LOCAL | Agricultura

El concurso Evooleum Awards vuelve a reconocer la calidad de los AOVEs producidos por almazaras de la comarca

Las marcas Rincón de la Subbética y Fuente Ribera se alzan con el máximo reconocimiento en cuatro categorías.

Redacción
Martes 30 de abril de 2024 - 18:39



El concurso internacional Evooleum Awards ha vuelto a reconocer la calidad de los zumos de aceituna producidos durante la campaña 2023-24 por empresas de la comarca, situando a dos de ellos en su top 10, mientras que otros ocho han sido incluidos en su top 100, y otro en el top 20 de producción limitada, siendo considerados dos de ellos como los mejores en cuatro categorías.

En relación al top 10, *Rincón de la Subbética*, variedad hojiblanca, de Almazaras de la Subbética SL, con 96 puntos, y *Oleum Hispania Nature Premium*, variedad pajarera, de Hispania Food Company XXI SL, en este caso con 94 puntos, han sido las dos marcas que, por su puntuación, se sitúan entre las diez mejores de esta edición.

Junto a estas dos firmas, otras ocho han sido incluidas en el top 100. En concreto de trata de *Fuente Ribera*, variedad picuda, de Manuel Molina Muñoz e Hijos SL, con 92 puntos; *Parqueoliva Serie Oro*, variedad picuda-hojiblanca, y *Rincón de la Subbética Altitude*, variedad hojiblanca, ambas de Almazaras de la Subbética SL., con 91 y 89 puntos respectivamente; *Cladivm Hojiblanco*, variedad hojiblanca, de Arodem Hispania SL, con 91 puntos; *Fuente del Rey*, variedad hijiblanca, y *Mueloliva Picuda*, variedad picuda, ambas de de Muela-Olives SL, con 91 puntos y 89 puntos respectivamente; y *Knolive Epicure*, variedad picuda, de Knolive Oils, con 89 puntos.

Por categorías, *Rincón de la Subbética*, variedad hojiblanca, de Almazaras de la Subbética SL, se ha alzado con tres premios, siendo considerado el mejor AOVE de producción ecológica, el mejor frutado verde, y el mejor de la variedad hojiblanca, mientras que *Fuente Ribera*, de Manuel Molina Muñoz e Hijos SL, ha sido considerado el mejor aceite de la variedad picuda.

Por último, dentro del top 20 de AOVEs de producción limitada, menos de 2500 litros, se incluye a la firma *Cladivm Picuda*, variedad Piduca, de Aroden Hispania SL, con 92 puntos.

Evooleum es el concurso internacional a la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra que elige anualmente a los 100 mejores AOVEs del mundo. Se trata de un certamen único, y el más riguroso en términos de calidad y promoción del zumo de aceituna.

El grupo más exclusivo y prestigioso de expertos catadores a nivel mundial se encarga de realizar la valoración de la calidad organoléptica de las muestras presentadas, de donde surge cada campaña el exclusivo TOP100 de los mejores vírgenes extra del mundo, así como los mejores en sus diferentes categorías, variedades y países.

Para garantizar el máximo rigor, todo el proceso del concurso y de la cata se realiza ante un notario colegiado, e incluye la comprobación en origen de al menos el 10% de las muestras seleccionadas, que son designadas por el notario de forma aleatoria.