

LOCAL | Agricultura

La revista alemana Der Feinschmecker sitúa varios AOVEs de la comarca entre los mejores del mundo

Destacan en el OLIO Award 2026, uno de los certámenes gourmet más influyentes de Europa

Redacción/Priego Digital

Jueves 4 de junio de 2026 - 14:12



La prestigiosa revista alemana Der Feinschmecker ha hecho público el fallo del OLIO Award 2026, uno de los concursos internacionales de aceite de oliva virgen extra más reconocidos del sector gourmet europeo, en el que varios AOVEs de la comarca han vuelto a situarse entre los mejores del mundo.

El certamen, organizado desde 2003 por la publicación alemana, evalúa cada año cientos de aceites de oliva vírgenes extra procedentes de distintos países. En esta edición se han analizado alrededor de 400 muestras mediante cata a ciegas realizada por un panel

internacional de expertos, que ha valorado aspectos como el frutado, el equilibrio, la amargura y el picante.

Entre los aceites con DOP Priego de Córdoba, destaca **Rincón de la Subbética**, de Almazaras de la Subbética, que alcanza el puesto 20 del ranking. La revista recuerda su trayectoria como uno de los aceites más premiados de la historia y subraya su equilibrio, sus notas herbáceas, de tomate, tomillo limón, menta, almendra verde, plátano y manzana.

También sobresale **Parqueoliva Serie Oro**, igualmente de Almazaras de la Subbética, que ocupa el puesto 23. La publicación lo define como una mezcla “excepcionalmente armoniosa” de picuda y hojiblanca, con notas frescas, herbáceas, de tomate, alcachofa, espinaca, almendra verde, kiwi y cítricos.

Otro de los reconocimientos importantes ha sido para **El Empiedro**, de la SCA Olivarera La Purísima, que se sitúa en el puesto 48 con su AOVE convencional. La revista destaca que la cooperativa, fundada en 1945, mantiene una calidad “de clase mundial” y resalta los aromas de menta, tomillo, salvia, romero y tomate de este monovarietal hojiblanca.

Por su parte, **Oleosubbética**, de Marín Serrano El Lagar, ha conseguido el tercer premio en la categoría de frutado medio. Der Feinschmecker valora su carácter balsámico, fresco y afrutado, con notas de almendra, romero, verbena, tomillo limón, manzana verde, plátano verde, hoja de tomate, aceituna y alcachofa.

La presencia de marcas amparadas se completa con **Oliva Sí**, comercializado por Sponex Europa Global Trade Company, que obtiene los puestos 193 y 256 con sus aceites convencional y ecológico, respectivamente.

Fuera del marco de la DOP, también han sido reconocidas otras firmas del entorno, como **Knolive Epicure**,

de Knolive Oils, que alcanza el puesto 13; **Hispasur Gold**, también de Knolive Oils en el puesto 26; y **Almaoliva Arbequino**, de Almazaras de la Subbética, situado en el puesto 39.

Estos resultados refuerzan la proyección internacional del aceite de oliva virgen extra elaborado en la comarca y consolidan a la Subbética como una de las zonas productoras de referencia mundial por la calidad, regularidad y diversidad sensorial de sus AOVEs.