

XII PREMIO AEMO A LA MEJOR ALMAZARA DE ESPAÑA. CAMPAÑA 2014-2015

*Almazara de Muela, de Priego de Córdoba se alza con el Premio AEMO a la mejor almazara de España, mientras que la cacereña **As Pontis**, de Eljas, obtiene el Accésit por segundo año consecutivo. Por otro lado **Rafael Sánchez Moreno**, jefe de producción de Alcubilla 2000, obtiene el reconocimiento como Mejor Maestro de Molino del año.*

Reunido el Jurado, en Córdoba a 18 de febrero de 2015, otorga el **PRIMER PREMIO AEMO a la Mejor Almazara Nacional a:**

ALMAZARA DE MUELA, S.L., cuyo aceite se comercializa bajo la marca MUELOLIVA, de Priego de Córdoba.

En la auditoría técnica el jurado ha valorado el completo equipamiento y acertado manejo de unas instalaciones que, molturando más de 20.000 T de aceitunas cada año, disponen de un patio de recepción construido íntegramente de acero inoxidable, una amplia nave de elaboración con 5 líneas perfectamente equipadas y una sala de decantación y clasificación de aceites cuya disposición y manejo se ha valorado muy positivamente, puesto que se hace el envío de los aceites a bodega en función de la caracterización organoléptica de cada partida. Igualmente la bodega dispone de todos los elementos necesarios para mantener el zumo de aceituna en perfectas condiciones térmicas e inertes de conservación.

Respecto a la cata el jurado ha descrito al zumo como *“aceite de gran personalidad que en nariz presenta un frutado intenso de aceituna verde, notas de hierba fresca recién cortada, tomate verde, hierbas aromáticas, destacando la retama, y un universo de variadas frutas frescas, con presencia también de frutos verdes de cáscara. Su conjunto resulta, aromáticamente, altamente complejo y rico en matices. En boca presenta una entrada dulce tras la cual sorprende un equilibrado y agradable amargor medio y picante creciente, con retrogusto final a almendra verde y alcachofa”.*

El jurado concede el **ACCÉSIT ESPECIAL a:**

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

Empresa que obtuvo el accésit en la edición anterior, y vuelve a colocarse en segundo lugar por puntuación de entre todas las candidaturas presentadas.

Esta joven, pero consolidada empresa, cuenta con unas instalaciones modernas y perfectamente dispuestas para elaborar los mejores zumos de aceituna. El jurado ha valorado este año la capacidad de innovación e inconformismo que cada campaña muestra esta empresa, habiendo incorporado un novedoso sistema de refrigeración en el decanter para preservar aromas y polifenoles.

El Jurado en la cata ha descrito su AOVE como un *“aceite frutado medio a aceituna verde, con notas a hierba y hoja de olivo, donde destacan diferentes hortalizas frescas y plátano. En boca es muy dulce, fluido y con un equilibrado y leve amargor”*



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

RAFAEL SÁNCHEZ MORENO, de la empresa ALCUBILLA 2000, S.L., cuyo aceite se comercializa bajo la marca LUQUE, de Castro del Río (Córdoba)

Destacamos el perfecto manejo y el alto grado de conocimiento del proceso de este jefe de producción, o maestro de molino, que comienza en el patio con la inspección visual de cada partida de aceitunas entrante, el esmero en el proceso de producción, la clasificación de los zumos salientes en bodega y la absoluta limpieza e higiene de las instalaciones.

Se ha valorado también la inquietud de este profesional de la molturación que continuamente propone a la dirección mejoras tecnológicas específicas en cada punto del proceso, fruto del profundo conocimiento de su trabajo.

El jurado ha estado compuesto por:

Como expertos externos: Cristino Lobillo, José Alba, Juan Salas, Yolanda Avilés 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.