

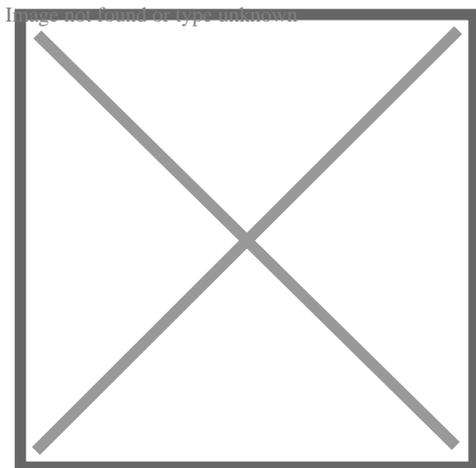
## LOCAL | Agricultura

# La Guía Evooleum 2023 reconoce a Rincón de la Subbética Altitude como el mejor AOVE del mundo

La marca, producida por Almazaras de la Subbética, comparte la primera posición del ranking con la italiana *Monini Monocultivar Coratina Bio*, ambas con 97 puntos.

### Redacción

Jueves 3 de noviembre de 2022 - 10:36



La firma *Rincón de la Subbética Altitude*, variedad hojiblanca, ha sido elegida como el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, según la Guía Evooleum 2023, considerada como la más influyente del sector.

El zumo producido por Almazaras de la Subbética ha obtenido 97 puntos, compartiendo la primera posición del ranking con la italiana *Monini Monocultivar Coratina Bio*, que también ha obtenido 97 puntos, siendo la primera vez que dos marcas comparten el primer puesto tras conseguir idéntica puntuación.

Además de liderar esta clasificación, *Rincón de la Subbética Altitude* ha sido considerado como el mejor mejor monovarietal, ex aequo con *Monini Monocultivar Coratina Bio*, el mejor frutado verde, el mejor aove español de los presentados a esta edición, así como el mejor zumo de la variedad hojiblanca.

Por otra parte, dentro del top 10 de los mejores aceites figuran los también las firmas *Parqueoliva Serie Oro*, variedad picuda-hojiblanca, de Almazaras de la Subbética, en la quinta posición con 95 puntos; y *Fuente del Rey*, variedad hojiblanca-picuda, de Muela-Olives S.L.. que con 94 puntos se sitúa en la novena plaza.

Entre los cien mejores AOVes que recoge la guía, también encontramos otras siete firmas producidas por empresas de la comarca. En concreto, se trata de *Oleum Hispania Nature Premium hojiblanca*, de Hispania Food Company XXI S.L. (93 puntos); *Rincón de la Subbética*, de Almazaras de la Subbética (93 puntos); *Almaoliva bio*, de Almazaras de la Subbética (91 puntos); *Hispasur Gold* y *Knolive Epicure*, de Knolive Oils S.L. (ambos 89 puntos); *Óleo Subbética*, de Marín Serrano El Lagar S.L. (89 puntos); *Venta del Barón*, de Muela-Olives S.L. (89 puntos); y *Cladivm*, de Aceites Aroden Hispania S.L. (88 puntos).

De los 100 AOVes incluidos en la guía, 68 son españoles, seguidos muy de lejos por los zumos procedentes de Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), mientras que Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica cuentan con un representante.