

XI PREMIO AEMO A LA MEJOR ALMAZARA DE ESPAÑA. CAMPAÑA 2013-2014

La almazara Aroden de Carcabuey, productora de CLADIUM, se alza con el máximo galardón mientras que la cacereña As Pontis de Eljas obtiene el Accésit. Por otro lado Rafael Alonso, jefe de producción de Oro del Desierto de Tabernas, obtiene el reconocimiento como Mejor Maestro de Molino del año.

Reunido el Jurado, en Córdoba a 18 de marzo de 2014, otorga el **Primer Premio AEMO a la Mejor Almazara Nacional a:**

ARODEN S.A.T., cuyo aceite se comercializa bajo la marca CLADIVM, de Carcabuey (Córdoba)

El Jurado ha valorado positivamente sus instalaciones modélicas en cuanto a diseño y que se basan, íntegramente, en el uso de acero inoxidable y la absoluta higiene. Por otro lado se ha constatado el manejo esmerado de la producción con especial cuidado en la calidad de la aceituna entrante que es recolectada en el momento óptimo de maduración, recepcionada y clasificada rigurosamente según calidad.

El Jurado ha descrito al zumo como “*aceite de gran personalidad y riqueza de matices que en nariz irrumpe con un frutado intenso de aceituna verde, notas de hierba fresca recién cortada y hoja de olivo y un abanico de variadas frutas frescas, tomate verde y alloza. En boca presenta una entrada dulce que, inmediatamente después, sorprende con un equilibrado y agradable amargor y picor creciente*”.

El Jurado concede el **Accésit especial a:**

AS PONTIS., cuyo aceite se comercializa bajo la marca VIEIRU, de Eljas (Cáceres).

Esta joven empresa, que abandera la variedad autóctona Manzanilla Cacereña, cuenta con unas instalaciones modernas y perfectamente dispuestas para elaborar los mejores zumos de aceituna. El jurado ha valorado la racional disposición de la línea de producción que ha sido diseñada y montada pensando cada punto crítico del proceso.

El Jurado en la cata ha descrito su AOVE como un “*aceite frutado medio maduro con notas verdes, donde destaca, ante todo, un incipiente plátano acompañado de otras frutas maduras envuelto en un elegante aroma a vainilla. En boca es más dulce, fluido y con un equilibrado y leve amargor*”

El Jurado concede el **RECONOCIMIENTO ESPECIAL AL MEJOR MAESTRO DE MOLINO:**

Rafael Alonso, de la empresa Rafael Alonso Aguilera, cuyo aceite se comercializa bajo la marca ORO DEL DESIERTO, de Tabernas (Almería)

Destacamos la escrupulosa labor del jefe de producción, o maestro de molino, que comienza en campo, seleccionando la fruta en la finca propia del desierto de Tabernas, le sigue una recepción cuidada de la aceituna entrante, su procesado a medida según el estado de

llegada, el esmero en el proceso de producción, la clasificación de los zumos salientes en bodega y la absoluta limpieza e higiene de unas instalaciones que cuentan además con un centro de interpretación y un restaurante temático del aceite virgen extra. Todo ello hace de esta almazara un complejo oleoturístico que va más allá de la simple producción.

Rafael Alonso, hijo del propietario, es un enamorado del aceite de oliva, desarrolla su trabajo con vocación y todo ello redundará en la oferta de unos monovarietales que triunfan en los mercados nacionales e internacionales.

El jurado ha estado compuesto por:

Como expertos externos: Cristino Lobillo, José Alba, Juan Salas, Brígida Jiménez y Salvador Cubero González.

Por parte de AEMO: Salvador Cubero Navarro y 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.