vinetur

Olis Bargalló lanza sus nuevos aceites tempranos con una cosecha marcada por el calor

La firma compara una arbequina más suave con una picual intensa en su nueva añada

miércoles 25 de noviembre de 2026


Bargalló
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
ARBEQUINA
PREMIUM
Bargalló
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
PICUAL
PREMIUM

Olis Bargalló ha presentado este miércoles, 25 de noviembre, sus nuevos aceites de oliva virgen extra monovarietales de la cosecha 2026-2027, una arbequina y una picual con perfiles sensoriales distintos y con una campaña condicionada por el calor y por los efectos del cambio climático. La empresa, fundada en 1850 en Castellví de Rosanes (Barcelona), pone en el mercado estas referencias con la llegada de la nueva añada de sus aceites tempranos, los primeros de la temporada.

Los aceites monovarietales se elaboran a partir de una sola variedad de aceituna, lo que permite apreciar con más claridad los rasgos propios de cada fruto. En este caso, la casa catalana plantea una comparación directa entre la suavidad de la arbequina y la mayor intensidad de la picual.

Ambos aceites ya han pasado por el panel de cata que verifica si cumplen los requisitos organolépticos exigidos para obtener la categoría de virgen extra, la más alta dentro del aceite de oliva. La compañía sostiene que esta campaña vuelve a estar muy influida por la climatología, aunque con efectos distintos según la zona de origen de cada variedad.

Francesc Bargalló, consejero delegado de la firma y cuarta generación de la familia fundadora, resume así la nueva cosecha: la arbequina llega este año, afirma, con menos aroma que en otras campañas, aunque mantiene un perfil elegante, suave y versátil, mientras que la picual ofrece más carácter, personalidad y notas verdes. El directivo añade que prefiere la picual para tomar en crudo y reserva la arbequina para cocinar.

La arbequina 2026-2027 procede de olivos propios de la empresa en Gelida (Barcelona), que la familia posee desde hace cuatro generaciones y cuya producción se dedica solo a las botellas Magnum, y también de la finca Castillo Mas del Señor, en Bovera (Lleida). La picual nace de una selección de aceitunas de olivares de Jaén, una de las zonas más vinculadas a esta variedad. En ambos casos, la empresa informa de que las aceitunas se han seleccionado y prensado a baja temperatura para conservar sus cualidades organolépticas.

En la valoración sensorial facilitada por la compañía, la arbequina presenta una intensidad de frutado de 2,7 y un dulzor de 3,3. El amargor alcanza 3,9 y el picante 4,5, mientras que la expresión verde queda en 1,3. Con esos valores, Olis Bargalló la define como un virgen extra amable y equilibrado, pensado para acompañar una amplia variedad de platos sin imponerse sobre otros sabores.

La picual muestra un perfil más intenso. La firma le atribuye un frutado de 6,3, un amargor de 5,3 y un picante de 5,6. A eso suma una expresión vegetal de 3,7 y matices de almendra valorados en 2,0, con un dulzor de 3,1. La empresa la recomienda para consumo en crudo y para preparaciones en las que el aceite tiene más peso, como carnes, verduras a la brasa, legumbres o pan con tomate.

La climatología ha sido uno de los factores que más han condicionado esta cosecha. En Cataluña, la sequía y las temperaturas extremas de primavera y verano han afectado al desarrollo de la aceituna y, de acuerdo con la empresa, todo apunta a una recolección inferior a la de otros años. En Jaén, en cambio, las lluvias de invierno y unas buenas condiciones durante la floración han favorecido la producción de la picual.

La compañía añade que ha seguido adaptando el calendario de la cosecha, cada vez más adelantado, y que mantiene el uso de tecnología de extracción en frío para preservar aromas y matices. Ese ajuste del calendario se ha extendido en muchas zonas productoras de aceite de oliva, donde la evolución de las temperaturas y la disponibilidad de agua influyen tanto en la maduración del fruto como en el rendimiento final.

La nueva cosecha se comercializará en varios formatos. La arbequina se reserva, como es habitual en la marca, para la botella Magnum de 1.500 mililitros, disponible también en caja deluxe. Tanto la arbequina como la picual llegarán además en botellas premium de 500 mililitros, en formato de 250 mililitros y en lata de 3 litros y de 500 mililitros.

Francesc Bargalló sostiene que el lanzamiento de los aceites tempranos sirve también para poner en valor el aceite de oliva virgen extra como producto gastronómico. A su juicio, cada vez hay más consumidores que saben apreciar un buen aceite, aunque considera que todavía queda camino para que los virgen extra tengan en España un

reconocimiento similar al del vino. “No solo hablamos de un ingrediente: el aceite de oliva es cultura, gastronomía y salud”, afirma.

Olis Bargalló nació en 1850 en Castellví de Rosanes. La empresa comercializa aceites de oliva virgen extra en distintos formatos y también otros productos relacionados, como vinagres, agridulces, aceites aromáticos, aceites vegetales y referencias para hostelería.