LOCAL | Denominación de Origen

Venta del Barón recibe el Premio Diputación de Córdoba

Se han presentado al concurso 30 muestras

Redacción
Lunes 25 de marzo de 2013 - 10:18



Los aceites de oliva Venta del Barón, de la empresa prieguense Almazara de Muela, y Duernas Oleum, de Beloyana SA, han obtenido el premio Diputación de Córdoba al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en las categorías de frutado verde y maduro en el VI Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra Premio Diputación de Córdoba, fallado en el Centro Agropecuario de la institución provincial.

Asimismo, en frutado verde ha obtenido un accésit la empresa Almazaras de la Subbética SCA bajo la marca Rincón de la Subbética, de la DO Priego de Córdoba, y en la de frutado maduro se ha reconocido al aceite Carcahueso, de la empresa Almazara 1945. Rafael Castro Mata, de La Carlota.

Al concurso se presentaron un total de 30 muestras que fueron enviadas al Laboratorio Agroalimentario de Córdoba, encargado de realizar pruebas de cata para seleccionar a las 12 finalistas, seis de la categoría frutado verde y otras seis de la categoría frutado maduro.

Tras este proceso, las muestras finalistas fueron sometidas al juicio del panel de expertos compuesto por catadores de renombre como José Alba Mendoza, Juan Salas Gómez, Brígida Jiménes Herrera, Yolanda Avilés Mora, José María Penco Valenzuela y Salvador Cubero González.

Dicho jurado ha destacado del aceite Venta del Barón, de la DO Priego de Córdoba, “la presencia en nariz de nota de hierba recién cortada, hoja de olivo y aromas a tomate verde, alcachofa y plátano. En boca destaca un retrogusto a alcaucil y un ligero amargor con un picante progresivo pero agradable”.

Del aceite de la empresa Beloyana SA, del término municipal de Córdoba, ha resaltado “sus aromas frutales, resaltando el plátano maduro, la almendra y la alcachofa. La entrada en boca es dulce con aromas retronasales a alcaucil y un ligerísimo amargo y picante casi imperceptibles”.