

ELES VALEM OURO

UM RANKING DOS AZEITES MAIS PREMIADOS DO MUNDO



A linha I Greco de azeites italianos: frutados e adocicados.

QUINTA VALE DE LOBOS, Portugal (www.valedelobos.com): amarelo-ouro ligeiramente esverdeado, tem toques de maçã, amêndoa e tomate, finalizado com um ponto picante. Produzido com as variedades cobrançosa, picual, blanqueta e arbequina, cultivadas nos três olivais do casal Joaquim e Verônica Lima, em Santarém. Engarrafado desde 2004, já mereceu diversos prêmios internacionais.

AZIENDA AGRICOLA LIBRANDI, Itália: produzido na cidadezinha de Vaccarizzo Albanese, na região da Calábria, com as variedades dolce di rossano, carolea, nocellara del belice e frantoio. Premiado em Los Angeles e no Internazionale Biol, que homenageia os melhores azeites produzidos segundo as regras da agricultura biológica.



Edens Paddock: complexo e forte.

I GRECO, Itália (www.igreco.it): elaborados exclusivamente com azeitonas dolce di rossano colhidas na fazenda localizada na cidadezinha de Cariati, na Calábria, gerida pela família Greco. De cor amarelo-esverdeada, têm um ligeiro sabor frutado e adocicado. Entre os prêmios arrematados, ostenta o Sirena d'Oro, o Leone d'Oro dei Maestri Oleari e o Slow Food Miglior Rapporto.

ORO BAILÉN, reserva familiar, Espanha (www.orobailen.com): produzido em Jaén pela família Gálvez-González, com a variedade picual, é um azeite muito frutado, um pouco picante, com notas de amêndoa e tomate. Ganhou medalha de ouro no concurso de Los Angeles.

FUENTE DE LA SALUD, Espanha (www.parqueoliva.com): de cor verde e aroma que lembra figo, alcachofra, maçã e tomate. Produzido na província de Córdoba, é elaborado com as variedades picudo, picual e hojiblanca e proveniente de oliveiras de 300 anos, em média. É vencedor do International Olive Oil Award, em Zurique.

HAZIENDA IBER, Espanha (www.haciendaiber.com): produzido na comunidade de Aragón, com as variedades arbequina e arbosana. De cor amarelo-esverdeada, notas vegetais e aromas frescos, foi premiado no respeitado XV Concorso Internazionale Leone d'Oro dei Maestri Oleari.

EDENS PADDOCK, Nova Zelândia (www.edenspaddock.co.nz): produzido na fazenda-butique de Paul e Christelle Dallimore, na ilha Sul da Nova Zelândia, é uma mistura entre as variedades italianas fantoio e leccino. Com um caráter complexo e com um sabor forte, ele foi premiado na competição Los Angeles County Fair Olive Oil Awards.

KAILIS ORGANIC, Austrália (www.kailisorganic.com): nos últimos 22 anos, em suas propriedades na cidade de Baldiwin, Mark Kailis cultivou 11 variedades de origem grega e italiana. Os seus tipos de azeite extravirgem são produzidos de acordo com os princípios da agricultura biológica e já arremataram uma lista interminável de prêmios.

MORGENSTER, África do Sul (www.morgenster.co.za): produzido na região de Morgenster, é um *blend* de diversas variedades provenientes de oliveiras importadas da Itália, reproduzidas em estufas e plantadas nas colinas da região. Sua textura fresca já foi merecedora do prêmio L'Orciolo d'Oro, numa competição em Pesaro, Itália.

ELIKAN HARVEST, Grécia (www.elikanharvest.com): produzido com as variedades gregas athinoelia e koro-neiki, é elaborado pela família Elikan no sudeste do país para o uso próprio. Começaram vendendo para os amigos e acabaram faturando a medalha de prata em Los Angeles em 2008.



Morgenster: textura leve.



Oro Bailén: ligeiramente picante.