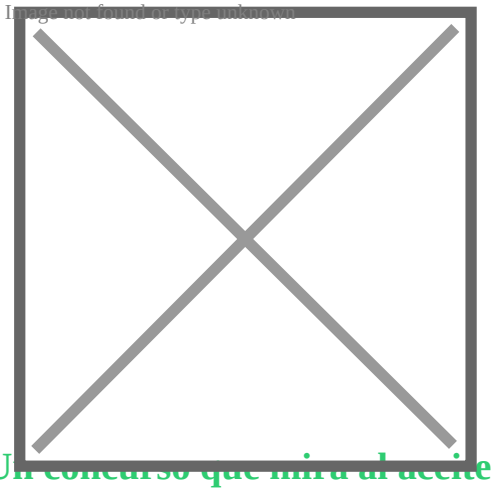
LOCAL | Denominación de Origen

Parqueoliva Serie Oro gana el Frutado Intenso en el concurso internacional Soil O-Live 2026

El certamen, impulsado por un proyecto europeo coordinado por la Universidad de Jaén, reconoce a Almazaras de la Subbética por unir calidad sensorial del AOVE y salud biológica del suelo

Redacción/Priego Digital
Martes 21 de julio de 2026 - 18:45



Almazaras de la Subbética, firma amparada por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, ha logrado el primer premio en la categoría Frutado Intenso en la tercera edición del Concurso Internacional Soil O-Live "Salud del Suelo y Calidad" 2026, también denominado The Soil Health & Olive Oil Quality Awards.

El aceite premiado se comercializará bajo la marca Parqueoliva Serie Oro, uno de los AOVEs más reconocidos de la comarca prieguense, que vuelve a situarse entre las grandes referencias internacionales del aceite de oliva virgen extra de alta calidad.

Un concurso que mira al aceite y al suelo

El Soil O-Live se consolida como uno de los certámenes más innovadores del panorama oleícola internacional, al ser el único que evalúa conjuntamente la calidad organoléptica del aceite de oliva virgen extra y la salud biológica del suelo del olivar del que procede.

A diferencia de los concursos tradicionales, las almazaras participantes tuvieron que remitir una muestra de su aceite y una muestra física de la capa superficial del suelo de origen, georreferenciada para garantizar su trazabilidad.

La selección comenzó con una fase científica en la que el comité técnico analizó la respiración basal del suelo, un indicador de actividad microbiana y biodiversidad. Solo los aceites procedentes de los olivares con mejores resultados pasaron a la fase final de cata, a la que accedieron 48 muestras.

"Frutado intenso de aceituna verde"

En la categoría Frutado Intenso, el panel de cata otorgó el premio a Almazaras de la Subbética, destacando un "frutado intenso de aceituna verde". Según el acta del jurado, en nariz sobresalen "el recuerdo a cubierta vegetal desbrozada, notas de almendra verde, tomatera y flores silvestres".

En boca, el aceite fue valorado por su equilibrio y complejidad, con "un picante progresivo" y un amargo "potente y perfectamente equilibrado", generando una sensación "armónica y estructurada". El jurado lo definió como un aceite "con personalidad y equilibrio", capaz de transmitir "frescura vegetal" y "sofisticación aromática".

Un certamen con respaldo científico internacional

El concurso está impulsado por el proyecto europeo Soil O-Live, financiado por la Unión Europea a través

del programa Horizonte Europa y coordinado científicamente por la Universidad de Jaén. La iniciativa cuenta también con la alianza estratégica de Deoleo, además de un consorcio internacional formado por 15 instituciones académicas, científicas y empresariales.

La cata final se celebró el pasado 4 de junio en la sede de Deoleo, con un jurado integrado por expertos de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), IFAPA, la Oleoteca de Córdoba y Deoleo Global, siguiendo la normativa oficial de calidad del Consejo Oleícola Internacional.

El suelo como origen de la excelencia

El coordinador del proyecto, Antonio Manzaneda, profesor de Ecología de la Universidad de Jaén, ha señalado que esta tercera edición confirma la consolidación del certamen y el creciente interés internacional por la relación entre salud del suelo y calidad final del aceite.

“Este certamen nace para demostrar que el suelo es el origen de la excelencia. La sostenibilidad ambiental no debe verse como una obligación, sino como una ventaja competitiva capaz de traducirse en aceites de mayor calidad”, ha afirmado Manzaneda, que subraya que la protección de la tierra aumenta la estabilidad y la singularidad sensorial del producto.

Otros premiados

En el resto de categorías, el premio Frutado Ligero fue para KM15, elaborado con aceitunas de la variedad Picholine du Languedoc en Marrakech, Marruecos. En Frutado Medio, el reconocimiento recayó en Olive Genesis, de la Sierra Sur de Jaén, elaborado con la variedad picual.

El certamen concedió además una categoría especial al Mejor Suelo, que en esta edición fue para Aceite Arkilakis, de la Finca Arkilakis, en Puebla de Don Fadrique, Granada, por su sobresaliente valor de respiración celular del suelo.

Los ganadores recibirán sus galardones y diplomas en un acto de entrega previsto para septiembre, en fecha y lugar aún por determinar.

Nuevo respaldo internacional para la D.O.P. Priego de Córdoba

Este reconocimiento vuelve a reforzar la proyección internacional de los aceites amparados por la D.O.P. Priego de Córdoba, un territorio que sigue sumando premios en los principales concursos del sector gracias a su apuesta por la calidad, la innovación, la sostenibilidad y el cuidado del olivar.