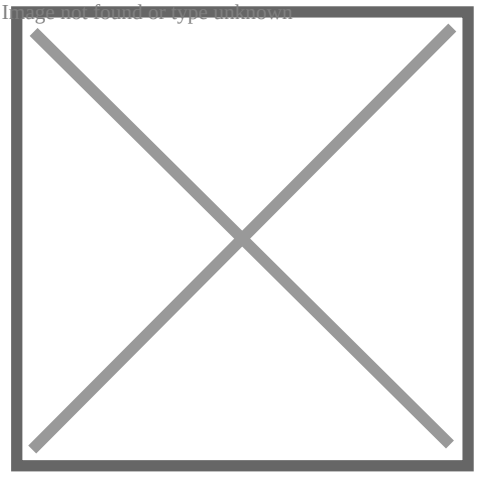
LOCAL | Denominación de Origen

Los AOVEs de la DOP copan los primeros puestos en los premios convocados por el Ministerio de Agricultura

Rincón de la Subbética consigue el Premio Especial Alimentos de España, Venta del Barón el primer premio en frutado verde amargo y El Empiedro en frutado verde dulce

Redacción
Martes 9 de abril de 2024 - 13:32



Los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba se han convertido en los grandes protagonistas del Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra que anualmente concede el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En concreto, 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 *Rincón de la Subbética*, aceite presentado por Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba), perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, galardonado como mejor aceite en la categoría de producción ecológica. El premio especial se concede al aceite con mayor puntuación obtiene en la cata ciega de los ganadores en las cuatro modalidades categorías distintas modalidades.

Este aceite se caracteriza por su sabor frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hierbabuena, hoja, alloza, tomillo, 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. Se trata un aceite almendrado, persistente, de gran complejidad y equilibrado.

En esta categoría de Producción Ecológica, los finalistas han sido los aceites presentados por Finca la Torre, de Antequera (Málaga); y Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina (Jaén).

En la modalidad de “Frutado Verde Amargo”, el premio ha recaído en la marca *Venta del Barón*, aceite de presentado por Almazara de Muela, de Priego de Córdoba, con Denominación de Origen protegida Priego de Córdoba. Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hierba seca, alcachofa, hierbabuena, tomate y otros frutos verdes como manzana y plátano. En boca es, de entrada, ligeramente dulce, amargo y picante de intensidad media-alta y almendrado de alloza. En su conjunto, es un aceite equilibrado y complejo.

Los finalistas en esta modalidad han sido los aceites presentados por Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca, de Bailén (Jaén); y por Venchipa, de Ácula (Granada).

El premio como mejor aceite en la modalidad de “Frutado Verde Dulce” ha recaído en *El Empiedro*, de la Sociedad Cooperativa Andaluza Olivarera La Purísima, de Priego de Córdoba, con Denominación de Origen Priego de Córdoba. Este aceite se caracteriza por su sabor frutado intenso de aceitunas verdes, con

descriptores verdes de plátano, tomate, alloza, cítricos y hierbas aromáticas. Este aceite en boca es de entrada dulce y amargo, y picante de intensidad media. Resulta un aceite equilibrado y con gran variedad de matices.

En esta modalidad han sido finalistas los aceites presentados por Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina (Jaén); y por Olivarera Nuestra Señora de Guadalupe, de Baena (Córdoba), con Denominación de Origen Protegida Baena.

En la modalidad de "Frutado Maduro", el premio es para el aceite presentado por Centre Oleícola del Penedés, de Llorenç del Penedés (Tarragona), con Denominación de Origen Protegida Siurana. Se caracteriza por ser un aceite frutado intenso de aceitunas maduras con notas de almendra, manzana y plátano maduros. En boca es dulce y almendrado, con sensaciones que recuerdan a canela, vainilla y frutos secos. Con amargo y picante ligero, es un aceite armonioso y equilibrado.

Los finalistas en esta modalidad han sido los aceites presentados por Agrodelpa, de Córdoba; y por Agrícola i Caixa Agraria i Seccio de Credit de Riudecanyes, de Riudecanyes (Tarragona), con Denominación de Origen Protegida Siurana.

El procedimiento de selección de los aceitesganadores, incluida la evaluación sensorial y los análisis físico-químicos, se ha desarrollado en el Laboratorio Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 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 59 muestras que han participado en esta edición del concurso.
Estos premios, que forman parte de las acciones promocionales de la estrategia #AlimentosdEspaña, tienen como finalidad poner en valor la excelencia de los aceites de oliva españoles y promocionar su conocimiento y valoración entre los consumidores.