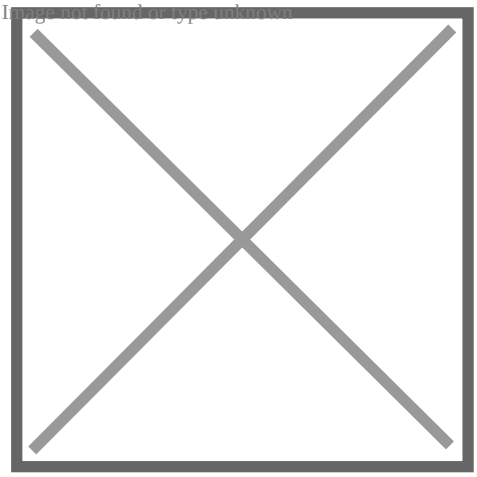
LOCAL | Agricultura

Diez AOVEs producidos en la comarca en el Top 100 de los EVOOLEUM Awards

Las firmas Knolive Epicure y Fuente Ribera han sido consideradas como el mejor coupage y variedad picuda respectivamente.

Redacción
Viernes 25 de abril de 2025 - 13:37



Diez zumos de aceituna producidos por empresas de Priego, Carcabuey y Almedinilla han sido incluidos en el Top 100 de los denominados "Óscar del AOVE", el concurso EVOOLEUM Awards, considerado como el certamen internacional más riguroso e influyente de cuantos existen en la actualidad.

Una edición en la que han tomado parte casi un millar de muestras procedentes de 26 países y que se ha vuelto a reconocer la calidad de los vírgenes extras cordobeses producidos en la campaña 2024-25, situándose tres de ellos en el Top 10, mientras que otros dos han sido considerados como los mejores en sus respectivas categorías.

En concreto, dentro del exclusivo Top 10 de EVOOLEUM encontramos a las firmas *Knolive Epicure*, de Knolive Oils, SL, con 96 puntos, a tan solo un punto del aceite ganador, el italiano *Monini Monocultivar Caratina Bio*, y empatado con otros cuatro zumos.

Por su parte, Almazaras de la Subbética SLU ha colocado en este Top 10 a dos de sus emblemáticas marcas, como son *Parqueoliva Serie Oro* y *Rincón de la Subbética*, ambas con 95 puntos e igualmente amparadas por la DOP Priego de Córdoba.

Entre los mejores de su categoría, *Knolive Epicure*, de Knolive Oils, SL, ha sido considerado el mejor *coupage*, y *Fuente Ribera*, de Manuel Molina Muñoz e Hijos SL y amparada por el distintivo de calidad prieguense, se ha alzado con la distinción del mejor de la variedad picuda.

Igualmente, la firma *Venta del Barón* (DOP Priego de Córdoba), de Muela-Olives SL, ha sido incluida en el Top 20 de los mejores AOVEs del mundo de producción limitada, inferior a 2500 litros.

En lo que respecta al Top 100, junto a las ya citadas, se incluyen las marcas *Almaoliva Bio* (92 puntos) y *Almaoliva Arbequino* (91 puntos) ambas de Almazaras de la Subbética SLU; *El Empiedro* (91 puntos) de la SCA Olivarera La Purísima y amparada por la DOP Priego de Córdoba; *Hispasur Gold* (90 puntos) de Knolive Oils SL; *Mueloliva Picuda* (90 puntos) de Muela-Olives SL; y *Oleosubbética* (90 puntos) de Marín Serrano El Lagar SL (DOP Priego de Córdoba).

Estos cien mejores AOVEs del mundo así como los 20 de producción limitada se publicarán en la guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, editada en inglés y castellano, y en la que se incluya una completa ficha informativa con la procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal, etc., acompañada de una imagen de su envase y de los productores, puntuación, ficha de cata y maridaje.