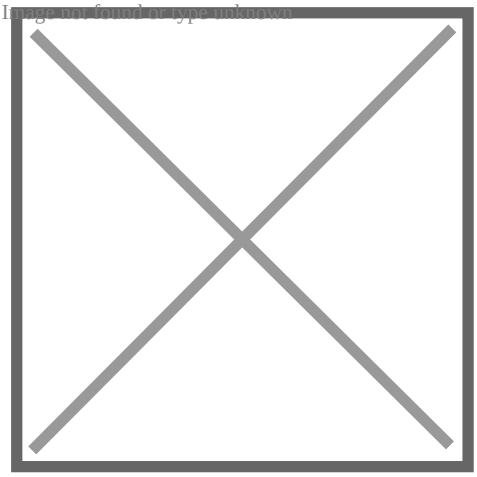
LOCAL | Agricultura

Japón reconoce la calidad de los virgen extra de la comarca prieguense

Dentro del certamen Olive Japan 2025 celebrado en Tokio

Redacción
Jueves 19 de junio de 2025 - 18:32



El prestigioso Concurso Internacional Extra Virgin Olive Oil Competition, ´Olive Japan 2025´, ha celebrado su edición anual en Tokio, donde se cataron más de 800 aceites de oliva virgen extra de 29 países diferentes, siendo la mayor cantidad registrada desde la edición de 2012.

En esta edición se han entregado ocho medallas en la categoría ´Premier´, diez premios "Toshiya Tada Special Olive Oil Sommelier", 335 medallas de oro y 237 medallas de plata.

Las firmas amparadas bajo la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba que han sido galardonadas este año son Cladivm, de la empresa D3Olivo Biotechnology, S.L., con Medalla de Oro; El Empiedro, de la S.C.A. Olivarera la Purísima, premiado con Medalla de Oro con su AOVE Convencional, y Medalla de Oro también para su AOVE Ecológico; y Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética, S.L., reconocida como Best of Show – Premier Medal Winners y como Best by Countries – Best Spain; Rincón de la Subbética, también de Almazaras de la Subbética, S.L., que recibió Medalla de Oro; Venta del Barón, de Muela-Olives S.L., también galardonada con Medalla de Oro; y finalmente XY, de la empresa X 37 Grados Norte S.L., premiada con otra Medalla de Oro.

También han sido premiados varios AOVEs no amparados por el distintivo de calidad prieguense, como el caso de Knolive Epicure, de Knolive Oil incluido dentro de los diez finalistas Oro del galardón Toshiya Tada Special Sommelier Award.

Asimismo han recibido Medalla de Oro las marcas Almaoliva Bio y Almaoliva Arbequino, de Almazaras de la Subbética; Hispasur Gold de Knolive Oils; y Mueloliva Picuda de Muela-Olives Oil