



Ruta de l'  li

Priorat





SIURANA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Aceite de oliva virgen extra
Extra virgin olive oil
Huile d'olive vierge extra

DOP Siurana / DOP / PDO / AOP
Segell europeu de qualitat i origen certificats
Sello europeo de calidad y origen certificados
European label of certified quality and origin
Label européenne de qualité et origin certifiés



12.000Ha territori
territorio / land / région

8.000 productors
productores / producers / producteurs

37 entitats
entidades / companies / enterprises

Varietat arbequina
variedad / variety / variété

El segell d'una terra a casa teva

CAT

Ruta de l'oli



A més del vi, l'oli és l'altre gran producte emblemàtic del Priorat.

El conreu de l'olivera és present a les nostres terres des de fa milers d'anys, junt amb la vinya i els cereals, els conreus mediterranis per excel·lència. Vinyes i oliveres continuen sent presents al Priorat i en algunes poblacions de la comarca la producció d'oli ha esdevingut el cultiu principal.

Al Priorat els camps d'oliveres abasten una superfície de 3.500 ha, aproximadament. Hi predomina la varietat arbequina, amb un 95% del total de la producció, a més d'altres varietats com la farga i la rojal. En conjunt, la producció mitja és de 4.800 t d'olives i 950.000 kg d'oli.

La major part dels olis del Priorat estan emparats sota la Denominació d'Origen Protegida Siurana.

El mètode de cultiu que predomina és el tradicional amb una clara tendència cap a procediments i sistemes de conreus integrats i ecològics, afavorits per la ubicació de bona part

dels conreus en zones de muntanya, on l'alçada dificulta o directament impedeix l'aparició de la majoria de plagues.

De novembre a febrer es recolecten les olives i se n'extrau el seu suc natural -l'oli verge extra. Es fan servir sistemes continus i procediments mecànics que no modifiquen la seva composició i conserven, per tant, les seves característiques sensorials i les seves extraordinàries qualitats nutricionals i gastronòmiques. Per obtenir la millor qualitat d'oli també cal que l'extracció es faci el mateix dia de la seva recollida.

L'oli resultant és equilibrat pel que fa als atributs amarg, picant i dolç, amb pronunciades aromes fruitades que recorden l'oliva de la qual provenen. En definitiva, un oli capaç de compartir plats i taula amb els millors vins, els trets diferencials de la nostra cuina prioratina.

Us convidem a conèixer el procés d'elaboració de l'oli i les seves característiques a través de nou molins on degustareu un dels millors olis d'oliva verge extra del món.



ESP

Ruta del Aceite

Además del vino, el aceite es el otro gran producto emblemático del Priorat.

El cultivo del olivo está presente en nuestras tierras desde hace miles de años, junto con la viña y los cereales, los cultivos mediterráneos por excelencia. Viñas y olivos continúan estando presentes en el Priorat y en algunas poblaciones de la comarca la producción de aceite se ha convertido en el cultivo principal.

En el Priorat los campos de olivos abarcan una superficie de 3.500 ha, aproximadamente. Predomina el cultivo de la variedad Arbequina, con un 95 % del total de la producción, además de otras variedades como la Farga y la Rojal. En conjunto, la producción media es de 4.800 t de aceitunas y 950.000 kg de aceite.

La mayor parte de los aceites del Priorat se hallan amparados bajo la Denominación de Origen Protegida Siurana.

El método de cultivo que predomina es el tradicional, con una clara tendencia hacia procedimientos y sistemas de cultivos integrados y ecológicos, favorecidos por la ubicación de buena parte de los cultivos en zonas de montaña, donde la altitud dificulta o directamente impide la aparición de la mayoría de plagas.

De noviembre a febrero se recolectan las aceitunas y se extrae su jugo natural –el aceite virgen extra.

Se utilizan sistemas continuos y procedimientos mecánicos que no modifican su composición y que conservan, por tanto, sus características sensoriales y sus extraordinarias cualidades nutricionales y gastronómicas. Para obtener la mejor calidad del aceite también es necesario que la extracción se realice el mismo día de su recogida.

El aceite resultante es equilibrado por lo que respecta a los atributos amargo, picante y dulce, con pronunciados aromas afrutados que recuerdan la aceituna de la que provienen. En definitiva, son aceites capaces de compartir platos y mesa con los mejores vinos, elementos distintivos de nuestra cocina.

Os invitamos a conocer el proceso de elaboración del aceite y sus características a través de nueve molinos donde degustaréis uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

ENG

live oil trail



The other product that symbolises the Priorat is olive oil.

The cultivation of olives has been taking place for thousands of years in this area, either as a complementary crop to wine, or in certain villages of the region, it is the main agricultural product.

In the Priorat, cultivated olive trees cover an area of approximately 3,500 hectares. The predominant variety grown in the region is Arbequina, which forms 95% of the total production, together with other varieties such as Farga and Rojal. The total average production is 4,800 tons of olives and 950,000 kg of oil.

Most of the olive oils from the Priorat are marketed under the ‘Denominación de Origen Protegida Siurana’ or “Siurana Protected Designation of Origin”, a name which guarantees the place of origin of the product.

Today, traditional methods of cultivation predominate, although there is a clear tendency towards more organic procedures or systems. This is possibly due to the fact that most of the olives are grown in up in the mountains. After careful control of pests and diseases and the hard work of harvesting the crop,

which takes place from November to February, the next stage is the extraction of the natural juice of the olive -the extra virgin oil.

This extraction process is based on a continuous system involving mechanical means which do not alter the composition of the product and preserves its particular characteristics and superb nutritional and gastronomic qualities.

The whole process (collecting the olives by hand up until the final product), takes 24 hours. After the process of extraction of the oil is completed, it is left to settle in the silent cellars of the oil mills.

The resulting oil is well balanced in terms of sweetness, spiciness and bitterness and, together with the pronounced fruity aromas of the oils, echo the characteristic qualities of the olives from which they have been made. In short, these are oils that can take their place at table alongside the best wines as distinctive ingredients of Priorat cuisine.

We would like to invite you to get to know how this extra virgin olive oil is made, its characteristics and the various oil mills or presses which make up the Olive oil Route. In total we have nine mills which are members of the route.

FR

Route de l'huile d'olive



L'huile d'olive est l'autre produit emblématique du Priorat.

La culture de l'olivier doit être prise en considération, puisqu'elle est présente sur notre territoire depuis des milliers d'années, étant ainsi une culture complémentaire à la vigne ou bien parfois dans certaines localités du département, la principale production agricole.

La culture de l'olivier dans le département du Priorat représente une surface d'environ 3.500 ha. La variété Arbequina prédomine avec un 95 % du total de la production, en plus d'autres variétés comme la Farga et la Rojal. En tout, la production moyenne est de 4.800 t d'olives et 950.000 kg d'huile.

La plupart des huiles du Priorat appartiennent à l'AOC Siurana.

De nos jours, on remarque la méthode de la culture traditionnelle, bien qu'il y est une forte tendance vers les systèmes de cultures intégrées et biologiques favorisés par la situation d'une grande partie des terrains en zones de montagne.

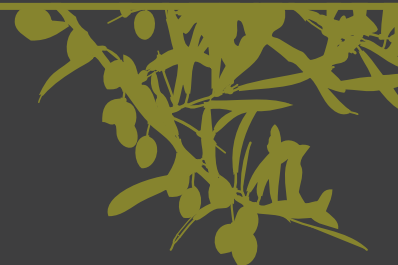
Après un soigneux contrôle des épidémies et des maladies de la culture et d'un grand travail

de collecte, qui se réalise du mois de Novembre au mois de Février, on procède à l'extraction du jus naturel de l'olive - l'huile d'olive vierge extra - moyennant des systèmes continus et des procédés mécaniques qui ne modifient pas la composition et qui conservent ainsi, les caractéristiques sensorielles et les excellentes qualités nutritionnelles et gastronomiques du produit.

Le délai de l'élaboration est de 24 heures depuis la collecte manuelle. Après le procédé d'extraction, l'huile repose dans les silencieux réservoirs des moulins à huile.

Ce sont des huiles équilibrées en ce qui concerne les qualificatifs suivants: amer, piquant, et doux, tout comme des arômes prononcés et fruités, qui rappellent l'olive de laquelle elles proviennent. Bref, ce sont des huiles parfaites pour partager les mets et les tables avec les meilleurs vins, traits différentiels de notre cuisine.

Venez connaître son processus d'élaboration et ses caractéristiques dans les différents moulins à huile que nous vous proposons sur cette route: un total de neuf moulins à visiter où vous dégusterez la meilleure huile d'olive vierge extra.



Olivenölroute

Neben dem Wein ist das Olivenöl das andere große Vorzeigerzeugnis des Priorats.

Seit tausenden von Jahren werden auf unseren Böden Oliven angebaut; sie sind neben Weintrauben und Getreide die für den Mittelmeerraum typischen Kulturpflanzen. Weinstöcke und Olivenbäume gibt es immer noch im Priorat, und in einigen Dörfern des Landkreises ist das Olivenöl zum Haupterzeugnis geworden.

Im Priorat werden auf einer Oberfläche von etwa 3.500 ha Oliven angebaut. Vorwiegend handelt es sich um die Sorte Arbequina, die 95% der gesamten Produktion ausmacht; daneben werden noch andere Sorten wie La Farga und La Rojal angebaut. Insgesamt liegt die mittlere Jahresproduktion bei etwa 4.800 t Oliven und 950.000 kg Olivenöl.

Die meisten Öle des Priorats werden unter der geschützten Ursprungsbezeichnung “DOP Siurana” vermarktet.

Es herrscht die traditionelle Anbauweise vor, mit einer klaren Tendenz zu integrierten und ökologischen Verfahren und Anbaumethoden, die durch die bergige Lage der meisten Anbauggebiete begünstigt werden, wo die Höhe das Auftreten der meisten Plagen erschwert oder

direkt unmöglich macht.

Von November bis Februar werden die Oliven geerntet und ihnen ihr Saft entzogen – das Native Olivenöl Extra. Es dabei werden kontinuierliche Systeme und mechanische Verfahren angewendet, die seine Struktur nicht verändern und somit seine sensorischen Eigenschaften und seine außergewöhnlichen Ernährungs- und Gastronomiequalitäten erhalten. Um die höchste Qualität des Öls zu erlangen, muss das Pressen der Oliven am selben Tag wie ihre Ernte stattfinden.

Das daraus resultierende Öl ist ausgeglichen, was die Attribute bitter, scharf und süß betrifft, mit ausgeprägten Fruchtaromen, die an die Olive erinnern, von der sie kommen. Definitiv ein Öl, das seinen Platz an der Tafel mit den besten Weinen einnehmen kann, Erkennungsmerkmale der Küche des Priorats.

Wir laden Sie dazu ein, den Herstellungsprozess des Olivenöls und seine Eigenschaften in neun Ölmühlen kennenzulernen, wo Sie eines der besten Nativen Olivenöle Extra der Welt kosten werden.



CAT

Al Priorat l'oliva es cull de forma manual

directament de l'arbre amb els sistemes de pentinat i vibració, d'aquesta manera el fruit no pateix cap agressió. Un cop collida, el transport a l'almàssera es fa amb caixes o remolcs, evitant els sacs, per mantenir la màxima qualitat del fruit. Tot aquest procés permet obtenir el millor oli d'oliva verge extra.





ESP

En el Priorat la aceituna se recoge de forma manual

directamente del árbol, con los sistemas de peinado y vibración, de esta manera el fruto no sufre ninguna agresión. Una vez recogida, el transporte a la almazara se realiza con cajas o remolques, evitando los sacos, para mantener la máxima calidad del fruto. Todo este proceso permite obtener el mejor aceite de oliva virgen extra.

ENG

In the Priorat region, our olives are picked by hand

straight from the tree using a combing system or a vibrating technique. This means that the olives are not damaged in any way during the picking-process. Once picked, the olives are taken to the olive mill in small plastic boxes or trailers, not in sacks as this would not guarantee the maximum quality of this fruit. All this means that the olive oil obtained is of the highest quality, an extra virgin olive oil.

FR

Au Priorat on cueille les olives à la main

directement sur l'arbre, à l'aide des systèmes de peignes et vibrations, de cette façon le fruit ne subit aucune agression. Une fois cueillies leur transport au magasin s'effectue dans des caisses ou des remorques. L'utilisation des sacs est évitée pour permettre au fruit de conserver sa qualité maximale. Cette technique permet d'obtenir la meilleure huile d'olive vierge extra.

DE

Im Priorat werden die Oliven von Hand geerntet

direkt vom Baum mit den Systemen Kämmen und Vibration. Dadurch werden die Oliven bei der Ernte in keiner Weise beschädigt. Danach findet der Transport zur Ölmühle in Kisten oder auf dem Anhänger statt, wobei der Einsatz von Säcken vermieden wird, um die höchste Qualität der Frucht zu erhalten. Dieser ganze Prozess erlaubt die Gewinnung des besten Nativen Olivenöls Extra.



CAT

L'oli d'oliva és un producte viu, en constant evolució

Per conservar les seves qualitats és important emmagatzemar-lo en un envàs i un lloc que quedi protegit de la calor, l'aire, la humitat i la llum. És recomanable consumir-lo durant l'any.

Si es guarda durant massa temps la qualitat pot minvar: l'oxigen i la llum afavoreixen l'oxidació, la ranciessa i la pèrdua de color.





ESP

El aceite de oliva es un producto vivo, en constante evolución

El tiempo de almacenaje deteriora su calidad: el oxígeno y la luz favorecen la oxidación, la ranciedad y la pérdida de color.

Para conservar sus cualidades es importante almacenarlo en un envase y un lugar que quede protegido del calor, el aire, la humedad y la luz.

ENG

Olive oil is a living product. It is in constant evolution

Storage time diminishes its quality: oxygen and light exposure means it oxidises, starts to go rancid and loses its colour. In order to maintain its special qualities, it is essential to store it in a light-proof container away from heat, air, humidity and light.

FR

L'huile d'olive est un produit vivant, en constante évolution

Le temps d'emmagasinage nuit à sa qualité: l'oxygène et la lumière favorisent l'oxydation, l'aigreur et la perte de couleur. Il est important, afin de préserver ses qualités, de la conserver dans des bouteilles à l'abri de la chaleur, de l'air, de l'humidité et de la lumière.

DE

Das Olivenöl ist ein lebendiges Produkt, in konstanter Evolution

Um seine Qualitäten zu erhalten, ist es wichtig, dass es in einem Gefäß und an einem Ort aufbewahrt wird, wo es vor Hitze, Luft, Feuchtigkeit und Licht geschützt ist. Es wird empfohlen, es innerhalb eines Jahres aufzubrechen. Wenn es zu lange aufbewahrt wird, lässt die Qualität nach: Sauerstoff und Licht fördern die Oxidation, die Ranzigkeit und den Farbverlust.



CAT

No tots els olis d'oliva són iguals. El de millor qualitat és l'oli d'oliva verge extra

Altres olis d'oliva de qualitat inferior que poden trobar-se al mercat són: **l'oli d'oliva verge**, **l'oli d'oliva** (que s'obté de la barreja d'oli d'oliva verge o verge extra amb un oli sotmès a un tractament de refinatge) i **l'oli de pinyolada d'oliva** (una part d'aquest s'obté a partir del residu de l'oliva quan ja s'ha mòlt i premsat).





ESP

No todos los aceites de oliva son iguales: el aceite de oliva virgen extra es el de mejor calidad

Otros aceites de oliva de inferior calidad que pueden encontrarse en el mercado son: **el aceite de oliva virgen, el aceite de oliva** (se obtiene de la mezcla de aceite de oliva virgen o virgen extra con un aceite sometido a un tratamiento de refinado) y **el aceite de orujo de oliva** (una parte de este se obtiene a partir del residuo de la aceituna una vez molida y prensada).

ENG

Not all olive oils are the same: extra virgin olive oil is the highest category of oil

Other inferior olive oils available are: **virgin olive oil, olive oil** (obtained from a mix of virgin olive oil and an oil which has been refined) and **olive-pomace oil** (part of which is obtained from pressing the olive skins and pits, left over after the pressing and milling process).

FR

Toutes les huiles d'olive ne se ressemblent pas: l'huile d'olive vierge extra est celle de meilleure qualité

D'autres huiles d'olive de qualité inférieure qui se trouvent dans le marché sont: **l'huile d'olive vierge, l'huile d'olive** (elle s'obtient d'un mélange d'huile d'olive vierge ou vierge extra avec une huile raffinée) et **l'huile de marc d'olive** (dont une partie s'obtient à partir du résidu de l'olive une fois moulue et pressée).

DE

Nicht alle Olivenöle sind gleich. Das beste ist Natives Olivenöl Extra

Andere Olivenöle von geringerer Qualität, die auf dem Markt sind: Natives Olivenöl, Olivenöl (gewonnen aus der Mischung von Nativem oder Nativem Olivenöl Extra mit Raffiniertem Olivenöl) und Oliventresteröl (von dem ein Teil aus den Olivenrückständen gewonnen wird, wenn die Oliven schon gemahlen und gepresst sind).



CAT

L'oli d'oliva verge extra sense filtrar s'ha de consumir més ràpidament

L'aspecte tèrbol de l'oli sense filtrar indica la presència de micropartícules sòlides i d'aigua, la qual cosa provoca que s'originin defectes en l'olor i el gust més ràpidament, i que l'oli esquitxi més del compte quan s'utilitza per fregir.





ESP

El aceite de oliva virgen extra sin filtrar debe ser consumido más rápido

El aspecto turbio del aceite sin filtrar indica la presencia de micropartículas sólidas y agua, lo cual provoca que se originen defectos en el olor y el gusto más rápidamente y que el aceite humee o salpique más de lo debido cuando se utiliza para freír.

ENG

Unfiltered extra virgin olive oil should be consumed sooner

The cloudy appearance of unfiltered oil shows it contains water and solid microparticles, which leads to defects arising in its aroma and taste sooner, and to the oil splattering more than it should when it is used for frying.

FR

L'huile d'olive vierge extra non filtrée doit être consommée plus rapidement

L'aspect trouble de l'huile non filtrée indique la présence de microparticules solides et d'eau, ce qui entraîne plus rapidement une altération du goût et de l'arôme de cette huile, qui saute plus quand on la fait frire.

DE

Das ungefilterte Native Olivenöl Extra sollte schneller aufgebraucht werden

Das trübe Aussehen des ungefilterten Öl zeigt das Vorhandensein von festen Mikropartikeln und von Wasser an, was dazu führt, dass schneller Fehler im Geruch und Geschmack auftreten und dass das Öl zu stark spritzt, wenn es zum Fritieren benutzt wird.



CAT

Científics i professionals de la medicina destaquen els beneficis que té per a la salut l'oli d'oliva verge extra:

Contribueix a la disminució de riscos cardiovasculars, ajuda a controlar la diabetis, aporta antioxidants i col·labora en la reducció de la incidència d'alguns tipus de càncer, com el de mama o el de còlon.





ESP

Científicos y profesionales de la medicina destacan los beneficios que tiene para la salud el aceite de oliva virgen extra:

Contribuye a la disminución de riesgos cardiovasculares, ayuda a controlar la diabetes, aporta antioxidantes y colabora en la reducción de la incidencia de algunos tipos de cáncer, como el de mama o el de colon.

FR

Les scientifiques et professionnels de la médecine ont souligné les bénéfices de l'huile d'olive vierge extra sur la santé:

Elle contribue à la diminution des risques cardiovasculaires, apporte des antioxydants, aide à contrôler le diabète, et à réduire l'apparition de certains types de cancer, comme celui du sein ou du colon.

ENG

Scientists and medical professionals all recognise extra virgin olive oil's health benefits:

In reducing the risk of cardiovascular diseases and in helping to keep diabetes in check. It is also a rich source of anti-oxidants and it helps to reduce the incidence of some cancers such as breast cancer and cancer of the colon.

DE

Wissenschaftler und Mediziner erkennen die Vorteile an, die Natives Olivenöl Extra für die Gesundheit hat:

Es trägt zur Verringerung kardiovaskulärer Risiken bei, hilft bei der Kontrolle von Diabetes, ist eine Quelle von Antioxidationsmitteln und hilft bei der Senkung des Auftretens bestimmter Krebsarten, wie z.B. Brust- oder Darmkrebs.



CAT

En els tastos professionals d'olis d'oliva verge s'utilitzen copes de cristall fosc,

normalment blau, per tal que no es vegi el color real de l'oli, ja que aquesta característica no està relacionada amb la seva qualitat.





ESP

En las catas profesionales de aceites de oliva virgen se utilizan unas copas de cristal oscuro,

normalmente azul, para que no se pueda ver el color real del aceite, ya que esta característica no está relacionada con su calidad.

ENG

Special blue glasses are used in extra virgin olive oil professional tastings.

This is because an olive oil's colour is not directly related to its highest quality.

FR

Lors des dégustations d'huile d'olive vierge par les professionnels,

on utilise des coupes en verre de couleur foncée, généralement bleu, afin que la couleur de l'huile ne se voit pas, car celle-ci n'est pas en lien avec sa qualité.

DE

Bei professionellen Proben von Nativem Olivenöl werden dunkle Gläser benutzt,

normalerweise blaue, damit man die echte Farbe des Öles nicht sieht, denn diese Eigenschaft steht in keinem Zusammenhang mit seiner Qualität.

Informació dels pictogrames / Información de pictogramas Key to symbols / Information sur les pictogrammes Erklärung der Piktogramme



horari / horario / opening times / horaire / Öffnungszeiten



reserva prèvia / reserva previa
advance booking required / sur réservation / mit Voranmeldung



sense reserva prèvia / sin reserva previa
no need to book / sans réservation / ohne Voranmeldung

Mesos d'obertura / Meses de apertura Months Mill Door Open / Mois d'ouverture / Monate mit Öffnung



collita / cosecha / harvest time / récolte / Ernte



resta de l'any / resto del año / other times / le reste de l'année / das übrige Jahr

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

matí / mañana / morning / matin / Vormittag
tarda / tarde / afternoon / après-midi / Nachmittag



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag



capacitat / capacidad / accommodates / capacité / Besucherkapazität



preu / precio / charge / tarif / Eintritt



idioma / idioma / language / langue / Sprache



venda / venta / sale / vente / Verkauf



Cooperativa Agrícola
de Cabacés



Agrícola
d'Ulldemolins Sant Jaume



Cooperativa Agrícola
de la Serra d'Almos



Cooperativa del Camp
de la Bisbal de Falset



Molí del Celler
Masroig



Molí
Gratavinum



Molí
Miró Cubells Cavaloca



Molí Nou
de la Vilella Alta



Priordei

Cooperativa Agrícola de Cabacés



Baronia de Cabacés

Producció convencional i ecològica.
95% oliva arbequina i 5% d'altres varietats.
*Oli verge extra amb un fruitat mitjà
i equilibrats en amarg, dolç i picant.*

Producción convencional y ecológica.
95% aceituna arbequina y 5% otras variedades.
*Aceite virgen extra con un frutado medio
y equilibrados en amargo, dulce y picante.*

Conventional farming and organic farming.
95% Arbequina Olive variety and 5% other varieties.
*Extra virgin olive oil with medium fruitiness
and well balanced in bitter, sweet and spicy.*

Production conventionnelle et biologique.
95% olive arbequina et 5% de différentes variétés d'olives.
*Huile d'olive vierge extra avec un fruité moyen et un équilibre
des notes d'amertume, de sucré et de piquant.*

Konventioneller und ökologischer Anbau.
95% Arbequina-Olive und 5% andere Sorten.
Natives Olivenöl Extra mit mittlerer Fruchtigkeit
und ausgeglichen, was die Attribute bitter,
süß und scharf betrifft.



1 dia / día / day / jour / Tag

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

10-12h
9-14h
16-18h



2 mín. / 25 màx.



6€

(Visita al molí + tast + ampolla de 250 ml / Visita
al molino + cata + botella de 250 ml / Mill tour
+ tasting + a 250 ml bottle / visite au moulin
+ dégustation + bouteille de 250 ml / Führung
durch Mühle + Probe + 250 ml Flasche)



Català / Castellano / English



Venda / Venta / Sale / Vente / Verkauf



C/ del Mig, 47. Cabacés
Tel.: 977 839 112 / 977 839 043
baroniadecabaces@gmail.com
www.coopcabaces.com



SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume



La Llena

Producció integrada i ecològica.

100 % arbequina.

Oli verge extra, fruitat, verd intens, amarg i picant en boca, amb un excel·lent equilibri gustatiu.

Producción integrada y ecológica.

100 % arbequina.

Aceite virgen extra, afrutado, verde intenso, amargo y picante en boca, con un excelente equilibrio gustativo.

Integrated and organic farming.

100 % arbequina.

Extra virgin olive oil with an intense green colour, fruity and well balanced in bitter and spicy.

Production intégrée et biologique.

100 % arbequina.

Huile d'olive vierge extra d'un vert intens, fruitée et un équilibre des notes d'amertume et de piquant.

Integrierter und ökologischer Anbau.

100% Arbequina.

Natives Olivenöl, fruchtig, intensiv grün, geschmacklich exzellent ausgeglichen, was die Attribute bitter und scharf betrifft.



1 dia / día / day / jour / Tag

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

11h
11h



5 mín. / 15 màx.



4€

(Visita al molí + tast + ampolla de 250 ml / Visita al molino + cata + botella de 250 ml / Mill tour + tasting + a 250 ml bottle / Visite au moulin + dégustation + bouteille de 250 ml / Führung durch Mühle + Probe + 250 ml Flasche)



Català / Castellano

Venda / Venta / Sale / Vente / Verkauf



Av. Verge de Montserrat, s/n. Ulldemolins

Tel.: 977 561 640

info@coopulldemolins.com

www.coopulldemolins.com



SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

Cooperativa Agrícola de la Serra d'Almos



Mussefres

96% oliva arbequina i resta de morrut del reguer i farga.
Oli verge extra, fruitat mig-alt, amb aromes de tipus verd on predomina la carxofa, el tomàquet verd, nous i ametlló.
En conjunt molt equilibrat i harmònic en boca.

96% aceituna arbequina y resto de morrut del reguer y farga.
Aceite virgen extra, frutado medio-alto, con aromas de tipo verde donde predomina la alcachofa, el tomate verde, las nueces y el almendruco. En conjunto muy equilibrado y armónico en boca.

96% Arbequina variety olive and Morrut del Reguer and Farga varieties. Extra virgin olive oil, mid-to high fruitiness with green aromas such as artichoke, green tomato, walnuts and almonds. Well balanced on the whole and very harmonious on the palate.

96% olive arbequina et le reste olive de morrut del reguer et farga.
Huile d'olive vierge extra, d'un fruité moyen-intense, avec des arômes verts puissants où prédomine l'artichaut, la tomate verte, les noix et l'amande. Un ensemble très équilibré et harmonieux en bouche.

95% Arbequina-Olive und der Rest Morrut del Reguer und Farga.
Natives Olivenöl Extra, mittel-hohe Fruchtigkeit, mit grünen Aromen wie Artischocke, grüne Tomate, Walnüsse und Mandeln.
Insgesamt sehr ausgeglichen und harmonisch im Gaumen.



1 dia / día / day / jour / Tag

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

17.30-19.00h



2 mín. / 15 màx.



4€



Català / Castellano



Venda / Venta / Sale / Vente / Verkauf



La Serra d'Almos

Av. Cooperativa, s/n. La Serra d'Almos
Tel.: 977 418 125 / 977 417 429
coop Serra@telefonica.net
www.serradalmos.com



SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

Molí del Cellar Masroig



Les Sorts

100% oliva arbequina.

Oli verge extra suau amb un equilibri esplèndid entre dolç i picant, gens astringent. Aroma intens amb matisos de fonoll, carxofa i ametlló.

100% aceituna arbequina.

Aceïte virgen extra suave con un equilibrio espléndido entre dulce y picante, nada astringente. Aroma intenso con matices de hinojo, alcachofa y almendruco.

100% Arbequina olive variety.

Light extra virgin olive oil, well balanced between sweet and spicy, yet not astringent. Intense aromas with touches of fennel, artichoke and almonds.

100% olive arbequina.

Huile d'olive vierge extra doux avec un splendide équilibre entre le sucré et le piquant, pas du tout astringent. Arôme intense avec des nuances de fenouil, d'artichaut et d'amande.

100% Arbequina.

Leichtes Natives Olivenöl Extra mit einem ausgezeichneten Gleichgewicht, was die Attribute süß und scharf betrifft, überhaupt nicht astringierend. Intensives Aroma mit Nuancen von Fenchel, Artischocke und Mandeln.



1 dia / día / day / jour / Tag

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

16.00h

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

11.00/16.30h

11.00h



2 mín. / 15 màx.

5€

10€

(Visita al molí + celler + tast d'oli i de 3 vins / Visita al molino + bodega + cata de aceite y 3 vinos / Mill + winery tour + olive oil and 3 wines tasting / Visite au moulin + cellier + dégustation d'huile d'olive et 3 vins / Führung durch die Mühle und den Weinkeller und Probe von Olivenöl und 3 Weinen)

12€

(Visita al molí + celler + finques + tast d'oli i 3 vins / Visita al molino + bodega + fincas + cata de aceite y 3 vinos / Mill, winery, olive grove and vineyard tour + olive oil and 3 wines tasting / Visite au moulin, cellier, champ d'oliviers et vignes + dégustation d'huile d'olive et 3 vins / Führung durch Mühle, Weinkeller, Olivenhain und Weinberg und Probe von Olivenöl und 3 Weinen)

12€

("Fes l'oliva": participació activa en la collita + visita al molí + tast / Participación activa en la cosecha + visita molino + cata / Olive harvest + mill tour + tasting / Récolte d'olives + visite au moulin + dégustation / Aktivität "Lesen Sie die Oliven auf" - Teilnahme an der Ernte + Mühlenführung + Probe)



Català / Castellano / English / Français

Venda / Venta / Sale / Vente / Verkauf



El Masroig

Passeig de l'arbre, 3. El Masroig

Tel.: 977 825 026

visites@cellermasroig.com

www.cellermasroig.com



SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

Molí Gratavinum



Gratavinum Reserva

95 % arbequina i 5 % rojal.

Oli verge extra amb notes de tomàquet verd, ametlles verdes i gespa acabada de tallar. En escalfar-lo hi trobarem també notes de fruits secs (avellanès, ametlles). En boca és molt suau, dolç i fruitat, amb poca presència de notes picants o amargues.

95 % aceiteuna arbequina y 5 % rojal.

Aceite virgen extra con notas de tomate verde, almendras verdes y hierba acabada de cortar. Al calentarlo encontraremos también notas de frutos secos (avellanas, almendras). En boca es muy suave, dulce y afrutado, con poca presencia de notas picantes o amargas.

95% Arbequina olive variety and 5% Rojal olive variety.

Extra virgin olive oil with hints of green tomato, green almonds and freshly cut green grass. Once warmed in the hand, we also notice nuts (hazelnuts and almonds). In the mouth it is smooth sweet and with hardly any spicy or bitter notes.

95 % olive arbequina et 5 % rojal.

Huile d'olive vierge extra avec des nuances de tomates vertes, amandes vertes et d'herbe fraîchement coupée. En chauffant le verre avec vos mains, vous pourrez aussi y trouver des nuances de fruits secs (amandes, noisettes). En bouche cette huile est très douce, sucrée et fruitée; les notes piquantes ou amères sont peu présentes.

95% Arbequina und 5% Rojal.

Natives Olivenöl Extra mit Nuancen von grüner Tomate, grünen Mandeln und frisch geschnittenem Gras. Nach Aufwärmen des Glases in der Hand bemerken Sie auch Nuancen von Trockenfrüchten (Haselnüsse, Mandeln). Im Gaumen ist es sehr leicht, süß und fruchtig, mit kaum vorhandenen scharfen oder bitteren Geschmacksnoten.



dissabte / sábado / Saturday / samedi / Samstag
1 dia / día / day / jour / Tag

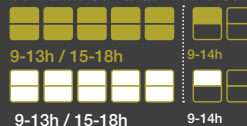


de dilluns a divendres / de lunes a
viernes / Monday to Friday / du lundi au
vendredi / Montag bis Freitag

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche



1 mín. / 60 màx.



14€

(Visita al molí + tast d'oli i 2 vins / Visita al molino
+ cata de aceite y 2 vinos / Mill tour + olive oil
and 2 wines tasting / Visite au moulin +
dégustation d'huile d'olive et 2 vins / Führung
durch die Mühle + Probe von Olivenöl und 2
Weinen)



Català / Castellano / English / Français



Venda / Venta / Sale / Vente / Verkauf



Mas d'en Serres, s/n. (La Vilella Baixa - Camí "Pla del Xorrac" 1 km)

Tel.: 687 758 781

gratavinum@gratavinum.com

www.gratavinum.com

Molí Nou de la Vilella Alta



Molí Nou

100% arbequina. Oli verge extra, fruitat mig-alt, amb bon equilibri en boca entre picant, dolç i amarg i baixa astringència.

100% arbequina. Aceite virgen extra, frutado medio-alto, con un buen equilibrio entre picante, dulce y amargo y baja astringencia.

100% arbequina. Extra virgin olive oil, mid-to high fruitiness, well balanced in bitter, sweet and spicy, yet not astringent.

100% arbequina. Huile d'olive vierge extra, d'un fruité moyen intense et un équilibre des notes d'amertume, de sucré et de piquant, pas du tout astringent.

100% Arbequina. Natives Olivenöl, mittel-hohe Fruchtigkeit, mit einem guten Gleichgewicht, was die Attribute scharf, süß und bitter betrifft, und niedriger Adstringenz.



2 dies / días / days / jours / Tage

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

17h
17h



2 mín. / 15 màx.



6€

(Visita al Molí Nou i al Vell + tast / Visita al Molino Nuevo y al Viejo + cata / New and Old Olive Mill tour + tasting / Visite au Vieux et Nouvel Moulin / Führung durch die neue und alte Mühle + Probe)

8€

(Visita al Molí Nou i Molí Vell + finca + tast / Visita al Molino Nuevo y al Viejo + finca + cata / New and Old Olive Mill tour + olive grove + tasting / Visite au Vieux et Nouvel Moulin + un champ d'oliviers + dégustation / Führung durch die neue und alte Mühle + Olivenhain + Probe)



Català / Castellano / English



Venda / Venta / Sale / Vente / Verkauf



C/ del Rei, 1. La Vilella Alta
Tel.: 678 987 796 / 977 839 167
enoturisme@vinicoladelpriorat.com
www.vinicoladelpriorat.com



SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

Priordei



Priordei

producció integrada, convencional i ecològica (100% oliva arbequina). El seu perfil és equilibrat i molt afruitat. La presència d'olives verdes el fa intens i suau en boca i nas. Té molts altres aromes secundaris de verdures, com l'herba tallada, el kiwi, l'ametlla, la tomata i la carxofa.

producción integrada, convencional y ecológica (100% arbequina). Su perfil es equilibrado y muy afrutado. La presencia de aceitunas verdes lo hace intenso y suave en boca y nariz. Tiene muchos otros aromas secundarios de verduras, como la hierba cortada, el kiwi, la almendra, el tomate y la alcachofa.

integrated production, conventional and organic (100% Arbequina). Its profile is balanced and very fruity. The presence of green olives makes it intense and smooth in mouth and nose. It has many other secondary aromas of vegetables, such as cut grass, kiwi, almond, tomato and artichoke.

production intégrée, conventionnelle et biologique (100% Arbequina). Son profil est équilibré et très fruité. La présence d'olives vertes la rend intense et lisse dans la bouche et le nez. Il a beaucoup d'autres arômes secondaires de légumes, comme l'herbe coupée, le kiwi, l'amande, la tomate et l'artichaut.

integrierte, konventionelle und ökologische Produktion (100% Arbequina). Sein Profil ist ausgewogen und sehr fruchtig. Die Präsenz von grünen Oliven macht es intensiv und sanft von Geschmack und Geruch. Es hat viele sekundäre Aromen, wie z.B. von frisch geschnittenem Gras, Kiwi, Mandel, Tomate und Artischocke.



1 dia / día / day / jour / Tag

Mesos / Meses / Months / Mois / Monate

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine / Woche

10-13h / 16-19h 10-13h

10-13h / 16-19h

a convenir / please, ask

10-13h / 16-19h



4 mín. / 20 màx.



8€

20€

(Visita al molí + finca + tast / Visita al molino + finca + cata / Mill and olive grove tour + tasting / Visite au moulin + visite à un champ d'oliviers + dégustation / Führung durch die Mühle und den Olivenhain + Probe)



Català / Castellano / English / Italiano



Venda / Venta / Sale / Vente / Verkauf



C/ Afores, s/n. Margalef de Montsant
Tel.: 606 081 758 / 973 941 848 / 977 054 055
admin@priordei.com
www.priordei.com

Molí d'Oli de Margalef

Centre d'interpretació de l'oli i de les Economies Productives de Montsant

El Centre d'interpretació de l'oli i de les Economies Productives de Montsant funciona també com a punt d'informació del Parc Natural. A partir de la recuperació d'un antic molí (1933), el Centre permet conèixer el procés tradicional d'elaboració de l'oli i està destinat a fomentar la cultura de l'oli i l'educació ambiental.



El Centro de interpretación del aceite y de las economías productivas de Montsant funciona también como punto de información del Parque Natural. A partir de la recuperación de un antiguo molino (1933), el centro permite conocer el proceso tradicional de elaboración del aceite y está destinado a fomentar la cultura oleícola y la educación ambiental.

The Interpretation Centre for Olive Oil and Montsant Economic Produce also functions as an information point for the Natural Park. The restoration of an old olive oil mill (1933) has made it possible to learn about traditional methods for making olive oil, aiming to promote increased knowledge of olive oil, its culture and environment.

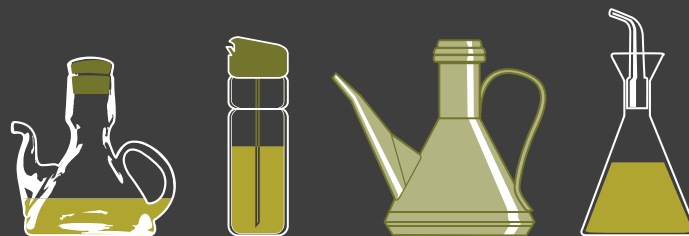
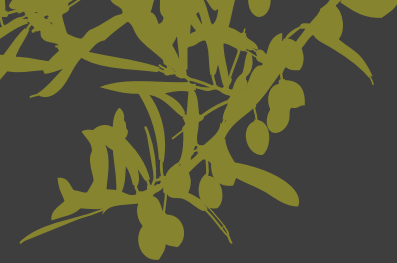
Le Centre d'Interprétation de l'Huile d'Olive et des Economies Productives du Montsant fonctionne également en tant que point d'information du Parc Naturel. En partant de la restauration d'un vieux moulin (1933), le centre permet de connaître le processus traditionnel de la production de l'huile: ses objectifs sont le développement de la culture oléicole et l'éducation au milieu naturel.

Das Zentrum zur Darstellung des Olivenöls und der Ertragswirtschaft des Montsant fungiert gleichzeitig als Informationspunkt für den Nationalpark. Ausgehend von einer restaurierten Ölmühle (1933) ermöglicht es, den traditionellen Herstellungsprozess des Olivenöls kennenzulernen. Gleichzeitig vermittelt es Wissenswertes über das Olivenöl und die Umwelt.

Consulteu horaris a / Consultar horarios en / For Opening Times, please see / Veuillez regarder les horaires au / Die Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte der Webseite:

www.gencat.cat/parcs/serra_montsant / www.facebook.com/PNMontsant

C/ Molins, 60. 43371 Margalef de Montsant. Tel.: 977 819 825 / 977 827 310



www.turismepriorat.org

Editen:



Col·labora:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural
Europa inverteix en les zones rurals

Oficina de Turisme de la Comarca del Priorat · Plaça de la Quartera, 1. 43730 Falset · Tel.: 977 831 023