

La Almazara CASAS DE HUALDO, de El Carpio de Tajo (Toledo), gana el IX PREMIO AEMO A LA MEJOR ALMAZARA DE ESPAÑA 2012

El accésit se concede a la Almazara La Muela de Priego de Córdoba y el reconocimiento especial al mejor Maestro de Molino recae en Francisco Bujalance de Almazara Suerte Alta de Albendín (Baena).

Por noveno año se ha convocado y fallado el Premio Nacional AEMO a la Mejor almazara, 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.

Jurado:

Como expertos externos:

D. José Alba Mendoza. Químico y experto catador. Sevilla.

D. Cristino Lobillo. Químico y experto catador. Córdoba.

D. Juan Ramón Izquierdo, Director del Panel de Cata del MAGRAMA.

D. Juan Salas. Químico y experto catador. Córdoba.

D^a Brígida Jiménez, Directora del Centro IFAPA de Cabra (Córdoba).

D^a Yolanda Avilés, Directora del Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba.

Por parte de AEMO:

D. Salvador Cubero. Secretario Ejecutivo.

D. José M^a Penco. Ingeniero Agrónomo.

Candidaturas

Se han presentado 13 almazaras de las provincias de Córdoba, Jaén, Cádiz, Tarragona y Toledo, habiendo sido valoradas todas ellas por haberse presentado en tiempo y forma según las bases del concurso.

Procedimiento

Tal como indican las bases, las almazaras han sido visitadas por miembros del Jurado durante el mes de noviembre y diciembre, 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:

El Jurado otorga el **Primer Premio a la Mejor Almazara Nacional a:**

AGROEXPLOTACIONES TOCUMÁN, S.L, cuyo aceite se comercializa bajo la marca CASAS DE HUALDO, de El Carpio del Tajo (Toledo).

El Jurado ha valorado las magníficas y modernas instalaciones que conforman una almazara operativa, compacta y de gran armonía arquitectónica. Funcionalmente la almazara presenta una maquinaria de última generación con algunas innovaciones como un proceso de batido especialmente cuidadoso con los aromas, o el uso de argón para inertizar los depósitos. Por su parte el manejo se basa en absoluta higiene, trabajo a bajas temperaturas y conducción de los aceites exclusivamente por circuitos de acero inoxidable.

A la cata el aceite resultó de frutado maduro medio a intenso, muy limpio, con agradables tonos aromáticos a almendra fresca, la entrada en boca es intensamente fluido, apareciendo posteriormente un ligerísimo amargor y picor equilibrado envuelto en la sorprendente dulzura.

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

ALMAZARA LA MUELA, S.L. cuyo aceite se comercializa bajo la marca VENTA DEL BARÓN, de Priego de Córdoba.

El Jurado ha valorado la racional disposición de la maquinaria e instalaciones que se alojan en un moderno edificio con gran funcionalidad, el manejo escrupuloso de la materia prima, la separación de aceitunas por variedades y la cuidada clasificación de aceites en bodega. Destaca la gran capacidad y automatización de la envasadora.

A la cata el aceite tiene un agradable frutado verde intenso con notas a hierba recién cortada y alloza, en boca presenta un picante en progresión y amargo moderado que se conjuga con una agradable entrada dulce. El conjunto de sensaciones sensoriales definen un aceite de gran complejidad y elegancia.

El Jurado concede el **Reconocimiento al Mejor Maestro de Almazara a:**

FRANCISCO BUJALANCE, Jefe de Producción de la Almazara CORTIJO SUERTE ALTA de Albendín (Baena)

Se concede este reconocimiento a Francisco por la profesionalidad y el esmero que demuestra en el manejo de esta moderna almazara ecológica en la que se selecciona escrupulosamente la materia prima entrante, se mantiene una absoluta limpieza en todo el proceso y se clasifican los aceites salientes en la bodega según cata realizada, en primera instancia, por el propio Maestro.