

LOCAL | Denominación de Origen

Rincón de la Subbética es considerado como el mejor frutado verde amargo en los premios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

La firma, producida por Almazaras de la Subbética, está amparada por la D.O.P. Priego de Córdoba.

Redacción

Miércoles 12 de abril de 2023 - 13:28



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha dado hoy a conocer los resultados del “Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2022-2023”, en sus modalidades de “Frutado Verde Amargo”, “Frutado Verde Dulce” y “Frutado Maduro”, en el que han resultado premiados tres AOVes producidos en la provincia.

En concreto, en la modalidad de frutado verde amargo, el premio ha recaído en la firma *Rincón de la Subbética*, aceite de producción ecológica y con DOP Priego de Córdoba presentado por Almazaras de la Subbética, Sociedad Cooperativa Andaluza, de Carcabuey (Córdoba). Este aceite se define como frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hierba, hoja, alloza, alcachofa y tomatera y otros frutos verdes como plátano, manzana y cítricos. En boca es de entrada ligeramente dulce y amargo y picante de intensidad media-alta. Es un aceite almendrado, complejo y equilibrado.

Los finalistas en esta modalidad han sido los aceites de la Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente, de Villacarrillo (Jaén), con Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén, y de Venchipa, Sociedad Limitada, de Ácula (Granada).

En esta edición, el aceite de oliva virgen extra que ha recibido la mayor puntuación organoléptica en la cata ciega, y que por tanto ha conseguido el Premio Especial Alimentos de España, ha sido el aceite presentado por la Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena (Jaén), amparado bajo la Denominación de Origen Protegida (DOP) Sierra Mágina.

El aceite con DOP Sierra Mágina, presentado por Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena (Jaén) y distinguido con el premio especial, ha sido el ganador en la modalidad frutado verde dulce. Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, muy complejo, con descriptores verdes de tomate, plátano, manzana, alloza y hierbas aromáticas. De entrada, dulce en boca y amargo y picante de intensidad media. El resultado es un aceite equilibrado y con gran variedad de matices.

En esta modalidad, han resultado finalistas los aceites presentados por Olivarera Sor Ángela de la Cruz de Estepa, Sociedad Cooperativa Andaluza, de Estepa (Sevilla) y por San Isidro de Loja, Sociedad Cooperativa Andaluza, de Loja (Granada), de las Denominación de Origen Protegida Estepa y Poniente de Granada, respectivamente.

En la categoría frutado maduro el premio ha recaído en el aceite presentado por Dashang Investment Trading España, S.L.U., de Avinyonet del Penedès (Barcelona). Es un aceite frutado intenso de aceitunas con notas maduras de pera, manzana, plátano y almendra. Se perciben notas de frutos secos, canela, vainilla y hierbas aromáticas como hinojo. Es almendrado y dulce en boca con amargo y picante ligeros. Equilibrado y armónico.

Los aceites finalistas en esta modalidad han sido los presentados por la Sociedad Cooperativa Andaluza, Olivarera Pontanense, de Puente Genil (Córdoba), que pertenece a la DOP Estepa, y por Agrodelpa, S.L., de Córdoba.

Según se indica desde el Ministerio, el procedimiento de selección de los aceites ganadores, incluida la evaluación sensorial y los análisis físico-químicos, se ha desarrollado en el Laboratorio Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ubicado en Madrid. Para la valoración sensorial se ha contado con la participación de los jefes de los diferentes Paneles Oficiales de Catadores de las Administraciones Públicas, dirigidos y coordinados por el jefe del panel del ministerio. Durante todo el proceso de selección se ha garantizado la trazabilidad y el anonimato de las 57 muestras que han participado en esta edición del concurso.

Estos premios, que forman parte de las acciones promocionales de Alimentos de España, tienen como finalidad poner en valor la excelencia de los aceites de oliva españoles y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de este alimento.