

NEWS

La guida Flos Olei 2019. A Roma il grande focus mondiale sull'olio extravergine d'oliva



By Salvatore Del Vasto, Sabrina Signoretti, Gianni Travaglini

Posted on 12 gennaio 2019 - Questo articolo è stato letto 507 volte.



1 SHARE



«Il vino rallegra il cuore dell'uomo, l'olio gli fa risplendere il volto». Parole dall'antico passato che oggi più che mai assumono un significato quanto mai attuale per il principe dei condimenti che, sempre più, inizia ad essere apprezzato sulle tavole di tutto il mondo. A guidare consumatori, esperti, produttori, importatori, distributori, appassionati e neofiti in un settore, quello oleario, nel quale non sempre è facile districarsi con successo, la guida internazionale **Flos Olei**, giunta ormai alla decima edizione, presentata l'8 dicembre scorso al *TheWestin Excelsior* di Roma.



Sala degustazione presso The Westin Excelsior Rome

Una vetrina dedicata alle **aziende** produttrici ed ai loro oli extravergine di oliva, selezionati attentamente e scrupolosamente da un panel di esperti assaggiatori (**tra cui troviamo anche Maurizio Valeriani e Gianni Travaglini di Vinodabere**) coordinato da **Marco Oreggia**, curatore ed editore del volume insieme alla giornalista **Laura Marinelli**. Per l'edizione 2019 anche una *special edition* in italiano-cinese affianca la tradizionale stampa in italiano-inglese. Segno che i tempi e i mercati cambiano e che la cultura dell'oro verde è ormai pronta per conquistare anche i mercati asiatici.

52 le nazioni presenti in guida, con Spagna e **Italia** protagoniste anche con una specifica suddivisione regionale. 500 le **aziende** d'eccellenza recensite e 779 gli oli extravergine di oliva selezionati. Di particolare interesse la speciale classifica di merito, la «**The Best**», legata ai produttori che più si sono distinti per la costanza della qualità produttiva negli anni (qualità riferita quindi non solo al singolo olio della singola annata, come avviene generalmente per le altre guide).

«**The Best**» attribuisce premi di qualità ripartiti in venti diverse categorie focalizzate sulla tipologia degli oli prodotti, sull'eccellenza della filiera produttiva e sulle giovani **aziende** emergenti.

Ad ogni azienda in guida viene assegnato un punteggio numerico in centesimi. Dallo scorso anno è stato «istituito», inoltre, il punteggio di 99/100 che configura una specie di categoria *master* nella quale ricadono oli di altissima qualità e con una grande quantità di polifenoli. Quest'anno sono rientrati 6 oli appartenenti in maggioranza (5 su 6) alla categoria fruttato intenso.

La grande festa dell'extravergine ha visto protagoniste nella sala dell'Excelsior tante **aziende** inserite in guida ed i loro extravergine abbinati a piccole preparazioni gastronomiche. Gli oli in degustazione sono riferiti alla frangitura **2018** che in **Italia** è stata una annata non facile, ma nell'ambito della manifestazione è stato possibile degustare anche alcuni degli oli premiati in guida, afferenti alla raccolta 2017, senz'altro migliore dell'ultima. Riportiamo di seguito le nostre impressioni gustative.

Oli premiati – Raccolta 2017

Azienda Agricola De Carlo – Bitritto (Bari)

Premio Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica e Dop/Igp. Varietà Coratina. Fruttato verde intenso, profumi molto netti di cime di rapa, erbe amare, carciofo con sbuffi balsamici di menta. In bocca evidenzia un amaro medio/ intenso con aromi di mandorla verde e un piccante persistente.



Azienda Agricola De Carlo

Azienda Olivos Ruta del Sol (Deleyda) – San Antonio (Cile)

Essendo l'azienda situata nell'emisfero australe, la raccolta è stata effettuata nei primi mesi del **2018**. *Premio Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended Fruttato Medio. Varietà Frantoio (70%), Coratina (30%). Fruttato verde di media intensità, ampio bouquet aromatico:*

rosmarino, salvia, basilico, carciofo, balsamico (menta); al gusto è delicato, con un amaro leggero e un piccante appena superiore.



DELEYDA

EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

Premium



Azienda La Magnanerie – Orgnac L’Aven (Francia)

Premio Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended Fruttato Leggero. Varietà Bouteillan (60%), Aglandau (35%), Picholine Languedoc (5%). Fruttato verde leggero, emergono profumi fruttati (mela bianca e banana), seguiti da sentori floreali e di erbe aromatiche (salvia, basilico) con note di pomodoro; in bocca ha un ingresso morbido con aromi di frutta bianca e lattuga, l’amaro è pronunciato con un piccante deciso e persistente.



Azienda La Magnanerie

Azienda Agricola Biologica Titone – Locogrande (Trapani)

Premio Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp Fruttato Intenso. Varietà Cerasuola (50%), Nocellara del Belice (50%). Profumi netti e intensi di frutta bianca (banana), pomodoro maturo ed erbe aromatiche (basilico, origano, menta); in bocca conferma l’aroma avvolgente di pomodoro e basilico, l’amaro è molto evidente ed insieme al piccante lascia nel palato una sensazione di grande pulizia e piacevolezza.



Az. Titone

Azienda Aceites Finca La Torre – Málaga (Spagna)

Premio Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica. Varietà Hojiblanca. Fruttato verde intenso, profumi di mela bianca, banana, pomodoro molto intenso e maturo, mentuccia e basilico. Nel palato fluisce morbido con l'amaro subito in evidenza, seguito da un piccante di media persistenza.



cme
ORGANIC

demeter
EXTRA
VIRGIN
OLIVE
OIL

Hojiblanca

finca
la torre

Azienda Castillo de Canena Olive Juice – Jaén (Spagna)

Premio Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Fruttato Intenso. Varietà Picual. Bouquet ampio e complesso con profumi netti e intensi di erbe amare (cicoria, rucola), carciofo, erbe aromatiche, foglia di pomodoro e banana verde; al palato denota una struttura leggera con l'amaro in prevalenza e piccante più leggero, ma fine e persistente.



Azienda Castillo de Canena Olive Juice

Oli – Raccolta 2018

Azienda Agraria Riva del Garda s.c.a. – Riva del Garda (TN) – Italia

46° Parallelo, Monovarietale Casaliva. Fruttato medio-intenso. Netta la sensazione erbacea (rucola) e carciofo, con tocchi di mandorla verde, in particolare, ma anche di pinolo e mela verde. In bocca delicatamente amaro con una struttura piccante più decisa, armonico e persistente.



Massimo Foa, Direttore Az. Riva del Garda – 46° Parallelo, monocultivar Casaliva

Fattoria Ramerino – Bagno a Ripoli (FI) – Italia

Guadagnòlo PRIMUS, Biologico. Varietà Moraiolo, Frantoio, Leccino e Americano. Fruttato medio intenso di olive verdi con sentori erbacei e carciofo. Al gusto si presenta equilibrato con note medio-intense di amaro e piccante.



Filippo Alampi, Fattoria Ramerino – Guadagnòlo PRIMUS, Biologico

Azienda Decimi – Passaggio di Bettona (PG) – Italia

Emozione. Varietà 75% Moraiolo, San Felice, Frantoio, Leccino. Fruttato medio. Al naso nette note erbacee. Al palato amaro e piccante in perfetto equilibrio con richiamo nel finale di note erbacee e di carciofo.



Azienda Decimi, Emozione

Oro di Giano – Giano dell'Umbria (PG) – Italia

Monocultivar San Felice. Varietà San Felice. Al naso profumi di erbe di campo e cuore di carciofo. Al palato entrano decise le note di amaro e piccante.



Oro di Giano, Monocultivar San felice

Tenute Librandi Pasquale – Vaccarizzo Albanese (CS) Italia

Biologico Monocultivar Carolea. Fruttato medio-leggero, dai sentori delicati. Al naso sentori erbacei decisi di oliva fresca, salvia ed erbe officinali. Al gusto è armonico ed equilibrato. Amaro e un leggero piccante chiudono con retrogusto di mandorla acerba.





Tenute Librandi, Bio Monocultivar Carolea

Dolciterre Sorelle Garzo Seminara (RC) – Italia

Monocultivar ottobratica. Fruttato medio. Profumi riconducibili a note erbacee, di carciofo e foglia di pomodoro con finale di mandorla. Al palato in equilibrio la presenza di amaro e piccante. Pulizia e buona persistenza finali.





Dolciterre Sorelle Garzo, monocoltivar Ottobratica

RELATED ITEMS: OLIO EVO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, OLIO, FLOS OLEI, VINODABERE, FEATURED



RECOMMENDED FOR YOU



Veneto – Andrea Mazzucato
presenta i suoi Spumanti Metodo
Classico



NELLA CLASSIFICA DEI 10 CAFFE'
PIU' COSTOSI AL MONDO 4
DERIVANO DALLA MASTICAZIONE
DEGLI ANIMALI



Dall'edizione 2019 del Vinitaly lo
spazio dedicato ai vignaioli naturali
Vivit si trasforma in Vi.te e sarà
all'interno del nuovo padiglione
Organic Hall



centro serena roma s.p.a.
www.centroserena.it

CLICK TO COMMENT



INSTANT TRANSLATION:



CERCA NEL SITO

Type search term and press enter

SEZIONI DEL SITO

- ASSAGGI (6)
- RISTORANTI (15)
- AZIENDE (180)
 - REPORTAGE (3)
 - COMUNICATI STAMPA (57)
- CORSI (1)
- DEGUSTAZIONE (96)
- EVENTI (102)
 - ENGLISH (4)
- GASTRONOMIA (52)
 - RICETTE (1)
 - NUOVE APERTURE (2)
- LOCALI (7)
- VITIGNI (68)
 - CHAMPAGNE (11)
 - DI...STILLATI (19)
- REGIONI (239)
 - BASILICATA (2)
 - ABRUZZO (12)

ALTO ADIGE (5)

CAMPANIA (14)

EMILIA ROMAGNA (5)

FRIULI VENEZIA GIULIA (5)

LAZIO (22)

LIGURIA (6)

LOMBARDIA (6)

MARCHE (7)

PIEMONTE (20)

PUGLIA (3)

SARDEGNA (20)

SICILIA (42)

TOSCANA (50)

TRENTINO (5)

UMBRIA (9)

VENETO (13)

AZIENDE E VINI ESTERI (26)

NEWS (559)

GLI ARTICOLI PIÙ LETTI



Il Trabocco Pesce Palombo: un angolo di mare abruzzese



La classifica degli 8 migliori panettoni d'Italia secondo Vinodabere



La vite a piede franco, una storia di quasi due secoli che diventa leggenda



La classifica di Vinodabere dei 7 migliori panettoni artigianali a Roma



Vinodabere compie 1 anno: in scena oggi la degustazione di Brunello 2014 vs 2013 per la stampa di settore



Champagne, ecco il nuovo Paillard: niente zucchero e tanta classe



Est Europa – Moldavia. Château Vartely e la Feteasca Regala



Muralia – Stefano Casali un vignaiolo indipendente in Maremma

500000 LETTORI CI SEGUONO ...



PER INFORMAZIONI PUBBLICITARIE CONTATTARE LA REDAZIONE



Vinodabere è un quotidiano enogastronomico che ha l'obiettivo di raccontare di vino e cibo in modo strettamente legato al territorio e alle persone, che con i loro sacrifici ed il loro stile di vita creano miscele uniche di sapori ed esperienze, che vogliamo trasmettere ai lettori

Iscrizione al Tribunale di Roma nel Registro della Stampa n° 186/2017 del 14 dicembre 2017

Direttore Responsabile: Maurizio Valeriani.



ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI

La guida Flos Olei 2019. A Roma il grande focus mondiale sull'olio extravergine d'oliva 12 gennaio 2019

Veneto – Andrea Mazzucato presenta i suoi Spumanti Metodo Classico 11 gennaio 2019

NELLA CLASSIFICA DEI 10 CAFFE' PIU' COSTOSI AL MONDO 4 DERIVANO DALLA MASTICAZIONE DEGLI ANIMALI 10 gennaio 2019

Dall'edizione 2019 del Vinitaly lo spazio dedicato ai vignaioli naturali Vivit si trasforma in Vi.te e sarà all'interno del nuovo padiglione Organic Hall 9 gennaio 2019

AZIENDE EMERGENTI IN LANGHE – IL BAROLO E GLI ALTRI VINI DELLA CASCINA AMALIA 8 gennaio 2019

Castello del Terriccio e la verticale di Lupicaia al Merano Wine Festival 7 gennaio 2019

LA VERTICALE DI FIORDUVA DI MARISA CUOMO: EMOZIONE LIQUIDA NEL BICCHIERE 6 gennaio 2019

Dopo la verticale e l'orizzontale ecco la degustazione diagonale 5 gennaio 2019

INSTANT TRANSLATION:



I TAGS PIÙ UTILIZZATI NEL SITO

[FEATURED](#)[VINODABERE](#)[DANIELE MORONI](#)[AZIENDE](#)[ETNA](#)[BAROLO](#)[MONTALCINO](#)[VINODABERE.IT](#)[VIGNA](#)[BRUNELLO](#)[AMARONE](#)[BRUNELLO DI MONTALCINO](#)[ITALIA](#)[SICILIA](#)[CHIANTI CLASSICO](#)[NATALE](#)[PASSIONE](#)[TOSCANA](#)[NEBBIOLO](#)[CHAMPAGNE](#)

[HOME PAGE](#) [REDAZIONE](#) [DANIELE MORONI](#) [RASSEGNA STAMPA](#) [CONTATTI](#)

Copyright © 2016 Vinodabere.it - Daniele Moroni. Creatività e Sviluppo a cura di Speedywebdesign