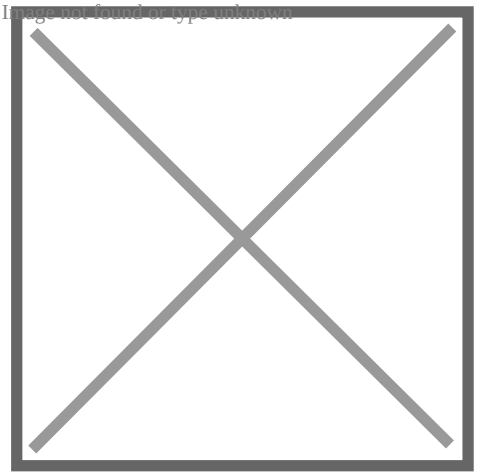
LOCAL | Agricultura

Japón vuelve a reconocer la calidad de los AOVEs de la comarca en el certamen Joop Prize

Los premiados tendrán la oportunidad de promocionar sus marcas en el país del sol naciente

Redacción
Martes 24 de junio de 2025 - 14:33



Japón ha sido escenario de la celebración del concurso Joop Prize, que este año ha alcanzado su XIII edición, y nuevamente ha dejado un importante número de premios para los aceites virgen extra elaborados en la comarca de Priego de Córdoba.

El certamen se ha consolidado como una de las competiciones globales más prestigiosas y fiables, ya que no tiene vínculos comerciales y sigue un estricto procedimiento de cata a ciegas. Además, cuenta con un completo calendario anual de actividades educativas y promocionales que se realizan en las mejores ubicaciones y en colaboración con las instituciones más importantes de Japón.

Igualmente, tiene como objetivo la promoción de los AOVEs presentado al concurso en Japón, ofreciendo una oportunidad única para que los productores incrementen el reconocimiento de sus marcas en el mercado internacional, especialmente en el país asiático, donde la demanda de estos caldos de aceituna de alta calidad está en constante crecimiento.

Este año, se han presentado 577 muestras de aceites procedentes de cerca de una treintena de países, siendo los galardonados seleccionados mediante catas a ciegas realizadas por un jurado experto internacional.

Las firmas amparadas bajo la D.O.P. Priego de Córdoba que han sido premiadas son El Empiedro, de la S.C.A. Olivarera la Purísima, que ha obtenido la Medalla de Oro en la Categoría Monovarietal tanto con su Aove convencional como su Aove Ecológico; Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética, que ha logrado la Medalla de Oro en la categoría Blend; Rincón de la Subbética, también de Almazaras de la Subbética, ha sido galardonada con la Medalla de Oro en la categoría Monovarietal; y Venta del Barón, de Muelas-Olives, S.L., que ha sido reconocida con la Medalla de Oro en la categoría Blend.

Otras marcas premiadas y no amparadas por el distintivo de calidad prieguense han sido Knolive Epicure, de Knolive Oils, que ha logrado Medalla de Oro en categoría Blend; Renari, de Almazaras de la Subbética, también Medalla de Oro en categoría Blend; Almaoliva Bio de Almazaras de la Subbética con el mismo galardón; Almaoliva Arbequino de Almzaras de la Subbética, que logra Medalla de Oro en categoría Arbequina; y finalmente Mueloliva Picuda, que obtiene Medalla de Oro en categoría Picholine.