



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO



Fallo del XIV Premio AEMO a la Mejor Almazara de España 2017

Reunido en Córdoba el pasado el pasado 21 de abril, el Jurado AEMO del **Concurso Nacional AEMO a la Mejor Almazara de España 2017** concede el

PRIMER PREMIO a la ALMAZARA AS PONTIS (Agropecuaria Carrasco SL) cuyo aceite de oliva virgen extra se comercializa bajo la marca **Vieiru, de Eljas (Cáceres), municipio de AEMO**

Se ha valorado de forma extraordinaria las pulcras y modernas instalaciones de esta innovadora almazara cacereña, así como el inconformismo de sus gestores que cada campaña incorporan nuevas e incipientes tecnologías que son pioneras en la molturación de aceitunas.

Por su lado el jurado valora también el esmerado manejo de tiempos y temperaturas, la absoluta limpieza que impera en el recinto y el profundo conocimiento del proceso, todo ello amparado por una auténtica obsesión por extraer la máxima calidad posible de esa variedad tan especial y tan diferente que es Manzanilla Cacereña.

Por último la valoración del aceite resultante por parte del jurado de cata resultó muy alta, describiéndolo como un zumo de frutado intenso a mezcla de aceituna verde y madura, con notas a plátano y otros frutos rojos envueltos en aromas vegetales que recuerdan al tomate verde y a las hierbas aromáticas. En boca el aceite resultó con gran personalidad entrando muy dulce, suave y delicado, y presentando a la vez un picante y amargo domados, equilibrados y con una agradable persistencia. Zumo muy complejo en su conjunto.

ACCÉSIT ESPECIAL a RAFAEL ALONSO AGUILERA, cuyo aceite de oliva virgen extra se comercializa bajo la marca **Oro del Desierto, de Tabernas (Almería), municipio de AEMO**

El jurado valora la integración de unas instalaciones que están expresamente diseñadas y reformadas para la obtención de la máxima calidad, permitiendo la perfecta clasificación de materia prima entrante, así como la compartimentación por calidades y variedades de los zumos resultantes.

Por otra parte, y en cuanto a la gestión técnica de la finca y la almazara, la familia Alonso demuestra una perfecta organización del trabajo y de las tareas, de forma que la cadena de producción, del campo a la botella, esta perfectamente engranada para alzar esta marca, Oro del Desierto, como un perfecto ejemplo de como dar valor al AOVE desde el origen y basándose en la máxima calidad, en la excelencia y en la producción ecológica.

El aceite presentado, un coupage de la casa, fue valorado por el jurado como excepcional, con un frutado intenso a aceituna verde, notas olfativas a tomate verde y manzana, y recuerdos a hierbas aromáticas. En boca resultó de entrada dulce y de un picante y amargo muy equilibrados. Culmina con un agradable retrogusto a almendra verde.



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO



Por último y debido al gran nivel existente e igualdad de la valoración, el jurado ha decidido conceder dos reconocimientos ex aequo al mejor maestro de molino.

**RECONOCIMIENTO EX AEQUO AL MEJOR MAESTRO DE MOLINO 2017
concedido a EMILIO ARTERO VÁZQUEZ de la empresa Agrícola de Bailén
Virgen de Zocueca S.C.A., cuyo aceite se comercializa bajo la marca
Picualia, de Bailén (Jaén), municipio de AEMO**

El jurado ha valorado el excepcional entusiasmo en su trabajo y el alto grado de conocimiento de este jefe de producción que demuestra conocer de forma profunda y exhaustiva cada punto del proceso de la recepción y molturación de aceituna, y de almacenamiento y envasado del aceite resultante.

Emilio no solo consigue mantener intactas las propiedades del aceite que atesora la aceituna picual entrante, sino que también demuestra una perfecta coordinación entre la recepción de la materia prima y la exhaustiva separación de calidades en bodega. Por último sus conocimientos de cata permiten una meritoria segmentación de aceites en bodega lo que resulta clave para los intereses de la cooperativa.

**RECONOCIMIENTO EX AEQUO AL MEJOR MAESTRO DE MOLINO a
ANTONIO JESÚS MÉRIDA JIMÉNEZ, de la empresa SCA Olivarera La
Purísima, cuyo aceite se comercializa bajo la marca El Empiedro, de Priego
de Córdoba (Córdoba), municipio de AEMO**

Se ha valorado el altísimo grado de conocimiento de este maestro de molino que, de forma absolutamente vocacional, ha conseguido elevar la calidad del virgen extra obtenido al olimpo de los mejores zumos del mundo.

Enclavado en una comarca ya mítica en la excelencia, como es Priego de Córdoba, Antonio ha materializado en poco tiempo su sueño, coordinar la recepción, producción y clasificación de forma que la bodega de esta cooperativa atesora la máxima calidad y condensa las mejores esencias.

El jurado ha estado compuesto por:

Como expertos externos: José Alba, Juan Salas, Plácido Pascual, 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.

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