

PROVINCIA | Diputación

La Diputación de Córdoba entrega los galardones a los ganadores del VI Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra

Almazara de Muela ha recogido el primer premio en la categoría frutado verde, en la que Almazaras de la Subbética ha obtenido un accésit

Redacción

Lunes 6 de mayo de 2013 - 15:36



El Salón de Plenos del Palacio de la Merced ha acogido esta mañana la entrega de los premios del VI Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra, Diputación de Córdoba, edición en la que han tomado parte un total de 30 almazaras de la provincia.

La presidenta de la Diputación de Córdoba, María Luisa Ceballos, ha destacado que “el nivel de los aceites presentados ha sido especialmente alto, con zumos que han mostrado un abanico de sabores y olores propios de los mejores vírgenes extras del mundo, y posibles sólo bajo el carácter multivarietal de

la provincia cordobesa”.

Del mismo modo, Ceballos ha explicado que “actualmente, en la provincia de Córdoba, tanto por parte de la Diputación como de la Junta de Andalucía, estamos trabajando para que nuestro valor agrícola tenga una importancia fundamental tanto agrícola como ganadera y que consigamos ser un lugar de proyección de estos aceites”.

En relación a los galardones, el premio Diputación de Córdoba al mejor aceite de oliva virgen extra en la categoría frutado verde ha correspondido a la empresa Almazara de Muela, con su marca Venta del Barón, perteneciente a la Denominación de Origen de Priego de Córdoba. Un aceite que en el panel de cata fue definido como, “frutado intenso a aceituna verde con presencia en nariz de natas de hierba recién cortada, hoja de olivo y aromas a tomate verde, alcachofa y plátano. En la boca destaca un intenso retrogusto a alcaucil y un ligero amargor con un picante progresivo pero agradable”.

El accésit en esta categoría de frutado verde ha sido para otra empresa amparada por el distintivo de calidad prieguense, en concreto Almazaras de la Subbética, con la marca Rincón de la Subbética, en esta ocasión, “por su zumo frutado con intenso sabor a aceituna verde, presentando al olfato un intenso verde hierba y aromas a fruta y hortalizas frescas como el plátano verde, la alloza, la mata de tomate y ligeramente, a manzana”.

En lo que respecta a los premios Diputación de Córdoba al mejor aceite de oliva virgen extra en la categoría de frutado maduro, ha sido galardonada la empresa Beloyana, bajo la marca Duernas Oleum, “un elegante aceite frutado medio a aceitunas maduras con algunas notas verdes a hierba, aromas frutales resaltando el plátano maduro, la almendra y la alcachofa”.

El accésit ha recaído en la Almazara 1945, Rafael Castro Mata, bajo la marca Carcahueso, de La Carlota, por un aceite frutado a aceitunas maduras, con aroma a frutos secos y almendra.

El procedimiento ha sido la selección de finalistas en frutado verde y maduro por parte del panel de cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba, que ha realizado pruebas de cata.

Los finalistas en la categoría de Frutado Verde han sido Almazara de Muela, de Priego de Córdoba; Aroden, de Carcabuey; Almazara de la Subbética, de Carcabuey; Manuel Montes Marín, de Priego de Córdoba; Sucesores de Hermanos López, de Luque; y Olivarera La Purísima.

En la categoría de Frutado Maduro, los finalistas han sido Beloyana, Finca Duernas del término municipal de Córdoba; Almazara 1945, Rafael Castro Mata, de La Carlota; Olivarera Germán Baena, de Baena; Dafisa de La Carlota; Aceites Fuencubierta, de La Rambla; y Agrodelpa, de Santaella.

El jurado, que se reunió en el Centro Agropecuario de la Diputación de Córdoba, ha estado compuesto por expertos especialistas en oro líquido de la talla de José Alba, Cristino Lobillo, Juan Salas, Salvador Cubero, Brígida Jiménez, Yolanda Avilés y José María Penco.

En el acto de entrega de premios han estado presentes, además de la presidenta de la Diputación de Córdoba, María Luisa Ceballos; el delegado de Medio Ambiente de la institución provincial, Julio Criado; el delegado de Agricultura de la Junta de Andalucía, Francisco Zurera; y el director del concurso, Salvador Cubero.