



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO

PREMIO AEMO A LA MEJOR ALMAZARA DE ESPAÑA 2024

MEJOR ALMAZARA NACIONAL: VENCHIPA S.L. cuyo aceite se comercializa bajo la marca O MED, de Acula-Venta de Huelma (Granada).

El Jurado ha valorado de manera extraordinaria las instalaciones de esta empresa familiar ubicada en pleno corazón de Sierra Nevada.

El complejo agroindustrial, gastronómico y turístico que conforma la almazara esta perfectamente dotado comenzando con el circuito de la aceituna, la masa y el aceite completamente basado en el uso del acero inoxidable y la absoluta higiene en cada punto del proceso.

Destaca el manejo esmerado de la producción con especial cuidado en la calidad de la aceituna entrante, de las variedades picual, hojiblanca y arbequina que es recolectada en el momento óptimo de maduración, recepcionada y clasificada rigurosamente según su calidad. En el proceso tiene especial importancia las bajas temperaturas utilizadas, así como la absoluta limpieza de todas las salas, máxima en la empresa. También se ha valorado, y muy especialmente, el escrupuloso sistema de selección y clasificación de sus aceites en bodega, que sufren una fase de transición antes de su almacenamiento final, donde son valorados organolépticamente y destinados a unos u otros depósitos en función de sus características.

Por último, el jurado ha valorado la integración de una zona de cata y restauración en la propia almazara donde se realizan interesantes y exclusivas acciones de Oleoturismo con expertos y chef, acciones que revalorizan y dignifican el AOVE allí producido

El Jurado ha descrito al zumo de O MED, de la variedad picual, como un *“aceite de gran personalidad y riqueza de matices que en nariz irrumpe con un frutado intenso de aceituna verde, notas de cubierta vegetal recién cortada y un abanico de variadas frutas y hortalizas frescas y tempranas que abarca desde el plátano verde hasta la almendra verde, pasando por el alcaucil y o la mata de tomate. En boca presenta una entrada muy fluida y dulce que, inmediatamente después, sorprende con un equilibrado y agradable picor y amargor armonizados y de intensidad media. Su intenso retrogusto nos lleva de nuevo al campo abierto y a los aromas silvestres”*.

ACCÉSIT ESPECIAL: CUADRAT VALLEY, SLU, cuyo aceite se comercializa bajo la marca ELIXIR, de Juncosa, Comarca de Les Garriges. Lleida.

El jurado ha valorado la excepcionalidad arquitectónica de este moderno molino contemporáneo construido sobre terrazas apoyadas en muros de piedra seca de forma que se integra completamente, y de forma natural, en el paisaje original, paisaje perteneciente a la prestigiosa Denominación de Origen catalana de Les Garriges.

El espacio ha sido concebido como un lugar de alta tecnología para la elaboración esmerada del aceite, contando con puntos de última generación como son el deshuesado de la aceituna, enfriamiento continuo de la materia prima, filtración en continuo o bombeo mediante elastómeros de baja velocidad, culminando el proceso con el envasado del zumo en atmósfera inerte

El Jurado ha descrito su AOVE arbequino deshuesado como un *“aceite de frutado intenso a aceituna verde destacando en nariz la almendra fresca y la hierba recién cortada. En boca tiene una entrada*



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO

muy dulce y fluida a la vez que armónica destacando un picante y amargo extremadamente balanceados entre si y de intensidad media”

RECONOCIMIENTO ESPECIAL AL MEJOR MAESTRO DE MOLINO a: Antonio Jesús Mérida Jiménez, jefe de producción de la SCA Olivarera La Purísima, cuyo aceite se comercializa bajo la marca EL EMPIEDRO, perteneciente a la D.O.P. Priego de Córdoba.

Destacamos la escrupulosa labor del jefe de producción, o maestro de molino, que comienza con una recepción cuidada de la aceituna entrante, su procesado según el estado del fruto, el esmero en el proceso de producción especialmente en el manejo de temperaturas y tiempos, la clasificación de los zumos salientes en bodega y la absoluta limpieza e higiene de unas instalaciones que por su antigüedad no son fáciles de gestionar.

Antonio ama su trabajo que desarrolla con pasión, tiene dedicación plena en campaña sin horarios establecidos y todo eso se termina transmitiendo, como no, en el magnífico aceite virgen extra que obtiene la almazara que esta campaña esta alcanzando los más prestigiosos premios nacionales e internacionales. Es de destacar el conocimiento en cata de este maestro lo cual le permite la óptima clasificación y selección de partidas a tiempo real.

Tenemos que destacar que es la primera vez que AEMO otorga este reconocimiento de Mejor Maestro de Molino por segunda ocasión a la misma persona.

El jurado ha estado compuesto por: Brígida Jiménez, José Antonio Torres, Plácido Pascual y M^a Paz Aguilera. Actuando por parte de AEMO: Francisco Alcántara y José M^a Penco.