

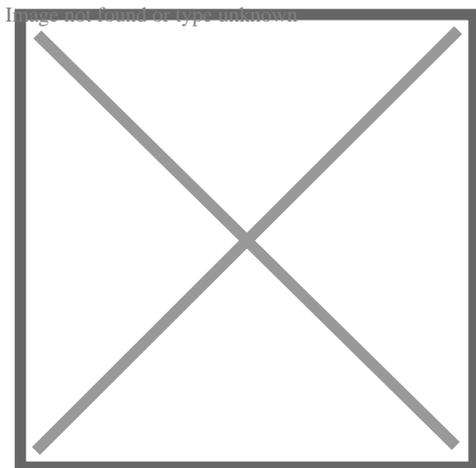
LOCAL | Agricultura

Lluvia de premios internacionales para los caldos de aceituna elaborados en la comarca de Priego de Córdoba

De nuevo los AOVE'S prieguenses se posicionan entre los más reconocidos a nivel nacional e internacional

Redacción

Martes 23 de mayo de 2023 - 18:37



Durante los últimos días se han dado a conocer los galardones de varios concursos internacionales de AOVE'S por todo el mundo, donde nuevamente los caldos de aceituna elaborados en la comarca de Priego de Córdoba han cosechado un aluvión de premios.

El más reciente se ha celebrado en Pesaro Italia, como es la doceava edición del Concurso Internacional l'Oro del Mediterráneo, que convoca anualmente OLEA (Laboratorio de Organización de Expertos Catadores), asociación italiana creada en 1995.

En este certamen han sido galardonados los aceites amparados por la D.O.P. Priego de Córdoba El Empiedro, de la S.C.A. Olivarera la

Purísima, que ha recibido el Tercer Premio en categoría Frutado Intenso de la tipología Monocultivar. Además, recibe Gran Mención en Frutado Intenso en la tipología de Ecológico.

La Almazara del Olivar Selección, que se comercializa en Día Retail España, S.A., ha conseguido Gran Mención en categoría Frutado Medio de la tipología Blend; Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética, S.L., se ha alzado con el primer puesto en categoría Frutado Intenso, en tipología Blend. Igualmente, obtiene Gran Mención en Frutado Intenso en la tipología de Ecológico; y Rincón de la Subbética, también de Almazaras de la Subbética, S.L. ha obtenido el Segundo Premio en la categoría Frutado Intenso en la tipología de monocultivar y otro Segundo Premio en la categoría Frutado Intenso en tipología ecológica.

AIPO D'ARGENTO

También en suelo italiano se ha celebrado la final de la XX Edición del Concurso Internacional AIPO D'ARGENTO, en Verona (Italia), patrocinado por el Ministerio de Políticas Agrarias, Alimentarias y Forestales de Italia.

Desde 2011, el panel de cata de Aipo es reconocido por el Ministerio de Políticas Agrarias, Alimentarias y Forestales por su certificación de producción de aceite de calidad, tras un minucioso análisis y evaluación de las características organolépticas.

Seis AOVE's de la DOP Priego de Córdoba, han resultado premiados en diferentes categorías y varios de ellos han sido reconocidos con Gotas de Calidad.

El Empiedro, de la S.C.A. Olivarera la Purísima, ha sido Finalista y Gota de Oro en Categoría EVOO Top Winner, Finalista y Gota de Oro en Categoría Monocultivar, y Finalista y Gota de Oro en Categoría D.O.P/I.G.P., todas ellas en Frutado Medio.

La firma Venta del Barón, de Muela-Olives, S.L., ha sido Finalista y Gota de Oro en la Categoría Mejor AOVE por Región, Finalista y Gota de Oro en la Categoría D.O.P./I.G.P. en Frutado Intenso y Gota de Bronce en la Categoría D.O.P./I.G.P. en Frutado Medio.

Cladivm Hojiblanco, de Aroden Hispania, S.L., ha sido Finalista y Gota de Oro en la Categoría Blend en Frutado Medio. Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, S.L., ha obtenido Gota de Oro en Categoría D.O.P./I.G.P., Gota de Oro en Categoría Monocultivar y Gota de Oro en Categoría Ecológica, todos ellos Frutado Medio.

Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética, S.L., ha logrado Gota de Oro en la Categoría Blend y Gota de Oro en la Categoría D.O.P./I.G.P., ambas en Frutado Medio.

Por último, la marca Fuente del Rey, de Muela-Olives, conseguía Gota de Plata en Categoría Ecológica y Gota de Bronce en Categoría D.O.P./I.G.P., ambas en Frutado Medio.

Fuera de la denominación de origen, Hispania Food Company XXI ha sido finalista en la Gota de Oro con su marca “Pajarera”, y Knolive Oils en la categoría Goccia D’Argento

KOTINOS IOCC 2023

Por otro lado, la VIII edición de los premios KOTINOS IOCC 2023 se ha celebrado en Grecia, recibiendo este certamen su nombre de la corona de olivo silvestre con que se premiaban los ganadores de los antiguos Juegos Olímpicos.

Es el único concurso del país heleno que utiliza en la primera fase de evaluación, acreditado por la ESYD y reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (DSE), un laboratorio organoléptico, basado en los criterios, los procedimientos para la implementación del método de evaluación DSE relevante.

Este año, tres de las firmas con D.O.P. Priego de Córdoba han sido reconocidas en el concurso, en concreto Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, S.L., se ha alzado con la Medalla de Oro en categoría ecológica de Frutado Intenso.

Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética, S.L., ha conseguido en categoría DOP/IGP frutado intenso, la Medalla de Plata; y El Empiedro, de la S.C.A. Olivarera la Purísima, ha logrado la Medalla de Bronce en categoría DOP/IGP frutado intenso.

OLIVE JAPAN 2023

Finalmente se ha celebrado en Tokio (Japón) la undécima edición del Concurso Internacional Extra Virgin Olive Oil Competition, OLIVE JAPAN 2023. Este año se han catado un total de 710 AOVE’s provenientes de 24 países. Se ha hecho entrega de 8 medallas en la categoría PREMIER (MEJOR DEL ESPECTÁCULO), 10 premios “Toshiya Tada Special Olive Oil Sommelier”, 333 medallas de oro y 234 medallas de plata.

Ocho firmas amparadas bajo la D.O.P. Priego de Córdoba se han visto reconocidas en la competición, como Cladivm Hojiblanco, de Aroden Hispania, S.L. que ha sido reconocido como “Finalist Gold – Toshiya Tada Special Sommelier Award”.

Y las siete firmas restantes han sido galardonadas con la Medalla de Oro a la calidad de sus aceites en las siguientes categorías, Cladivm Picual, de Aroden Hispania, S.L, en la categoría de Frutado Intenso; El Empiedro, de la S.C.A. Olivarera la Purísima, en la categoría de Frutado Intenso; Parqueoliva Serie Oro y Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, S.L., ambos en la categoría de Frutado Intenso, Venta del Barón, de Muela-Olives S.L., en la categoría de Frutado Intenso; Legatum, de Olivia González, S.L., en la categoría de Frutado Medio y XY, de X 37 Grados Norte, S.L., en la categoría de Frutado Medio.

Además ha sido galardonada la empresa de la comarca y fuera del distintivo de calidad Knolive Oils, con dos medallas de oro.