

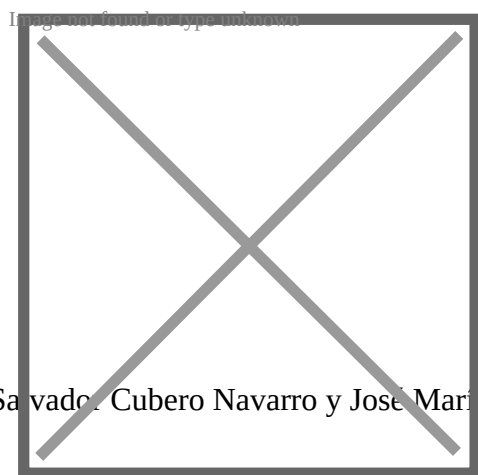
LOCAL | Denominación de Origen

AEMO reconoce a Almazara de Muela como la mejor almazara nacional de la presente campaña

El jurado ha valorado el completo equipamiento y acertado manejo las instalaciones, así como “la gran personalidad” de su aceite

Redacción

Miércoles 25 de marzo de 2015 - 23:49



El jurado de los premios de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), reunido en Córdoba el pasado 18 de febrero ha decidido otorgar el Primer Premio AEMO a la Mejor Almazara Nacional, a la empresa amparada por la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba”, Almazara de Muela, S.L.

El jurado ha estado compuesto por; Cristino Lobillo, José Alba, Juan Salas, Yolanda Avilés y Salvador Cubero González, como expertos externos. Además de por miembros de AEMO, como

Salvador Cubero Navarro y José María Penco.

Según el procedimiento seguido, tal como indican las bases, las almazaras han sido visitadas por el jurado, valorándose sus instalaciones y manejo, tomando igualmente muestras de aceite de todas ellas, las cuales han sido valoradas organolépticamente.

En este caso, el jurado ha valorado el completo equipamiento y acertado manejo las instalaciones de Almazara de Muela, S.L., donde se molturan más de 20.000 toneladas de aceitunas cada año, y que disponen de un patio de recepción construido íntegramente de acero inoxidable, una amplia nave de elaboración con cinco líneas perfectamente equipadas y una sala de decantación y clasificación de aceites. Así como la bodega que dispone de todos los elementos necesarios para mantener el zumo de aceituna en perfectas condiciones térmicas e inertes de conservación.

Respecto a la cata el jurado ha descrito al zumo como “aceite de gran personalidad que en nariz presenta un frutado intenso de aceituna verde que en boca presenta una entrada dulce con agradable amargor medio y picante creciente”.

A los Premios AEMO sólo pueden optar las almazaras cuyos municipios forman parte de la Asociación.