

Fallo del XVII Premio AEMO a la Mejor Almazara de España 2020

Reunido en Córdoba el pasado el pasado 18 de junio, el Jurado AEMO del **Concurso Nacional AEMO a la Mejor Almazara de España 2020** concede:

PRIMER PREMIO A LA SOCIEDAD COOPERATIVA DE VALDEPEÑAS, COLIVAL, cuyo aceite se comercializa bajo la marca VALDENVERO, de Valdepeñas (Ciudad Real), municipio de AEMO

El jurado ha valorado la fortaleza y progresión de este sólido proyecto cooperativo que año tras año escala peldaños hacia la gloria, y cuyo fundamento no es otro que la calidad como motor y el alto valor del producto como meta.

La almazara ha emprendido mejoras en los últimos años que le permiten abordar la molturación de su temprana aceituna con todas las garantías para extraer un zumo de la máxima calidad, el cual esta siendo reconocido en los más prestigiosos foros nacionales e internacionales.

El jurado ha valorado también la segmentación por variedades que esta cooperativa esta perfeccionando cada año en la molturación, lo que le habilita para obtener fabulosos vírgenes extra monovarietales de Cornicabra, Picual, Arbequina, Hojiblanca o Frantoio, que le permiten adecuar una amplia y frutada oferta a los distintos gustos del consumidor y a los diferentes usos culinarios.

En síntesis estamos ante unas instalaciones donde impera el conocimiento, la limpieza y la pulcritud en el manejo, ante una entrada de aceitunas que se concentra cada vez más entre noviembre y diciembre, y ante una política de comercialización adecuada que logra dar valor tanto a los crecientes zumos envasados como a los graneles de alta calidad.

El Jurado en la cata ha descrito su AOVE como un *“aceite frutado intenso a aceituna verde y madura, con notas a hierba y hoja de olivo, donde destacan diferentes hortalizas frescas como el tomate y la alcachofa además de frutas como el plátano y la almendra verde. En boca es fluido y con un equilibrado amargor y picor de intensidad media, por lo que se puede considerar como muy armónico, elegante y complejo en su conjunto”*

ACCÉSIT a la SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA OLEAND cuyo aceite de oliva virgen extra se comercializa bajo la marca SOBERBIO, de Puebla de Cazalla (Sevilla), municipio de AEMO

Se han valorado de forma extraordinaria las nuevas y flamantes instalaciones de esta Cooperativa capaz de molturar hasta 1.100 toneladas de aceituna cada día de forma holgada, sin esperas y cuidando la máxima calidad.

Tanto el patio de recepción, como la nave de elaboración y la bodega están perfectamente diseñadas y conectadas para que el proceso de molturación se

realice de una forma impoluta y permitiendo tanto la segmentación por variedades y calidades, como la rapidez en el tiempo lo que hace que el virgen extra resultante preserve todo el frutado de la aceituna entrante.

Se ha valorado asimismo el esfuerzo que supuso la unión de las dos cooperativas de La Puebla de Cazalla que crearon este proyecto con el ánimo de potenciar las sinergias y unir fuerzas en pos de la calidad y la conjunta comercialización, no solo de aceite de oliva, sino también de aceituna de mesa.

Por último la valoración del aceite presentado ha sido definido por parte del jurado de cata con una valoración muy alta, describiéndolo como *“un zumo de frutado medio a aceituna verde y notas de hierba recién cortada, con aromas vegetales, silvestres y plátano. En boca el aceite resultó con gran personalidad entrando muy dulce, suave y delicado”*.

RECONOCIMIENTO AL MEJOR MAESTRO DE MOLINO 2020 concedido a FLORENCIO AGUILERA Y M^a DEL MAR RUEDA de la empresa ACEITES FLORENCIO AGUILERA, cuyo aceite se comercializa bajo la marca ÁGAPE, de Alcalá La Real (Jaén), municipio de AEMO

El jurado ha valorado el gran entusiasmo en su trabajo y el alto grado de implicación de este matrimonio que cada campaña moltura la aceituna con gran esmero y un profundo conocimiento técnico del proceso. Tanto es así que incluso han diseñado un sistema propio de decantación y clarificación del aceite que les da muy buenos resultados.

Esta pequeña almazara, rodeada de extensos olivares, moltura la aceituna siguiendo todos los cánones de la calidad lo que se expresa en el fantástico virgen extra que cada año presentan al mercado, envasado bajo la enseña “Ágape”, marca que encierra una emotiva historia.

El jurado del Premio AEMO ha estado compuesto por:

Como expertos externos: Noelia Ruiz, Plácido Pascual y Brígida Jiménez.

Por parte de AEMO: José M^a 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.