LOCAL | Agricultura

Knolive Epicure se corona campeón internacional y mejor AOVE de España en TerraOlivo 2026

Ocho aceites de Priego de Córdoba y la Subbética acumulan doce reconocimientos en el certamen celebrado en Israel

Redacción/Priego Digital
Jueves 30 de julio de 2026 - 12:25



Knolive Epicure, elaborado por la firma prieguense Knolive Oils, ha conseguido cuatro de los principales reconocimientos de TerraOlivo 2026, entre ellos el Trofeo Internacional Raúl Castellani y el premio al mejor aceite de España. El palmarés del certamen incluye ocho AOVEs elaborados por empresas de Priego de Córdoba y la Subbética, que acumulan un total de doce distinciones.

Cuatro reconocimientos para Knolive Epicure

El Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra TerraOlivo 2026 ha situado a Knolive Epicure entre los grandes triunfadores de su decimoséptima edición.

El aceite producido por Knolive Oils ha recibido el Trofeo Internacional Raúl Castellani, el reconocimiento de mejor AOVE de España, su inclusión entre los diez mejores aceites del concurso y un Gran Prestigio de Oro.

Estos cuatro galardones convierten a Knolive Epicure en el aceite de la comarca con mayor número de distinciones en esta edición. El palmarés oficial del certamen identifica a Knolive Oils como una firma situada en el entorno del Parque Natural de las Sierras Subbéticas y destaca su elaboración a partir de las variedades hojiblanca y picuda.

Hispasur Gold completa el éxito de Knolive

La presencia de la empresa prieguense en TerraOlivo se completa con el Gran Prestigio de Oro obtenido por Hispasur Gold.

Knolive Oils suma así cinco reconocimientos repartidos entre sus dos aceites presentados: cuatro para Knolive Epicure y uno para Hispasur Gold.

Cinco distinciones para Almazaras de la Subbética

Almazaras de la Subbética también ha alcanzado cinco reconocimientos con cuatro de sus AOVEs.

Parqueoliva Serie Oro ha obtenido un Gran Prestigio de Oro y ha sido incluido en el Top Ten del concurso. Rincón de la Subbética, Almaoliva Arbequino y Almaoliva Bio han logrado igualmente un Gran Prestigio de Oro cada uno.

De estos cuatro aceites, Parqueoliva Serie Oro y Rincón de la Subbética están amparados por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, mientras que Almaoliva Arbequino y Almaoliva Bio amplían la relación de galardonados elaborados por empresas de la comarca.

El Empiedro y Venta del Barón

El palmarés comarcal se completa con El Empiedro, de la SCA Olivarera La Purísima, y Venta del Barón, de Muela-Olives. Ambos han conseguido un Gran Prestigio de Oro.

La DOP Priego de Córdoba suma cinco distinciones con cuatro marcas amparadas: dos para Parqueoliva Serie Oro y una para Rincón de la Subbética, El Empiedro y Venta del Barón.

Ocho aceites y doce reconocimientos

En conjunto, los AOVEs elaborados por empresas de Priego de Córdoba y la Subbética acumulan doce reconocimientos:

- Knolive Epicure: cuatro.
- Hispasur Gold: uno.
- Parqueoliva Serie Oro: dos.
- Rincón de la Subbética: uno.
- Almaoliva Arbequino: uno.
- Almaoliva Bio: uno.
- El Empiedro: uno.
- Venta del Barón: uno.

TerraOlivo es un concurso internacional celebrado en Israel que reconoce desde 2010 la calidad de aceites procedentes de distintos países mediante catas a ciegas. Su portal oficial recoge 423 resultados correspondientes a la edición de 2026.