LOCAL | Agricultura

Oleum Hispania, reconocido como mejor AOVE de España en EVOOLEUM

La DOP Priego de Córdoba sitúa cuatro firmas entre los mejores aceites del mundo, con Parqueoliva Serie Oro y Rincón de la Subbética dentro del Top 10 internacional

Redacción
Miércoles 6 de mayo de 2026 - 23:45



El aceite de oliva virgen extra cordobés vuelve a situarse en la élite mundial. La firma Oleum Hispania Nature Premium Pajarera, de la empresa Hispania Food Company XXI S.L., ha sido reconocida como mejor AOVE de España en la undécima edición del concurso internacional EVOOLEUM Awards 2025/2026, tras obtener una puntuación de 96 sobre 100. Además, este monovarietal de la variedad Pajarera se ha situado como tercer mejor aceite del mundo, empatado a puntos con el segundo clasificado, y ha sido distinguido como Mejor Pajarera de su categoría.

El certamen, organizado por AEMO y el Grupo Editorial Mercacei, reunió a 25 catadores internacionales, que evaluaron cerca de un millar de muestras procedentes de una veintena de países. EVOOLEUM está considerado uno de los concursos más exigentes del sector, especialmente por su sistema de comprobación de muestras ante notario y por la elaboración anual del exclusivo listado Top 100 de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

En esta edición, el primer puesto mundial ha recaído en el italiano Di Molfetta Frantoiani Monocultivar Coratina, con 97 puntos, mientras que el dominio español ha vuelto a quedar patente con 68 aceites españoles dentro del Top 100, de los que 45 proceden de Andalucía.

La comarca de la Subbética ha tenido un papel especialmente destacado. Junto al reconocimiento obtenido por Oleum Hispania, la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha situado cuatro firmas en la guía EVOOLEUM, consolidando su posición como una de las zonas productoras de mayor prestigio internacional.

Entre los aceites amparados por la DOP, Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética S.L.U., ha logrado el cuarto puesto mundial dentro del Top 10 y del Top 100, con 96 puntos. Además, ha sido reconocido como Mejor Coupage y Mejor DOP de España. Por su parte, Rincón de la Subbética, también de Almazaras de la Subbética, ha ocupado el noveno puesto mundial, con 94 puntos, siendo distinguido como

Mejor Hojiblanca y situado entre los tres mejores aceites de producción ecológica.

La presencia de la DOP Priego de Córdoba se completa con El Empiedro, de la S.C.A. Olivarera La Purísima, que ha entrado en el Top 100 con 92 puntos, y Oleosubbética, de Marín Serrano El Lagar S.L., que ha obtenido 91 puntos, accediendo igualmente al selecto listado de los mejores aceites del mundo.

La nómina de aceites cordobeses reconocidos en EVOOLEUM se completa con dos referencias de Knolive Oils S.L., de Priego de Córdoba: Hispasur Gold, elaborado con variedad picual, y Knolive Epicure, de variedad hojiblanca-picuda, ambos con una puntuación de 91 puntos, lo que les permite situarse igualmente entre los AOVEs destacados en esta edición del prestigioso certamen internacional.

Estos reconocimientos refuerzan la proyección exterior de la comarca y confirman el liderazgo de los AOVEs producidos en el marco de la DOP Priego de Córdoba, vinculados a una identidad propia, a una larga tradición oleícola y a unos estándares de calidad que vuelven a ser avalados por algunos de los catadores más prestigiosos del panorama internacional.

En el caso de Oleum Hispania, el galardón supone además un espaldarazo para la variedad Pajarera, un monovarietal caracterizado por su equilibrio, sus notas frescas y una personalidad muy ligada al territorio de la Subbética cordobesa.