



Aceites Vizcántar

Aceites Vizcántar est une entreprise spécialisée dans les huiles d'olive protégées par le Conseil de Régulation de l'Appellation d'Origine Priego de Córdoba et issues de l'agriculture biologique.

Basée à Priego de Córdoba, elle collabore avec des moulins de la région pour se nourrir de leurs huiles d'olive, approuvées par l'Appellation d'Origine, un règlement qui définit les caractéristiques essentielles des huiles d'olive de notre région, selon la géographie, le climat, les variétés d'olive arbres et tradition agricole, qui donnent à notre huile d'olive sa propre identité, différente des autres régions.

LA VARIÉTÉ DES OLIVES

Les variétés d'olives qui poussent le plus dans notre région sont : le picudo, le hojiblanco et le picual.

HOJIBLANCO, entre 20% et 30%. Sa feuille est étroite et pas très longue et ses fruits arrondis sont de taille moyenne.

L'huile qu'il produit est fruitée, avec des notes d'amande et une finale épicée. C'est une variété riche sur le plan sensoriel.



PICUAL, entre 25% et 35%. C'est la plus facile à récolter, la feuille est également étroite et vert clair. L'olive est plus petite que le picuda. Il est également connu sous le nom de "marteño" ou "nevadillo". Son huile est insaponifiable, c'est-à-dire qu'elle ne s'oxyde pas et met donc plus de temps à rancir. Avec un goût amer de bois et des notes de figue. Il va très bien avec des huiles parfumées douces et plates.

PICUDO, est variété la plus abondante, représente 50/60% de la surface. L'olivier se distingue par ses feuilles larges et longues et sa couleur vert foncé. L'olive est épaisse et allongée surmontée d'un bec, avec des taches blanches sur sa peau verte ou violette à maturité.

Son huile a plus d'intensité de fruité et de fraîcheur.



L'HUILE

Comment l'obtient-on?

Le processus d'élaboration commence, bien sûr, par la culture de l'olivier avec des contrôles phytosanitaires très rigoureux de l'arbre et de ses fruits, les olives.

Après une minutieuse collecte, en fonction du degré de maturité de chaque variété, on ne garde que les fruits cueillis directement de l'arbre.

Chaque jour la récolte est transportée au moulin où les olives sont immédiatement broyées.

Après cette opération, la pâte d'olives ainsi obtenue, est mélangée pendant quelques minutes à température ambiante, sans dépasser les 28° C, avant de passer dans le décanteur qui sépare le liquide des parties solides.

A ce stade, nous sommes en présence d'un jus composé d'huile et d'eau de végétation qu'il faut séparer en utilisant une centrifugeuse qui élimine également les dernières particules solides qui pouvaient rester. L'huile doit encore séjourner quelque temps dans des bassins de décantation naturelle pour la débarrasser des dernières traces d'humidité, avant de la passer dans les cuves à huile qui sont souterraines pour mieux la protéger de la lumière, des hautes températures ainsi que de l'air.

C'est à ce stade que les échantillons sont prélevés puis apportés au Conseil de Régulation de l'Appellation d'Origine Protégée qui classera l'huile ou la refusera, en fonction de sa qualité.



CATÉGORIES

Nos huiles sont élaborées avec les trois variétés typiques de la région et selon leur score sensoriel nous les divisons en différentes catégories :

- **Sierra de Vizcántar:** c'est une huile d'olive extra vierge (EVOO) avec un score sensoriel supérieur à 6,5 - (Bon)
- **Señorío de Vizcántar:** c'est une EVOO avec le sceau d'appellation d'origine protégée Priego de Córdoba, avec un score sensoriel de plus de 7 points (Notable).
- **Señorío de Vizcántar Sélection Spéciale:** également avec le sceau d'appellation d'origine, c'est une EVOO de récolte précoce, à partir d'olives vertes. A un score sensoriel supérieur à 8,5 points (Exceptionnel)
- **Bio Vizcántar,** est un EVOO de la production biologique avec un score sensoriel de points 7 (Notable)