



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA  
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO

## VIII CONCURSO AEMO A LA MEJOR ALMAZARA NACIONAL 2010-2011

Con motivo de la séptima edición del Premio AEMO a la Mejor Almazara se reunieron en Córdoba el pasado 24 de febrero de 2011 los siguientes expertos que componen el jurado que emitirá valoración organoléptica, según se recoge en las bases.

D. José Alba Mendoza. Químico. Sevilla.

D. Juan Salas Gómez. Químico. Panel de cata del COI. Córdoba.

D. Cristino Lobillo Ríos. Químico. Córdoba. Panel de cata del MARM. Asesor del COI.

D<sup>a</sup>. Brígida Jiménez Herrera. Directora del Centro IFAPA en Cabra. Experta catadora.

D. Salvador Cubero González. Master en Olivicultura y Elayotecnia.

Por parte de AEMO:

D. Salvador Cubero Navarro. Secretario Ejecutivo.

D. José M<sup>a</sup> Penco Valenzuela. Ingeniero Agrónomo.

La puntuación organoléptica obtenida en la cata ha sido ponderada con el *índice de Valoración de la Almazara* obtenida, previamente, en la visita de los técnicos a las almazaras de esta forma se obtiene la Puntuación global, según la ecuación contemplada en las bases.

Este galardón reconoce tanto los aceites producidos como las instalaciones y el manejo que se hace de ellas. Se circunscribe al ámbito de los Municipios de AEMO.

### Candidaturas

Se han presentado 14 almazaras de las provincias de Cádiz, Córdoba, Granada, Jaén, Albacete y Tarragona.

### Procedimiento

Tal como indican las bases, las almazaras han sido visitadas por miembros del Jurado durante el mes de diciembre y enero, valorándose sus instalaciones y manejo, por otro lado fueron tomadas muestras de aceite de todas ellas las cuales han sido catadas procediéndose a establecer, posteriormente, una calificación media ponderada con ambas valoraciones.

### Fallo:

Una vez ejecutado el procedimiento el jurado del concurso ha resuelto conceder

### El PRIMER PREMIO a:

**MANUEL MONTES MARÍN, cuyo aceite se comercializa bajo PÓRTICO DE LA VILLA del municipio de Priego de Córdoba, socio de AEMO.**



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA  
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO

Las modernas instalaciones destacan por su perfecta disposición y funcionalidad. El circuito de recepción, molturación y almacenamiento está fabricado íntegramente en acero inoxidable, realizándose una cuidadosa selección de la aceituna en recepción, el manejo se realiza con una absoluta limpieza y trabajando a bajas temperaturas.

La almazara no sólo se limita a molturar aceituna sino que además se erige como un Centro de Difusión de la Cultura del Aceite de Oliva estando dotada de una completa sala de catas para el visitante, zona expositiva, mirador natural hacia el mar de olivos de Priego de Córdoba, etc.

El aceite presenta en nariz un espectacular frutado intenso a aceituna verde con tonos de hierba, hoja de olivo, plátano, tomatera y almendra verde. En boca el zumo entra suave y dulce acompañado a su vez de un sorprendente y equilibrado picor y amargor que resultan agradables al paladar.

#### **El ACCÉSIT a:**

**PRODUCCIO ECOLOGICA ROCA CABRERA, S.L, cuyo aceite se comercializa bajo la marca DAMA DE ELAIA, del municipio de Xerta (Tarragona), socio de AEMO.**

Esta pequeña y modélica almazara tarraconense, con sólo dos años de vida, destaca por la perfecta integración de las instalaciones en el paisaje, su fuerte compromiso medioambiental en la gestión de subproductos y recursos energéticos, así como la perfecta disposición de la maquinaria e instalaciones que, siendo íntegramente de acero inoxidable, son manejadas con el mayor esmero y conocimiento del proceso productivo. Con una clasificación estricta de la aceituna entrante, procedente de variedades autóctonas, el proceso de elaboración se rige bajo la obtención de la máxima calidad con bajas temperaturas, limpieza absoluta de la línea y clasificación esmerada del zumo obtenido en una bodega muy segmentada.

Además el jurado destaca la fuerte componente de Cultura del Aceite presente en las instalaciones que, lejos de ser una línea de molturación sin más, se convierte en un auténtico homenaje de la cultura del olivo y el aceite de oliva

El aceite presenta en nariz un frutado medio a aceituna con notas verdes y maduras y tonos olfativos de hierba y plátano. En boca el zumo resulta dulce y con un equilibrado y ligerísimo picor y amargor.

#### **El Reconocimiento al MEJOR MAESTRO DE ALMAZARA a:**

**MANUEL BALLESTEROS CANO Y FRANCISCO PALACIOS GARCÍA, que comparten la función de Jefe de Producción de la Almazara "AGROPECUARIA ECOLÓGICA SIERRA DE ALCARAZ, S.L" del municipio de Alcaraz (Albacete), socio de AEMO.**



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA  
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO

El jurado ha valorado especialmente el elevado grado de conocimiento técnico y el entusiasmo en su trabajo de los Maestros de molino que, al alimón, gestionan unas magníficas y modernas instalaciones y que, en lo referente a todas las fases del proceso de producción, demuestran una solvente formación que ha sido dirigida hacia las modernas técnicas de la elayotecnia para la obtención de zumos de la más alta calidad.

Se destaca especialmente la aplicación de las técnicas de molturación correctas en cada momento y fase del proceso y la absoluta limpieza y pulcritud de la maquinaria e instalaciones, todo ello en un entorno, como es Albacete, lejano a los centros de decisión y formación del mundo oleícola español.