



Ruta de l'oli



Ruta de l'oli



La descoberta d'un tresor de la cuina mediterrània

El conreu de l'olivera és present al Priorat des de temps immemorials, junt amb la vinya i altres cultius. Aquest paisatge mediterrani de policultiu il·lustra la contínua interacció entre l'ésser humà i la natura, l'evolució del paisatge i la societat al voltant de l'explotació agrícola al Mediterrani.

L'oli del Priorat és l'essència d'una cultura sàvia en l'aprofitament artesanal d'un paisatge de secà abrupte i d'enorme bellesa. Les oliveres, plantades en bancals i sobre marges de pedra seca, que fan possible el cultiu en els vessants pronunciats de la muntanya que caracteritzen la comarca, es cultiven utilitzant processos respectuosos

amb l'entorn, essent l'alçada un factor que dificulta o directament impedeix l'aparició de la majoria de plagues.

De novembre a desembre es recol·lecten les olives i se n'extrau el 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-ne la millor qualitat, també cal que l'extracció es faci el mateix dia de la seva recollida.

L'oli resultant és un oli fruitat, d'aroma fresca i molt expressiu, que recorda l'herba tallada, amb notes de carxofa i tomàquet verd.

El pas per boca es fa notar amb un cert grau d'amargor i una punxa picant a la gola, característiques que no són desagradables i que marquen el caràcter dels olis de muntanya.

Un oli d'oliva que és la base de la cuina catalana, tant de la casolana com de la que es pot gaudir als restaurants de la comarca, ja sigui tradicional o d'avantguarda.

Us convidem a conèixer el procés de l'elaboració de l'oli i les seves característiques, així com experiències de tast i tallers diversos o participar en la collita, de la mà de productors, elaboradors, restaurants i altres empreses turístiques.

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



DOP Siurana

Denominació d'origen protegida
Denominación de origen protegida
Protected Designation of Origin
Appellation d'Origine Protégée
Geschützte Ursprungsbezeichnung



Oliva arbequina

Aceituna arbequina / Arbequina olive
Olive arbequina / Arbequina-Olive

Disseny: Simbolic.cat
Fotografies: Joan Capdevila Vallvé - Rafael López Monné
DL T 1143-2024 - Desembre 2024



Imprès amb paper reciclat
Impreso con papel reciclado
Printed on recycled paper
Imprimé avec du papier recyclé
Auf Recyclingpapier gedruckt

ES

Ruta del aceite

El descubrimiento de un tesoro de la cocina mediterránea

El olivo está presente en el Priorat desde tiempos inmemoriales, junto con la viña y otros cultivos. Este paisaje mediterráneo de policultivo ilustra la continua interacción entre el ser humano y la naturaleza, la evolución del paisaje y la sociedad en torno a la explotación agrícola en el Mediterráneo.

El aceite del Priorat es la esencia de una cultura sabia en el aprovechamiento artesanal de un paisaje de secano abrupto y de enorme belleza. Los olivos, plantados en terrazas y sobre muros de piedra seca que hacen posible el cultivo en las vertientes pronunciadas de la montaña que caracterizan la comarca, se trabajan utilizando procesos respetuosos con el entorno, siendo la altura un factor que dificulta o directamente impide la aparición de la mayoría de plagas.

De noviembre a diciembre se recolectan las aceitunas y se extrae su zumo natural –el aceite virgen extra. Se utilizan sistemas continuos y procedimientos mecánicos que no modifican su composición y conservan, por tanto, sus características sensoriales y sus extraordinarias cualidades nutricionales y gastronómicas. Para obtener la mejor calidad, también es necesario que la extracción se realice el mismo día de su recogida.

El aceite resultante es un aceite afrutado, de aroma fresco y muy expresivo, que recuerda a la hierba cortada, con notas de alcachofa y tomate verde. El paso por boca se hace notar con un cierto grado de amargura y un punto picante en garganta, características que no son desagradables y que marcan el carácter de los aceites de montaña.

Un aceite de oliva que es la base de la cocina catalana, tanto de la casera como de la que se puede disfrutar en los restaurantes de la comarca, ya sea tradicional o vanguardista.

Le invitamos a conocer el proceso de elaboración del aceite y sus características, así como experiencias de cata y talleres distintos o participar en la cosecha, de la mano de productores, elaboradores, restaurantes y otras empresas turísticas.

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

EN

Olive oil trail

Discovering a treasure of Mediterranean cuisine

Olives have been cultivated in the Priorat since time immemorial, alongside grapes and other crops. This Mediterranean polyculture landscape illustrates the constant interaction between human beings and nature, the evolution of the agricultural landscape and society of the Mediterranean region.

Priorat olive oil is the essence of ancestral wisdom in its traditional way of making use of a rough, dry landscape of enormous beauty. The olive trees, planted on terraces held up by drystone retaining walls to make farming possible on the steep hillsides that characterise the area, are cultivated using methods in tune with their surroundings, where altitude is a factor that curbs or actually prevents the appearance of most pests.

The olives are picked from November to December, and their natural juice - extra virgin olive oil - extracted. This is done by means of continuous systems and mechanical procedures that do not alter the composition of the oil, and therefore preserve its sensory features and its extraordinary nutritional and gastronomic qualities. To ensure the finest quality, the olives must be pressed on the day they are harvested.

The resulting oil is fruity, with a crisp, highly expressive aroma recalling new-mown grass, with hints of artichoke and green tomatoes. A certain degree of bitterness is noticeable in the mouth, with a spicy bite in the throat, features that are far from unpleasant and mark the character of mountain olive oils.

This olive oil forms the basis of Catalan cooking, both at home and in the local restaurants, whether traditional or avant-garde.

We invite you to discover the process of making olive oil and all its nuances, as well as tasting experiences and a range of workshops or the chance to join the harvest, with growers, millers, restaurants and other tourist businesses.

Most of the olive oils of the Priorat bear the seal of the Siurana Protected Designation of Origin.



FR

Route de l'huile d'olive

La découverte d'un trésor de la cuisine méditerranéenne

La culture de l'olivier est présente dans le Priorat depuis des temps immémoriaux, tout comme la vigne et d'autres productions agricoles. Ce paysage méditerranéen de polyculture figure les interactions entre l'être humain et la nature, l'évolution du paysage et de la société autour de l'exploitation agricole dans la zone méditerranéenne.

L'huile du Priorat est l'essence même d'une culture sage qui tire profit de façon artisanale d'un paysage de terres pluviales et abruptes d'une grande beauté. Les oliviers, plantés en terrasses et appuyés sur des murs en pierre sèche, et qui rendent possible la culture sur les versants prononcés de la montagne qui caractérisent la région, sont exploités en utilisant des procédés respectueux de l'environnement, d'autant plus que l'altitude est un facteur qui rend difficile, voire qui empêche l'apparition de la majorité des organismes nuisibles à l'arbre.

De novembre à décembre on cueille les olives et on en extrait le jus naturel -l'huile vierge extra-. On utilise des systèmes continus et des procédés mécaniques qui ne modifient pas la composition de cet extrait et, ainsi, celui-ci conserve alors ses caractéristiques sensorielles et ses extraordinaires qualités nutritives et gastronomiques. Afin d'obtenir la meilleure qualité possible, il faut également que l'extraction soit réalisée le jour même de la cueillette.

Le produit final est une huile aux tons fruités, aux arômes frais et de caractère, qui rappelle l'herbe coupée, avec des notes d'artichaut et de tomate verte. En bouche, l'huile offre un certain degré d'amertume ainsi qu'une pointe piquante dans la gorge, des caractéristiques qui, loin d'être des inconvénients, affirment le caractère des huiles de montagne.

Une huile d'olive qui se trouve à la base de la gastronomie catalane, tant de la cuisine maison que de celle que l'on peut apprécier dans les restaurants de la région, qu'elle soit traditionnelle ou d'avant-garde.

Nous vous invitons à découvrir le processus d'élaboration de l'huile et ses caractéristiques, ainsi qu'à vivre des expériences de dégustation et des ateliers divers et variés, ou encore à participer à la cueillette en étant guidé par les producteurs, les restaurants ou d'autres entreprises du tourisme.

La plupart des huiles du Priorat sont regroupées sous la Dénomination d'Origine Protégée Siurana.

DE

Olivenölroute

Die Entdeckung eines Schatzes der mediterranen Küche

Seit Urzeiten werden im Priorat Olivenbäume angebaut so wie die Weinstöcke und andere Nutzpflanzen. Diese mediterrane Polykulturlandschaft illustriert das dauernde Zusammenwirken von Mensch und Natur, die Entwicklung der Landschaft und der Gesellschaft um die Mittelmeerlandwirtschaft herum.

Das Olivenöl des Priorats ist die Essenz einer Kultur, die eine abrupte Trockenlandschaft von enormer Schönheit handwerklich zu nutzen weiß. Die Olivenbäume, die auf Terrassen oder an steilen, von Trockenmauern gestützten Hängen angebaut werden, die typisch für die Berglandschaft dieses Landkreises sind, werden nachhaltig bewirtschaftet, wobei die Höhe ein Faktor ist, der das Auftreten vieler Plagen erschwert oder gar unmöglich macht.

Von November bis Dezember werden die Oliven geerntet und gepresst, um das native Olivenöl Extra zu gewinnen. Es werden kontinuierliche Systeme und mechanische Prozesse verwendet, die seine Zusammensetzung nicht verändern, sondern seine außerordentlichen ernährungsphysiologischen und kulinarischen Eigenschaften erhalten. Um die höchste Qualität zu erreichen, muss die Pressung noch am Tag der Ernte erfolgen.

Das so gewonnene Öl hat ein fruchtiges, frisches und sehr ausdrucksstarkes Aroma, das an gemähtes Gras mit Geschmacksnoten von Artischocken und grünen Tomaten erinnert. Der Gang durch den Mund wird begleitet von einer gewissen Bitterkeit und ein wenig Schärfe am Gaumen; dies sind nicht unangenehme Eigenschaften, die den Charakter von Bergölen kennzeichnen.

Ein Olivenöl, das die Grundlage der katalanischen Küche bildet, sowohl der häuslichen als auch der der Restaurants des Landkreises, seien sie traditionell oder modern.

Wir laden Sie dazu ein, den Herstellungsprozess des Olivenöls und seine Eigenschaften anhand von Proben, Workshops und Erlebnisbesuchen bei Olivenbauern, Ölmühlen, Restaurants und anderen touristischen Dienstleistern kennenzulernen.

Die meisten Olivenöle des Priorat tragen das Gütesiegel der geschützten Ursprungsbezeichnung DOP Siurana.





TASTA EL NOSTRE OLI

Prueba nuestro aceite
Taste our olive oil
Goutez notre huile d'olive
Probieren Sie unser Öl



ENTRA ALS NOSTRES MOLINS

Entra en nuestras almazaras
Come on into our mills
Visitez nos moulins à huile
Betreten Sie unsere Mühlen



VINE A COLLIR OLIVES

Ven a recoger aceitunas
Come olive picking
Venez cueillir les olives
Kommen Sie und pflücken Sie Oliven



ESMORZARS, APERITIUS, DINARS...

Desayunos, aperitivos, almuerzos...
Breakfasts, aperitifs, lunches...
Petits-déjeuners, apéritifs, repas...
Frühstück, Aperitif, Mittagessen...



● **COOPERATIVA DE LA BISBAL DE FALSET**

C/ La Palma, 40. LA BISBAL DE FALSET
977 819 034 / 977 819 010 / 699 097 025
montsacer@montsacer.com
www.montsacer.com



● **PRIORDEI**

Afores, s/n. MARGALEF DE MONT SANT
973 941 848 / 606 081 758
oleoturisme@priordei.com
www.priordei.com



● **COOPERATIVA DE CABACÉS**

C/ del Mig, 47. CABACÉS
621 147 891 / 977 839 112
info@coopcabaces.coop
www.coopcabaces.coop



● **MOLÍ MIRÓ CUBELLS**

C/ Sant Miquel, 53. CABACÉS
639 449 797 / 690 248 518 / 626 997 447
info@molideloli.com
www.molideloli.com



● **ELS SABONETS DE LA ROSER**

C/ Sant Isidre, s/n (edifici La Gaia)
EL MOLAR
646 069 524
elssabonets@gmail.com
www.sabonets.net



● **MOLÍ DEL CELLER MASROIG I LA SERRA D'ALMOS**

Pg. de l'arbre, 3. EL MASROIG
977 825 026
visites@cellermasroig.com
www.cellermasroig.com



● **LA TRULLOLA**

Pg. de l'arbre, 1. EL MASROIG
616 576 587
info@latrullola.com
www.latrullola.com



● **COOPERATIVA D'ULLDEMOLINS**

Av. Verge de Montserrat, s/n. ULLDEMOLINS
977 561 613 / 977 561 640 / 630 085 884
agrobotiga@coopulldemolins.com
www.coopulldemolins.com



● **GRATAVINUM**

Mas d'en Serres, s/n. GRATALLOPS
(des de la Vilella Baixa, camí senyalitzat "pla del Xorrac" a 1 km)
659 413 575 / 687 758 781
visits@gratavinum.com
www.gratavinum.com



● **PRIORAT NATUR**

C/ Miquel Barceló, 20. FALSET
977 830 885
info@prioratnatur.com
www.prioratnatur.com



● **MAS ARDÈVOL**

Siurana Tours
Ctra. T-740, Km. 5,3. FALSET
610 178 017
info@siuranatours.com
www.siuranatours.com



● **RESTAURANT EL CAIRAT**

C/ Nou, 3. FALSET
977 83 04 81 / 620 928 618
info@restaurantelcairat.com
www.restaurantelcairat.com



● **MAS TRUCAFORT**

Crta. de Falset-Bellmunt, km 1,5. FALSET
609 679 570
info@mastrucafort.com
www.mastrucafort.com



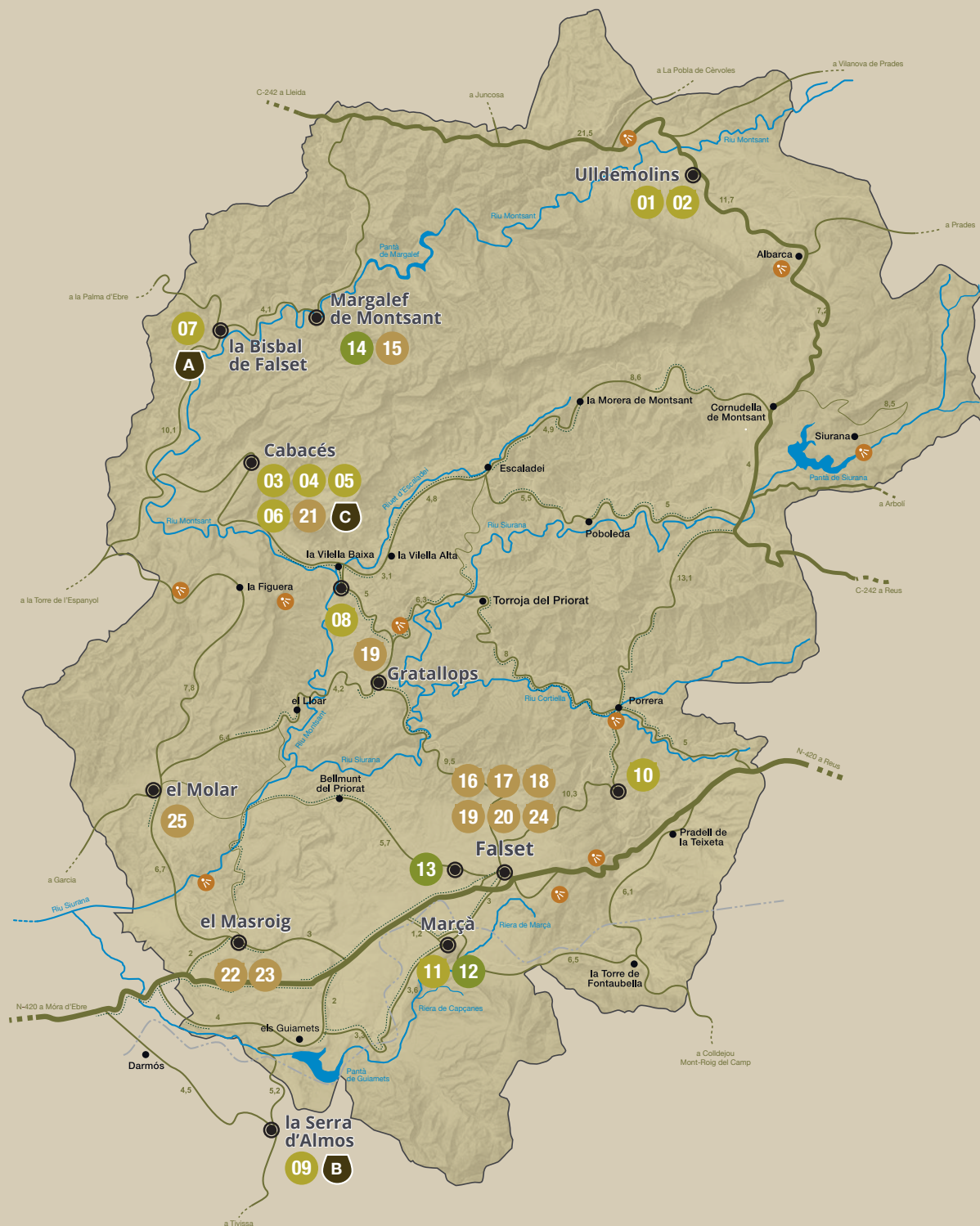
● **COOPERATIVA DE FALSET-MARÇÀ**

C/ de Dalt, 74. MARÇÀ
617 929 018
visita@etim.cat
www.etim.cat



EL PRIORAT, COMPROMÈS AMB EL TURISME SOSTENIBLE

- El Priorat, comprometido con el turismo sostenible
- El Priorat, committed with sustainable tourism
- El Priorat, engagé avec le tourisme durable
- Das Priorat, dem nachhaltigen Tourismus verpflichtet



Priorat

25 Experiències de l'oli

25 Experiencias del aceite / 25 Olive oil experiences

25 Expériences d'huile d'olive / 25 Olivenölerlebnisse



EXPERIÈNCIA DE TEMPORADA (NOVEMBRE-DESEMBRE)

- Experiencia de temporada (noviembre-diciembre)
- Only during olive-picking time (November – December)
- Expérience saisonnière (novembre-décembre)
- Nur saisonales Erlebnis (November – Dezember)



DOP SIURANA



VISITES GUIADES A MOLINS

- Visitas guiadas a almazaras
- Guided tours of olive oil mills
- Visites guidées des moulins à huile
- Führungen durch die Mühle



ACTIVITAT DE COLLITA

- Actividad de cosecha
- Harvest activity
- Activité de cueillette
- Ernteaktivität



ALTRES EXPERIÈNCIES OLEOTURÍSTIQUES

- Otras experiencias oleoturísticas
- Other olive oil experiences
- Autres expériences d'huile d'olive
- Weitere Erlebnisse mit Olivenöl

01

EXPERIÈNCIA D'OLI I VI

- EXPERIENCIA DE ACEITE Y VINO
- OLIVE OIL EXPERIENCE
- EXPÉRIENCE D'HUILE D'OLIVE ET DE VIN
- ERLEBEN SIE WEIN UND OLIVENÖL



VISITA GUIADA A LA COOPERATIVA

- Visita guiada a la Cooperativa
- Guided tour of the Cooperative
- Visite guidée de la Coopérative
- Führung durch die Genossenschaft



VISITA A LES VINYES CENTENÀRIES DE GARNATXA

- Visita a los viñedos centenarios de garnacha
- Visit to the centenarian Grenache vineyard
- Visite des vignes de grenache centenaires
- Führung zu den hundertjährigen Grenache-Weinstöcken



TAST D'UN VI I UN OLI ACOMPANYAT DE PA, FORMATGE I SECALLONA

- Cata de un vino y de un aceite acompañada de pan, queso y secallona de proximidad
- Wine and olive oil tasting accompanied by local produce and bread
- Dégustation d'un vin et d'une huile d'olive accompagnés de pain et de produits du terroir
- Probe eines Weines und eines Öls begleitet von Brot, Käse und Aufschnitt aus der Region



COOPERATIVA D'ULLDEMOLINS
977 561 613 / 977 561 640 / 630 085 884
www.coopulldemolins.com



02

VINE A TASTAR L'OLI DEL RAIG

- VEN A PROBAR EL ACEITE DEL "RAIG" (SIN FILTRAR)
- COME AND TASTE UNFILTERED OLIVE OIL
- VENEZ GOÛTER L'HUILE D'OLIVE NON FILTRÉE
- KOMMEN SIE, UM UNGEFILTRTES OLIVENÖL ZU PROBIEREN



VISITA AL MOLÍ

- Visita a la almazara
- Visit to the mill
- Visite du moulin
- Führung durch die Mühle



ESMORZAR AMB PRODUCTES LOCALS I AMB L'OLI DEL RAIG, ACOMPANYAT D'UN DELS VINS DE LA COOPERATIVA

- Desayuno con productos locales y con aceite sin filtrar, acompañado de uno de los vinos de la Cooperativa
- Breakfast with local produce and unfiltered olive oil, washed down with one of the Cooperative's wines
- Petit-déjeuner avec des produits locaux et de l'huile d'olive non filtrée, accompagnés d'un vin de la Coopérative
- Frühstück mit Erzeugnissen aus der Region und ungefiltertem Olivenöl, begleitet von einem Wein der Genossenschaft



OBSEQUI D'UNA AMPOLLETA D'OLI DEL RAIG

- Obsequio de una botella de aceite del "raig" (sin filtrar)
- Free miniature bottle of unfiltered olive oil
- En cadeau : une bouteille d'huile d'olive non filtrée
- Eine kleine Flasche mit ungefiltertem Olivenöl zum Mitnehmen



COOPERATIVA D'ULLDEMOLINS
977 561 613 / 977 561 640 / 630 085 884
www.coopulldemolins.com



03 VISITA AL MOLÍ I TAST D'OLIS BARONIA DE CABACÉS

VISITA A LA ALMAZARA Y CATA DE ACEITES
VISIT TO THE MILL AND OLIVE OIL TASTING
VISITE DU MOULIN ET DÉGUSTATION D'HUILES D'OLIVE
FÜHRUNG DURCH DIE MÜHLE UND
OLIVENÖLVERKOSTUNG

 **VISITA GUIADA AL MOLÍ**
Visita guiada a la almazara
Guided tour of the olive oil mill
Visite guidée du moulin à huile
Führung durch die Mühle

 **TAST DE 2 OLIS**
Cata de 2 aceites
Tasting of 2 olive oils
Dégustation de 2 huiles d'olive
Verkostung von 2 Olivenölen

 **VISITA OPCIONAL A LES OLIVERES**
Visita opcional a los olivos
Optional visit to the olive trees
En option : visite des oliviers
Optional der Besuch eines Olivenhaines



 **COOPERATIVA DE CABACÉS**
621 147 891 / 977 839 112
www.coopcabaces.coop



04 ESMORZAR DE PAGÈS ENTRE OLIVERES I VISITA AL MOLÍ

DESAYUNO DE PAYÉS ENTRE OLIVOS Y VISITA
A LA ALMAZARA
COUNTRY BREAKFAST AMONG OLIVE TREES AND VISIT
TO THE MILL
PETIT-DÉJEUNER DE PAYSAN AU MILIEU DES OLIVIERS
ET VISITE DU MOULIN
BAUERNFRÜHSTÜCK IM OLIVENHAIN
UND FÜHRUNG DURCH DIE MÜHLE

 **ESMORZAR DE PAGÈS ENTRE OLIVERES**
Desayuno de payés entre olivos
Country breakfast among olive trees
Petit-déjeuner paysan au milieu des oliviers
Bauernfrühstück im Olivenhain

 **TAST DE 3 OLIS**
Cata de 3 aceites
Tasting of 3 olive oils
Dégustation de 3 huiles d'olive
Verkostung von 3 Ölen

 **VISITA GUIADA A MOLÍ**
Visita guiada a la almazara
Guided tour of the olive oil mill
Visite guidée du moulin à huile
Führung durch die Mühle



 **COOPERATIVA DE CABACÉS**
621 147 891 / 977 839 112
www.coopcabaces.coop



05 VISITA A LA FINCA I MOLÍ D'OLI

VISITA A LA FINCA Y ALMAZARA
VISIT TO THE ESTATE AND THE OLIVE OIL MILL
VISITE DU DOMAINE ET DU MOULIN À HUILE
FÜHRUNG DURCH DEN OLIVENHAIN UND
DIE ÖLMÜHLE

 **RUTA EN 4X4**
Ruta en 4x4
4x4 trip
Parcours en 4x4
Fahrt im Allradfahrzeug

 **VISITA GUIADA AL MOLÍ**
Visita guiada a la almazara
Guided tour of the olive oil mill
Visite guidée du moulin à huile
Führung durch die Olivenölmühle

 **TAST D'OLIS**
Cata de aceites
Olive oil tasting
Dégustation d'huiles d'olive
Olivenölprobe



 **MOLÍ MIRÓ CUBELLS**
639 449 797 / 690 248 518 / 626 997 447
www.molideloli.com



06 VISITA AL MOLÍ D'OLI

VISITA A LA ALMAZARA
VISIT TO THE OLIVE OIL MILL
VISITE DU MOULIN À HUILE
BESUCH DER ÖLMÜHLE

 **VISITA GUIADA AL MOLÍ**
Visita guiada a la almazara
Guided tour of the olive oil mill
Visite guidée du moulin à huile
Besuch der Ölmühle

 **TAST D'OLIS**
Cata de aceites
Olive oil tasting
Dégustation d'huiles d'olive
Olivenölprobe



 **MOLÍ MIRÓ CUBELLS**
639 449 797 / 690 248 518 / 626 997 447
www.molideloli.com



07

DESCOBREIX LA CULTURA DE L'OLI



DESCUBRE LA CULTURA DEL ACEITE
DISCOVER THE CULTURE OF OLIVE OIL
DÉCOUVREZ LA CULTURE DE L'HUILE D'OLIVE
ENTDECKEN SIE DIE OLIVENÖLKULTUR



VISITA GUIADA AL MOLÍ AMB CAMINADA FINS AL MOLÍ D'OLI ANTIC I EL MIRADOR STARLIGHT

Visita guiada a la almazara con un paseo hasta la antigua almazara y el mirador Starlight
Guided tour of the olive oil mill with a walk to the old mill and the Starlight viewpoint
Visite guidée du moulin à huile avec une promenade jusqu'à l'ancien moulin et au belvédère Starlight
Besuch der Olivenölmühle der Genossenschaft von La Bisbal de Falset mit einem Spaziergang zur alten Mühle und zum Starlight Aussichtspunkt



TAST DE L'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA MONTSACER

Cata de aceite de oliva virgen extra Montsacer
Tasting of Montsacer extra virgin olive oil
Dégustation de l'huile d'olive vierge extra Montsacer
Probe des nativen Olivenöls Extra "Montsacer"



COOPERATIVA DE LA BISBAL DE FALSET
977 819 034 / 977 819 010 / 699 097 025
www.montsacer.com



08

PASSEIG ENTRE OLIVERES, VISITA AL MOLÍ I TAST DE VINS I OLIS

PASEO ENTRE OLIVOS, VISITA A LA ALMAZARA Y CATA DE VINO Y ACEITE
A STROLL BETWEEN VINES AND OLIVES TREES, VISIT OF THE WINERY AND TASTING OF WINES AND OLIVE OIL
PROMENADE AU MILIEU DES VIGNES ET DES OLIVIERS, VISITE DE LA CAVE ET DU MOULIN AVEC DÉGUSTATION DE VINS ET D'HUILE D'OLIVE
SPAZIERGANG DURCH OLIVENHAIN UND WEINBERG, FÜHRUNG ZUR MÜHLE UND WEIN- U. OLIVENÖLPROBE



VISITA GUIADA PER CAMPS D'OLIVERES I VINYES

Visita guiada por olivares y viñas
Guided tour of olive groves and vineyards
Visite guidée dans les champs d'oliviers et les vignes
Führung durch Olivenhain und Weinberg



VISITA AL CELLER I AL MOLÍ D'OLI

Visita a la bodega y a la almazara
Visit to the winery and the olive oil mill
Visite de la cave et du moulin à huile
Führung zu Weinkeller und Olivenölmühle



TAST PROFESSIONAL D'OLI I DE 3 VINS

Cata profesional de aceite y de 3 vinos
Professional tasting of olive oil and of 3 wines
Dégustation professionnelle d'huile d'olive et de 3 vins
Professionelle Probe von nativem Olivenöl Extra und drei Weinen



MARIDATGE OPCIONAL DE VINS I D'OLI

Maridaje opcional de vinos y aceite
Optional pairing of wines and olive oil
En option : accords vins et huile d'olive
Optional Pairing der Weine und des Öls



GRATAVINUM
659 413 575 / 687 758 781
www.gratavinum.com



09

VISITA AL MOLÍ I TAST D'OLIS A LA SERRA D'ALMOS



VISITA A LA ALMAZARA Y CATA DE ACEITES EN LA SERRA D'ALMOS
VISIT TO THE MILL AND TASTING OF OLIVE OIL IN LA SERRA D'ALMOS
VISITE DU MOULIN ET DÉGUSTATION D'HUILES D'OLIVE À LA SERRA D'ALMOS
BESUCH DER MÜHLE VON LA SERRA D'ALMOS UND OLIVENÖLPROBE



VISITA AL MOLÍ

Visita a la almazara
Guided tour of the olive oil mill
Visite guidée du moulin à huile
Führung durch die Mühle



TAST GUIAT DE 2 OLIS AMB PA TORRAT, OLIVES ARBEQUINES I XOCOLATA

Cata comentada de 2 aceites con pan tostado, aceitunas arbequinas y chocolate
Guided tasting of 2 olive oils accompanied by toast, Arbequina olives and chocolate
Dégustation guidée de 2 huiles d'olive accompagnées de pain grillé, d'olives Arbequina et de chocolat
Kommentierte Probe von zwei Olivenölen mit geröstetem Brot, Arbequina-Oliven und Schokolade



DEGUSTACIÓ FINAL DE PRODUCTE LOCAL A L'AGROBOTIGA

Degustación final de producto local en la agrotienda
Final tasting of local produce at the agro-shop
Dégustation finale de produits locaux dans l'agroboutique
Verkostung von lokalen Spezialitäten im Agroladen



MOLÍ DEL CELLER MASROIG
I LA SERRA D'ALMOS
977 825 026
www.cellermasroig.com



10

ITINERARI DE TAST: VI, OLI I CUINA

ITINERARIO DE CATA: VINO, ACEITE Y COCINA
TASTING ITINERARY: WINE, OLIVE OIL AND FOOD
ITINÉRAIRE DE DÉGUSTATION: VIN, HUILE D'OLIVE ET CUISINE
VERKOSTUNGSROUTE: WEIN, OLIVENÖL UND GASTRONOMIE



2 NITS D'ALLOTJAMENT AMB ESMORZAR

Dos noches de alojamiento con desayuno
Two nights' stay with breakfast included
2 nuits en chambre d'hôtes avec le petit-déjeuner
2 Übernachtungen mit Frühstück



UN SOPAR

Una cena / One evening meal / Un diner / Ein Abendessen



VISITA A UN CELLER DE LA DOQ PRIORAT, UN CELLER DE LA DO MONTSANT I TAST DE VINS

Visita a una bodega de la DOC Priorat, una bodega de la DO Montsant y cata de vinos
One guided tour and wine-tasting of a DOC Priorat winery and DO Montsant winery
Visite d'une cave de l'AOC Priorat et d'une cave de l'AOC Montsant et dégustation de vins
Führung und Weinprobe in einem Keller des Anbaugebiets DOQ Priorat und des Anbaugebiets DO Montsant



VISITA D'UN MOLÍ I TAST D'OLIS

Visita a una almazara y cata de aceites
Guided tour of an olive oil mill and olive oil tasting
Visite guidée d'un moulin à huile et une dégustation d'huile d'olive
Führung und Olivenölprobe in einer Mühle des Herkunftsgebiets



MAS ARDÈVOL - SIURANA TOURS
610 178 017
www.siuranatours.com



11

VISITA TEATRALITZADA «TON, EL MOLINER» (MOLÍ D'OLI DE MARÇÀ)

VISITA TEATRALIZADA «TON, EL MOLINERO»

«TON, THE MILLER» THEMED VISIT

VISITE THÉÂTRALISÉE «TON, LE MEUNIER»

THEATRALISIERTE FÜHRUNG MIT «TON, DEM MÜLLER»



VISITA TEATRALITZADA AL MOLÍ VELL I AL MOLÍ NOU

Visita teatralitzada a la antiga y nueva almazara
de la Cooperativa de MarçàThemed visit to the old mill and the new mill
at the Cooperative in MarçàVisite théâtralisée de l'ancien et du nouveau moulin à huile
de la Coopérative de MarçàFührung durch die alte und neue Olivenölmühle
der Genossenschaft in Marçà

TAST DE 3 OLIS

Cata de 3 aceites

Tasting of 3 olive oils

Dégustation de 3 huiles d'olive

Probe von 3 Olivenölen

12

DE L'OLIVERA A TAULA

DEL OLIVO A LA MESA

FROM TREE TO TABLE

DE L'OLIVIER À L'ASSIETTE

VOM OLIVENBAUM BIS AUF DEN TISCH



ESMORZAR DE PAGÈS ENTRE OLIVERES

Desayuno de payés entre olivos

Country breakfast among olive trees

Petit-déjeuner paysan au milieu des oliviers

Bauernfrühstück im Olivenhain



TAST D'OLIS

Cata de aceites / Olive oil tasting

Dégustation d'huiles d'olive / Olivenölprobe



ACTIVITAT DE COLLITA

Actividad de cosecha / Harvest activity

Activité de cueillette / Ernteaktivität



VISITA AL MOLÍ VELL I AL NOU DE LA COOPERATIVA DE MARÇÀ

Visita a la antigua almazara y a la nueva
de la Cooperativa de MarçàGuided tour of the old and the new olive oil mills
of the Cooperative in MarçàVisite guidée de l'ancien et du nouveau moulin à huile de la
Coopérative de MarçàFührung zur alten und zur neuen Olivenölmühle der
Genossenschaft von Marçà

COOPERATIVA DE FALSET-MARÇÀ

617 929 018

www.etim.cat



13

TALLER DE COLLITA D'OLIVES I DINAR A MAS TRUCAFORT (ADULTS ONLY)

TALLER DE COSECHA DE ACEITUNAS Y ALMUERZO

OLIVE PICKING WORKSHOP AND LUNCH

ATELIER DE CUEILLETTE D'OLIVES ET DÉJEUNER

WORKSHOP OLIVENERNTE UND MITTAGESSEN

AUF DEM GUT MAS TRUCAFORT



ACTIVITAT DE COLLITA DE L'OLIVA

Actividad de cosecha de la aceituna

Olive picking activity

Activité de cueillette d'olives

Aktivität der Olivenernte



TAST D'OLIS, OLIVES I PRODUCTES ELABORATS AL MAS TRUCAFORT

Cata de aceites, aceitunas y productos elaborados
en Mas TrucafortTasting of olive oils, olives and products made
at Mas TrucafortDégustation d'huiles d'olive, d'olives et de produits
élaborés à Mas TrucafortVerkostung von Olivenöl, Oliven und auf dem Gut
Mas Trucafort hergestellten Erzeugnissen

TALLER D'OLIVES DE TAULA

Taller de aliño de aceitunas de mesa

Workshop on table olives

Atelier d'olives de table

Workshop zum Einlegen von Oliven



DINAR

Almuerzo / Lunch / Déjeuner / Mittagessen



MAS TRUCAFORT

609 679 570

www.mastrucafort.com



14

OLIVICULTOR PER UN DIA

OLIVICULTOR POR UN DÍA

OLIVE GROWER FOR A DAY

OLÉICULTEUR D'UN JOUR

OLIVENBAUER FÜR EINEN TAG



EXPERIÈNCIA DE COLLITA DE L'OLIVA

Experiencia de cosecha de la aceituna

Olive picking experience

Expérience de cueillette d'olives

Teilnahme an der Olivenernte



VERMUT AMB TAST D'OLI (2 OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA)

Vermut con cata de aceite

(2 aceites de oliva virgen extra)

Vermouth with oil tasting (2 extra virgin olive oils)

Vermouth avec dégustation d'huile

(2 huiles d'olive vierge extra)

Probe von zwei nativen Olivenölen Extra



APERITIU AMB PRODUCTES DE PROXIMITAT

Aperitivo con productos de proximidad

Aperitif with local produce

Assiette de produits locaux

Aperitif mit Erzeugnissen aus der Region



PRIORDEI

973 941 848 / 606 081 758

www.priordei.com



COOPERATIVA DE FALSET-MARÇÀ

617 929 018

www.etim.cat



15

ESMORZAR ENTRE OLIVERES I TAST D'OLIS

DESAYUNO ENTRE OLIVOS Y CATA DE ACEITES
BREAKFAST AMONG OLIVE TREES AND OLIVE
OIL TASTING

PETIT-DÉJEUNER AU MILIEU DES OLIVIERS
ET DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE
FRÜHSTÜCK IM OLIVENHAIN UND ÖLPROBE



ESMORZAR MEDITERRANI ENTRE OLIVERES

AMB PRODUCTES DE PROXIMITAT

Desayuno mediterráneo entre olivos con productos
de proximidad

Mediterranean breakfast among olive trees with locally
sourced products

Petit-déjeuner méditerranéen au milieu des oliviers
avec des produits locaux

Mediterranes Frühstück inmitten eines Olivenhains
mit Erzeugnissen aus der Region



TAST D'OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA (2 OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA)

Cata de aceites de oliva virgen extra
(2 aceites de oliva virgen extra)

Olive oil tasting (2 extra virgin olive oils)

Dégustation d'huile d'olive extra vierge
(2 huiles d'olive extra vierge)

Probe von zwei nativen Olivenölen Extra



PRIORDEI
973 941 848 / 606 081 758
www.priordei.com



16

VISITA GOURMET

VISITA GOURMET

GOURMET VISIT

VISITE GOURMET

GOURMETFÜHRUNG



VISITA GUIADA A LA COOPERATIVA

Visita guiada a la Cooperativa

Guided tour of the Cooperative

Visite guidée de la Coopérative

Führung durch die Genossenschaft



TAST GOURMET: TAST D'OLIS, TAST DE 2 VINS D'ALTA GAMMA, OLIVES, AVELLANES, PA AMB TOMÀQUET I EMBOTITS

Cata gourmet: cata de aceites, cata de 2 vinos
de alta gama, aceitunas, avellanas, pan con tomate
y embutidos

Gourmet tasting: olive oil, 2 premium wines, olives,
hazelnuts, bread with tomato and cured meats

Dégustation gourmande : dégustation d'huiles d'olive,
dégustation de 2 vins d'exception, olives, noisettes,
pain frotté de tomate et charcuteries

Gourmetverkostung: Probe von Olivenöl, zwei Spitzenweinen,
Oliven, Haselnüssen, Tomatenbrot und Wurstwaren



COOPERATIVA DE FALSET-MARÇÀ
617 929 018
www.etim.cat



17

SABORS DEL PRIORAT

SABORES DEL PRIORAT

FLAVOURS OF THE PRIORAT

SAVEURS DU PRIORAT

GESCHMACKSRICHTUNGEN DES PRIORAT



TAST DE 3 OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA ACOMPANYAT D'OLIVES DE TAULA

Cata de 3 aceites de oliva virgen extra acompañada
de aceitunas de mesa

Tasting of 3 extra virgin olive oils accompanied
by table olives

Dégustation de 3 huiles d'olive vierge extra
accompagnées d'olives de table

Verkostung von 3 nativen Olivenölen Extra begleitet
von eingelegten Oliven



TAST DE VERMUT ACOMPANYAT D'AMETLLES SALADES

Cata de vermut acompañada de almendras saladas

Vermouth tasting accompanied by salted almonds

Dégustation de vermouth accompagné d'amandes salées

Wermutprobe begleitet von Salzmandeln



TAPES ELABORADES AMB PRODUCTES DE PROXIMITAT

Tapas elaboradas con productos de proximidad

Tapas made with local produce

Tapas élaborées avec des produits locaux

Tapas aus regionalen Produkten



PRIORAT NATUR
977 830 885
www.prioratnatur.com



18

INTRODUCCIÓ AL MÓN DE L'OLI

INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL ACEITE DE OLIVA

INTRODUCTION TO THE WORLD OF OLIVE OIL

INTRODUCTION AU MONDE DE L'HUILE D'OLIVE

EINFÜHRUNG IN DIE WELT DES OLIVENÖLS



TAST DE 3 OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA ACOMPANYAT AMB OLIVES DE TAULA

Cata de 3 aceites de oliva virgen extra acompañados
de aceitunas de mesa

Tasting of 3 extra virgin olive oils accompanied
by table olives

Dégustation de 3 huiles d'olive vierge extra accompagnées
d'olives de table

Verkostung von drei nativen Olivenölen Extra begleitet
von eingelegten Oliven



PRIORAT NATUR
977 830 885
www.prioratnatur.com



19

ESCAPADA AL PRIORAT

ESCAPADA AL PRIORAT
PRIORAT BREAK
ESCAPADE DANS LE PRIORAT
AUSFLUG INS PRIORAT



VISITA I TAST DE VINS AL Celler Buil&Giné DE GRATALLOPS

Visita y cata de vinos en la bodega Buil&Giné de Gratallops
Guided tour of Buil&Giné winery in Gratallops and wine tasting
Visite guidée et dégustation de vins dans la cave Buil&Giné à Gratallops
Besuch und Weinprobe des Kellers Buil&Giné in Gratallops



TAST DE 3 OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA A PRIORAT NATUR A FALSET ACOMPANYAT AMB OLIVES NATURALS

Cata de 3 aceites de oliva virgen extra en Priorat Natur en Falset acompañada de aceitunas naturales
Tasting of 3 extra virgin olive oils at Priorat Natur in Falset, accompanied by table olives
Dégustation de 3 huiles d'olive vierge extra à Priorat Natur à Falset, accompagnées d'olives naturelles
Verkostung von 3 nativen Olivenölen Extra bei Priorat Natur in Falset, begleitet von eingelegten Oliven



PRIORAT NATUR
977 830 885
www.prioratnatur.com



20

EL PRIORAT TRADICIONAL: OLI + VERMUT

EL PRIORAT TRADICIONAL: ACEITE + VERMUT
THE TRADITIONAL PRIORAT: OLIVE OIL AND VERMOUTH
LE PRIORAT TRADITIONNEL : HUILE D'OLIVE ET VERMOUTH
TRADITIONELLES PRIORAT: OLIVENÖL UND WERMUT



TAST DE 3 OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA ACOMPANYAT D'OLIVES DE TAULA

Cata de 3 aceites de oliva virgen extra acompañada de aceitunas de mesa
Tasting of 3 extra virgin olive oils accompanied by table olives
Dégustation de 3 huiles d'olive vierge extra accompagnées d'olives de table
Probe von 3 nativen Olivenölen Extra begleitet von Oliven



TAST DE VERMUT ACOMPANYAT D'AMETLLES SALADES

Cata de vermut acompañada de almendras saladas
Tasting of a vermouth accompanied by salted almonds
Dégustation de vermouth accompagné d'amandes salées
Probe eines Wermuts begleitet von Salzmandeln



PRIORAT NATUR
977 830 885
www.prioratnatur.com



21

TAST D'OLIS BARONIA DE CABACÉS

CATA DE ACEITES BARONIA DE CABACÉS
BARONIA DE CABACÉS OLIVE OIL TASTING
DÉGUSTATION D'HUILES D'OLIVE BARONIA DE CABACÉS
OLIVENÖLPROBE BARONIA DE CABACÉS



TAST D'OLIS A LA NOSTRA AGROBOTIGA ACOMPANYAT DE PRODUCTES LOCALS

Cata de aceites en nuestra agrotienda acompañada de productos locales
Olive oil tasting in our agro-shop accompanied by local produce
Dégustation d'huiles d'olive dans notre agroboutique, accompagnée d'une sélection de produits locaux
Probe von Olivenölen mit lokalen Erzeugnissen in unserem Agroladen



COOPERATIVA DE CABACÉS
621 147 891 / 977 839 112
www.coopcabaces.coop



22

DESCOBREIX L'OLI I EL VI DEL Celler MASROIG

DESCUBRE EL VINO Y EL ACEITE DEL Celler MASROIG
DISCOVER THE OLIVE OIL AND WINE OF Celler MASROIG
DECOUVREZ L'HUILE D'OLIVE ET LE VIN DU Celler MASROIG
ENTDECKEN SIE DAS OLIVENÖL UND DEN WEIN DES Celler MASROIG



VISITA A LES FINQUES D'OLIVERES I VINYES MÉS PRÒXIMES DEL Celler

Visita a las fincas de olivos y viñas más próximas a la bodega
Visit to the olive groves and vineyards closest to the winery
Visite des plantations d'oliviers et des vignes les plus proches de la cave
Besuch der Olivenhaine und Weinberge in nächster Nähe des Weinkellers



TAST DE VINS I OLIS ACOMPANYAT DE FRUITS SECS, PA TORRAT I XOCOLATA

Cata de vino y aceites acompañada de frutos secos, pan tostado y chocolate
Wine and olive oil tasting accompanied by nuts, toast and chocolate
Dégustation de vins et d'huiles accompagnés de fruits secs, de pain grillé et de chocolat
Probe von Wein und Olivenöl begleitet von Nüssen, getoastetem Brot und Schokolade



MOLÍ DEL Celler MASROIG
I LA SERRA D'ALMOS
977 825 026
www.cellermasroig.com



23

AGRICULTURA BIODINÀMICA A LA TRULLOLA I TAST D'OLIS

AGRICULTURA BIODINÀMICA EN LA TRULLOLA
Y CATA DE ACEITES

BIODYNAMIC FARMING AT LA TRULLOLA
AND OLIVE OIL TASTING

AGRICULTURE BIODYNAMIQUE À LA TRULLOLA
ET DÉGUSTATION D'HUILES D'OLIVE

BIODYNAMISCHE LANDWIRTSCHAFT "LA TRULLOLA"
UND OLIVENÖLPROBE



VISITA A LA FINCA

Visita a la finca
Visit to the estate
Visite du domaine
Besuch des Olivenhains



TAST DE 2 OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA ECOLÒGICS

Cata de 2 aceites de oliva virgen extra ecológicos
Tasting of 2 organic extra virgin olive oils
Dégustation de 2 huiles d'olive vierge extra bio
Verkostung von zwei biologischen nativen Olivenölen Extra



LA TRULLOLA
616 576 587
www.latrullola.com



24

MENÚ DE L'OLI AL RESTAURANT EL CAIRAT

MENÚ DEL ACEITE EN EL RESTAURANTE EL CAIRAT
OLIVE OIL MENU AT EL CAIRAT RESTAURANT
MENU DE L'HUILE D'OLIVE AU RESTAURANT EL CAIRAT
OLIVENÖLMENÜ IM RESTAURANT EL CAIRAT



TAST D'OLI DEL RAIG

Cata de aceite "del raig" (sin filtrar)
Unfiltered olive oil tasting
Dégustation d'huile d'olive non filtrée
Verkostung von ungefiltertem Olivenöl



MENÚ DE L'OLI

Menú del aceite
Olive oil menu
Menu de l'huile d'olive
Olivenölménü



RESTAURANT EL CAIRAT
977 83 04 81 / 620 928 618
www.restaurantelcairat.com



25

FEM SABÓ AMB OLI

APRENDE A HACER JABÓN CON ACEITE
LET'S MAKE SOAP WITH OLIVE OIL
FABRICATION DE SAVON À L'HUILE D'OLIVE
SEIFE AUS OLIVENÖL (WORKSHOP)



TALLER D'ELABORACIÓ DE SABÓ AMB OLI D'OLIVA

Taller de elaboración de jabón con aceite de oliva
Workshop on making soap with olive oil
Atelier de fabrication de savon à l'huile d'olive
Workshop zur Seifenherstellung aus Olivenöl



GEL DE DUTXA NATURAL 0,5 L, POT AMB SALS DE BANY, 2 PASTILLES DE SABÓ

Gel de ducha natural 0,5 l, tarro con sales de baño,
2 pastillas de jabón
0.5 L natural shower gel, jar of bath salts, 2 bars of soap
Gel douche naturel 0,5 l, pot de sels de bain,
2 briques de savon
Natürliches Duschgel 0,5 l, Dose mit Badesalz, 2 Stücke Seife



ELS SABONETS DE LA ROSER
646 069 524
www.sabonets.net



Festes de l'oli

Fiestas del aceite
Olive Oil Festivals
Fêtes de l'huile d'olive
Feste des Olivenöls



Festa de l'oli nou de la Bisbal de Falset

Fiesta del aceite nuevo
New Olive Oil Festival
Fête de l'huile d'olive nouvelle
Fest des neuen Olivenöls



ÚLTIM DIUMENGE DE NOVEMBRE O PRIMER DE DESEMBRE

- Último domingo de noviembre
o primero de diciembre
- Last Sunday in November
or first Sunday in December
- Dernier dimanche de novembre
ou premier dimanche de décembre
- *Letzter Sonntag im November
oder erster Sonntag im Dezember*



**COOPERATIVA DE LA BISBAL
DE FALSET**

977 819 034 / 977 819 010 / 699 097 025
www.montsacer.com



Festa de l'oli nou de la Serra d'Almos

Fiesta del aceite nuevo
New Olive Oil Festival
Fête de l'huile d'olive nouvelle
Fest des neuen Olivenöls



ENTRE EL 6 I EL 8 DE DESEMBRE

- Entre el 6 y el 8 de diciembre
- Between 6th and 8th December
- Entre le 6 et le 8 décembre
- *Zwischen dem 6. und 8. Dezember*



**CELLER MASROIG
MOLÍ D'OLI DE LA SERRA D'ALMOS**

977 825 026
www.cellermasroig.com



Fira de l'oli Baronia de Cabacés

Feria del aceite
Olive Oil Fair
Foire de l'huile d'olive
Olivenöl-Jahrmarkt



ENTRE EL 6 I EL 8 DE DESEMBRE

- Entre el 6 y el 8 de diciembre
- Between 6th and 8th December
- Entre le 6 et le 8 décembre
- *Zwischen dem 6. und 8. Dezember*



COOPERATIVA DE CABACÉS

621 147 891 / 977 839 112
www.coopcabaces.com





Oficina de Turisme de la Comarca del Priorat
Plaça de la Quartera, 1. 43730 Falset · Tel. 977 831 023 · oit@priorat.cat

www.turismepriorat.org