LOCAL | Denominación de Origen

Almazaras de la Subbética se alza, por cuarta vez consecutiva, con la medalla de oro en los premios de la DOP Priego de Córdoba

Las diferencias entre los cinco zumos de aceituna reconocidos han sido mínimas.

Rafael Cobo Calmaestra
Viernes 19 de abril de 2024 - 18:36

Por cuarta edición consecutiva, la S.C.A. Almazaras de la Subbética ha sido galardonada con la máxima distinción en los premios a los mejores aceites de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, que este año han alcanzado la vigésimo séptima edición.

Una jornada que ha vuelto poner de manifiesto el peso que el sector oleícola tiene en la comarca que conforman los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego, en una campaña complicada, como así han coincidido en señalar las autoridades que han tomado el uso de la palabra en la parte final del acto.

En cuanto a los premios, las diferencias entre los zumos de aceituna galardonados han vuelto a ser mínimas, décimas en algunos casos, alzándose con la medalla de oro, la marca *Parqueoliva Serie Oro*, de la S.C.A. Almazaras de la Subbética (Carcabuey), tras obtener 93,33 puntos en al cata final, en la que aceite ganador fue definido como “frutado de aceituna verde muy intenso. Predominan las notas frescas de plantas aromáticas como el tomillo y la hierbabuena, entrelazadas con la esencia vivaz de hierbas frescas y tomatera, aparecen también notas frutales como el plátano y la almendra verde. La entrada en boca es ligeramente dulce, con amargor medio y picante medio alto persistente. En la fase retronasal, resurgen los matices olfativos iniciales, realzando los aromas de plantas silvestres característicos de nuestro parque natural, junto con notas especiadas y fragantes que completan esta experiencia sensorial. Su entrada en boca es muy elegante, equilibrada y armónica”.

La medalla de plata en esta ocasión recaía en *Venta del Barón*, zumo de aceituna elaborado por Almazara de Muela S.L. (Priego), que obtenía 93,17 puntos en la cata final, mientras que la medalla de bronce ha sido para *El Empiedro*, de la S.C.A. Olivarera La Purísima (Priego), gracias a los 92,14 puntos obtenidos en la cata final.

Completaban la nómina de galardonados de esta edición la firma *Fuente Ribera*, de la almazara Manuel Molina Muñoz e Hijos (Almedinilla), que con 91,17 puntos era reconocida con una mención de especial, así como *Oleosubbética*, de la almazara de Marín Serrano El Lagar S.L. (Carcabuey), que recibía igualmente una mención especial, gracias a los 91,03 puntos que su aceite obtenía en la cata final, en una de las

ediciones más reñidas que se recuerdan como así reflejan las puntuaciones obtenidas por los cinco aceites premiados.

Previamente a la entrega de premios, acto que se ha desarrollado ante un nutrido auditorio en la sede de la DOP Priego de Córdoba, tenía lugar la conferencia *¿Hacia dónde va la Agricultura?*, pronunciada por Horacio González Alemán, que ofreció durante su intervención una perspectiva valiosa sobre los cambios y desafíos futuros que enfrenta la agricultura a nivel global, abordando temas cruciales relacionados con la sostenibilidad, la innovación tecnológica y los nuevos modelos de negocio en la agricultura.

Igualmente y tras las intervenciones de las autoridades que se han dado cita en el acto, se procedía a la entrega del Premio Picudo 2023 al programa RTVE *Aquí la Tierra*. Galardón que tiene como objetivo distinguir la labor destacada de personas o entidades que son embajadoras de la virgen extra y la cultura oleícola en general y del distintivo de calidad priguense en particular, recogiendo el premio en nombre del equipo del programa la periodista Cristina Tovar.