Vous êtes fan d'œnotourisme ? L'Espagne, premier pays producteur d'huile d'olive, a fait des vergers d'oliviers une de ses étapes touristiques incontournables. Visite d'une huilerie en Navarre.

Visa pour l'oléotourisme

Des vergers d'oliviers à perte de vue, mais rangés. Ou plutôt plantés en espalier, taillés un peu à la façon des rangs de vigne. Ici, on ne badine pas avec l'olive qui, en train de virer du vert au noir, s'apprête, en ce mois d'octobre, à être cueillie. Nous sommes chez Andrea Urzaiz Huguet qui travaille dans l'huilerie familiale avec son père et son frère. La récolte commence dans quelques jours, mais elle prend le temps de nous faire visiter… et déguster.

D'abord présentation des lieux. Nous sommes dans l'entreprise Artajo, dans le sud de la Navarre qui produit une huile d'olive réputée, ou plutôt plusieurs, comme nous le verrons bientôt. Nous avons quitté l'autoroute, et les abords urbanisés de Tudela, pour prendre un chemin qui sillonne dans les vergers d'oliviers. Le paysage devient beau, très beau même, lorsque nous arrivons dans la finca Los Llanos à Fontellas. Accueil tout sourire. Bienvenue au paradis vert de l'huile d'olive.

Ici, en vallée de l'Èbre, on produit 0,5 % de l'huile d'olive d'Espagne, qui est le principal producteur de cette denrée recherchée. C'est peu en volume mais énorme en qualité. Car la région est propice. Les amplitudes thermiques, particulières dans ce pays très chaud l'été qui peut être glacial l'hiver (mais sans gel trop fort, merci la protection des Pyrénées), contribuent à la qualité des huiles qui sortent de la finca.

Ensuite, tout est question de savoir-faire. Comme pour le vin, la qualité du produit récolté fera celle de la bouteille. Pas de chimie à outrance, beaucoup d'attention, des pièges pour les parasites installés au milieu des oliviers, une équipe nombreuse pour choyer les vergers en espalier. De la lumière tant qu'il en faut fera le reste. Lorsque l'olive vire au noir, vers octobre, c'est le moment. La récolte mécanisée est rendue possible par la culture en rangs, nettement plus hauts qu'une vigne mais qu'une machine peut enjamber.

Les huiles d'olive, plus ou moins fruitées, herbacées, épicées... se dégustent comme les vins et ont même leurs concours. La finca d'Andrea Urzaiz Huguet vient de remporter le deuxième prix du Best olive oils Ranquin.

La rapidité fait la qualité

Après, la rapidité des opérations contribuera à la qualité de l'huile élaborée vierge extra. « *Il ne faut pas plus de trois heures entre la récolte et l'élaboration de l'huile par extraction à froid* », explique Andrea. Après plusieurs opérations de tri, de lavage à l'eau froide, les olives sont passées à la centrifugeuse pour séparer les parties solide et liquide.

Une fois pressée, l'huile sera gardée dans de grandes cuves en inox dans une salle climatisée à 18 degrés. Elle sera ensuite mise en bouteille au fil des commandes, commercialisée notamment à l'export, mais aussi dans la belle boutique installée à la finca, qui propose des visites et dégustations, et même une aire pour les camping-cars.

Cette année, l'huile Artajo a obtenu le second prix du concours Best olive oils Ranquin, la Rolls des concours d'huiles d'olive. Il faut dire qu'à la dégustation des huiles (il faut mettre ce terme au pluriel), on découvre tous les arômes possibles de l'huile d'olive. On n'avait pas imaginé une telle diversité : tomate, herbe fraîchement coupée, amande, épices… avec parfois une pointe de piquant ou d'amertume qui les rend reconnaissables. Ce sont les variétés d'olives qui font ces différences et l'objet d'assemblages.

Pas moins de 10 kilos d'olives sont nécessaires pour élaborer un litre d'huile. Comme pour le vin, cette bombe aromatique est à choisir en fonction de son menu. Bonne nouvelle pour ceux qui sont passés maîtres dans l'art d'accommoder les mets et les vins, ils peuvent désormais sortir le grand jeu des accords mets-huiles d'olive.

Des olives saines

Comme pour les vins, la qualité des produits récoltés fera celle de la bouteille.

Texte et photos :
Nelly Fray

Les vergers d'oliviers se cultivent à la façon des rangs de vigne, ainsi les opérations de taille, ramassage... peuvent être mécanisées.

Des pièges à insectes accrochés aux oliviers pour ne pas avoir à traiter.

Les arômes sont différents selon les variétés d'olives assemblées.