

Fallo del XIII Premio AEMO a la Mejor Almazara de España 2015-2016

Friday APR 2016

AEMO. ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE MUNICIPIOS DEL OLIVO in ACEITE DE OLIVA Y CALIDAD, CONCURSO CALIDAD AOVE

Aceite de Oliva Virgen Extra, Calidad AOVE, Cata de Aceite de Oliva, Premio AEMO

La Cooperativa Agrícola de Bailén-Virgen de Zocueca, de Bailén se alza con el Premio AEMO a la mejor almazara de España, mientras que la castellano-manchega Sociedad Cooperativa de Valdepeñas Colival obtiene el Accésit. Por otro lado Juan María Cano, jefe de producción de Molino Virgen de Fátima de Castro del Río, es reconocido como el Mejor Maestro de Molino del año.

Reunido el Jurado, en Córdoba a 18 de marzo de 2016, otorga el **PRIMER PREMIO AEMO a la Mejor Almazara Nacional a:**

AGRÍCOLA DE BAILÉN-VIRGEN DE ZOCUECA, S.C.A. cuyo aceite se comercializa bajo la marca PICUALIA, de Bailén (Jaén)

Estamos ante la irrupción de un modelo de producción que puede suponer un antes y un después en el mundo cooperativo jiennense por su firme e indudable apuesta por la calidad, siendo fruto, además, de la unión con sentido de dos cooperativas.



En la visita girada para la auditoría técnica el jurado ha valorado muy positivamente las magníficas y nuevas instalaciones para la recepción y molturación de aceituna, que estando perfectamente dispuestas para la obtención de la máxima calidad, también son manejadas con conocimiento y esmero. Se ha valorado especialmente la gestión de entrada de la materia prima, por su clasificación en patio, y por el incentivo y motivación que la cooperativa hace para que los socios adelanten la fecha de recolección.

También es de destacar la apuesta de la Cooperativa por todo lo que envuelve y dignifica el zumo de aceituna, disponiendo unas instalaciones complementarias para el fomento del Oleoturismo y la Cultura del Aceite, lo que a orillas de la vertebradora N-IV, puerta de Andalucía, atraerá al visitante y le mostrará las virtudes del zumo de aceituna en su máxima expresión. Todo lo anterior se acompaña también con una nueva imagen moderna e innovadora potenciada además con un importante marketing digital.

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, intensas notas de hierba fresca recién cortada, tomate verde, plantas aromáticas, destacando la hierbabuena, regaliz y menta, y un universo de variadas frutas frescas. Su conjunto*

resulta, aromáticamente, altamente complejo y rico en matices. En boca presenta una entrada dulce tras la cual sorprende con unos equilibrados y domados amargor y picor que culminan con un retrogusto a almendra verde”.

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



SOCIEDAD COOPERATIVA DE VALDEPEÑAS COLIVAL, cuyo aceite se comercializa bajo la marca VALDENVERO, de Valdepeñas (Ciudad Real).

El jurado ha considerado como revolucionaria en su entorno la gran apuesta por la calidad que ha ocasionado la acelerada mejora de esta cooperativa, basándose en el dinamismo, el empuje y la ilusión de su joven e incansable gerente, digna de mención, y el firme apoyo de su presidente, tándem que está cambiando el orden hasta hace poco establecido entre los socios y del que ya fluye un magnífico virgen extra cornicabra reconocido en el mundo.

El Jurado en la cata ha descrito su AOVE como un "aceite frutado medio a aceituna verde, con notas a hierba, donde destacan diferentes hortalizas frescas como el tomate y la alcachofa y frutas como la manzana y alloza. En boca es fluido y con un equilibrado amargor y picor de intensidad media"

El jurado concede el **RECONOCIMIENTO ESPECIAL AL MEJOR MAESTRO DE MOLINO:**
JUAN MARÍA CANO GONZÁLEZ, de la empresa MOLINO VIRGEN DE FÁTIMA, S.L., cuyo aceite se comercializa bajo la marca OLEUM HISPANIA, de Castro del Río (Córdoba)

Destacamos el perfecto manejo y el alto grado de conocimiento del proceso de este jefe de producción, que vive una intensa y estrecha relación con el molino durante los primeros meses de campaña, convirtiéndolo en su casa.



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 establece mejoras e innovaciones tecnológicas específicas en busca del frutado más intenso y de la preservación de cada polifenol.



El jurado ha estado compuesto por:

Como expertos externos: José Alba, Juan Salas, Plácido Pascual, Marino Uceda, Fermín Rodríguez y Brígida Jiménez.

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.

El concurso ha sido patrocinado por **CAJA RURAL DE JAÉN** apostando una vez más por el fuerte compromiso con el sector oleícola español.

