



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA  
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO



## Fallo del XVI Premio AEMO a la Mejor Almazara de España 2019

Reunido en Córdoba el pasado el pasado 11 de abril, el Jurado AEMO del **Concurso Nacional AEMO a la Mejor Almazara de España 2019** concede el

**PRIMER PREMIO a la ALMAZARA ORO DEL DESIERTO** cuyo aceite de oliva virgen extra se comercializa bajo la misma marca, **ORO DEL DESIERTO, de Tabernas (Almería), municipio de AEMO**

Se ha valorado de forma extraordinaria el valor de este proyecto integral basado y cimentado en la sostenibilidad del cultivo del olivo en el desierto de Tabernas, y que se ha convertido en una auténtica referencia mundial en la producción ecológica de unos aceites excepcionales, que además son comercializados y exportados de forma magistral y siempre con un precio digno.

Por su lado el jurado ha valorado especialmente el perfecto manejo que realiza la familia Alonso Aguilera desde el árbol en la botella. Todo comienza por el acertado momento de recolección, siguiendo por los tiempos y temperaturas empleadas en el proceso, así como la absoluta limpieza que impera en el recinto y el profundo conocimiento técnico que gobierna en cada fase. Y todo ello envuelto en una auténtica obsesión por extraer la máxima calidad posible de esas variedades tan especiales, Hojiblanca, Picual y Arbequina, que vegetan en su finca propia.

Se ha valorado asimismo los valores oleoturísticos que rodean la propia almazara, con un restaurante temático que ensalza el virgen extra allí producido, con visitas guiadas a la finca ecológica donde se produce la aceituna, incluso con casas rurales gestionadas por la empresa en el entorno de la propia almazara.

Por último la valoración del aceite coupage presentado ha sido definido por parte del jurado de cata con una valoración muy alta, describiéndolo como un zumo de frutado intenso de aceituna verde, con notas a tomate verde, aromas vegetales, hierbas aromáticas y plátano. En boca el aceite resultó con gran personalidad entrando muy dulce, suave y delicado, y presentando a la vez un picante y amargo medios y equilibrados y con una agradable persistencia. Zumo muy complejo en su conjunto.

**ACCÉSIT ESPECIAL a ACEITES CANOLIVA**, cuyo aceite de oliva virgen extra se comercializa bajo la marca **CANOLIVA, de Baena (Córdoba), municipio de AEMO**

El jurado ha valorado la alta funcionalidad de unas instalaciones muy bien diseñadas, modernas y de gran versatilidad. También se ha valorado la conjunción cantidad-calidad que se consigue en esta almazara que son manejadas en campaña con esmero, limpieza y gran conocimiento del proceso.

El aceite presentado ha resultado de una gran calidad, con un frutado medio a aceituna verde, notas olfativas a manzana, alcachofa y hierba recién cortada. En



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA  
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO



boca el jurado lo describe como potente, con un picor y amargor medios y balanceados.

Por último y debido al gran nivel existente e igualdad de la valoración, el jurado ha decidido conceder dos reconocimientos ex aequo al mejor maestro de molino.

**RECONOCIMIENTO EX AEQUO AL MEJOR MAESTRO DE MOLINO 2019 concedido a los HERMANOS BELLIDO de la empresa ACEITES BELLIDO, SL, cuyo aceite se comercializa bajo la marca Juan Colín, de Montilla (Córdoba), municipio de AEMO**

El jurado ha valorado el excepcional entusiasmo en su trabajo y el alto grado de conocimiento de estos hermanos y propietarios que cada campaña, a la limón, ejercen de jefes de producción y que demuestran conocer de forma profunda y exhaustiva cada punto del proceso de la recepción y molturación de aceituna, y de almacenamiento y envasado del aceite resultante.

Por último hay que señalar que sus conocimientos de cata permiten una meritoria segmentación de aceites en bodega lo que resulta clave para los intereses de la empresa.

**RECONOCIMIENTO EX AEQUO AL MEJOR MAESTRO DE MOLINO 2019 a Rafael Montes, de la Cooperativa Nuestra Señora de Guadalupe, cuyo aceite se comercializa bajo la marca Virrey del Pino de Baena (Córdoba), municipio de AEMO**

Se ha valorado el altísimo grado de conocimiento de este maestro de molino que, de forma absolutamente vocacional, ha conseguido elevar la calidad del virgen extra obtenido en esta cooperativa de gran dimensión.

Enclavada en una comarca ya mítica en la excelencia, como es Baena, Rafael ha materializado en poco tiempo su sueño, coordinar la recepción, producción y clasificación de forma que la bodega de esta cooperativa atesora la máxima calidad y condensa las mejores esencias.

**El jurado ha estado compuesto por:**

**Como expertos externos:** Juan Carlos Hidalgo, Noelia Ruiz, Plácido Pascual, Brígida Jiménez y Salvador Cubero González.

**Por parte de AEMO:** José M<sup>a</sup> Penco.

Según el procedimiento seguido, tal como indican las bases, las almazaras han sido visitadas por miembros del Jurado, valorándose sus instalaciones y manejo, por otro lado han sido tomadas muestras de aceite de todas ellas las cuales han sido valoradas organolépticamente.

Al Premio AEMO sólo pueden optar las almazaras cuyos municipios forman parte de nuestra Asociación.

El concurso ha sido patrocinado por **CAJA RURAL DE JAÉN** apostando una vez más por el fuerte compromiso con el sector oleícola español.