

Molino del Genil, de Écija, se alza con el Premio AEMO a la Mejor Almazara de España 2021

La cooperativa Ciudad de Jaén obtiene el Accésit y Miguel Carrasco, de Almazara As Pontis, es elegido Mejor Maestro de Molino de España.

Reunido en Córdoba, el pasado 21 de abril, el jurado del **Concurso Nacional AEMO a la Mejor Almazara de España 2021** ha emitido el siguiente fallo:

PRIMER PREMIO a la ALMAZARA MOLINO DEL GENIL cuyo aceite de oliva virgen extra se comercializa bajo la misma marca, **de Écija (Sevilla), municipio de AEMO**

El jurado ha valorado tanto el avanzado equipamiento de esta gran almazara como el eficiente manejo de la molturación, con un parque de maquinaria moderno y perfectamente gestionado para procesar más de 100 millones de kilos de aceituna cada campaña, lo que la convierte en una de las mayores almazaras del mundo.

Todo comienza con la exhaustiva clasificación del fruto entrante, tarea difícil por la gran variabilidad de cultivares y procedencias, siguiendo por los tiempos y temperaturas empleadas en el proceso, así como la absoluta limpieza que impera en cada rincón del recinto, todo ello gobernado por un equipo humano de una alta capacidad técnica.

Así mismo se ha valorado de forma extraordinaria la exhaustiva clasificación, previa a bodega, que se realiza antes del almacenamiento de los aceites salientes. Para ello la almazara cuenta con una fabulosa sala de aclaradores donde las distintas partidas, recién molturadas, son analizadas in situ físico-química y organolépticamente antes de ser enviados a uno u otro depósito. Esta clasificación pre-almacenamiento permite a la empresa tener una categorización exhaustiva de los distintos depósitos, lo que le facilita la óptima gestión de venta por calidades.

Por último la valoración del aceite presentado, un potente Picual, ha sido definido por parte del jurado de cata con una valoración extraordinaria, describiéndolo como un zumo de frutado intenso a aceituna verde, con sutiles notas a hierba recién cortada al que le siguen aromas a tomate verde, hierbas aromáticas y plátano verde. En boca el AOVE resultó con una gran personalidad entrando dulce, suave y delicado, y presentando a la vez un picante ligero y amargo medio, ambos equilibrados y con una prolongada persistencia. Termina con retrogusto a almendra amarga. Zumo muy complejo y armónico en su conjunto.

ACCÉSIT ESPECIAL a COOPERATIVA CIUDAD DE JAÉN, cuyo aceite de oliva virgen extra se comercializa bajo la marca PUENTE SIERRA, de Jaén capital, municipio de AEMO

El jurado ha valorado la alta funcionalidad de unas instalaciones muy bien diseñadas, integradas en una zona industrial y de gran versatilidad. También se ha valorado el esfuerzo de un gran equipo técnico para la obtención de la máxima calidad en esta cooperativa que recibe más de 12 millones de kilos de aceituna de hasta 1.100 socios, y que ha logrado un gran equilibrio entre cantidad y calidad a través de un óptimo manejo basado en el esmero, la pulcritud del proceso y un gran conocimiento técnico.

El aceite presentado, un coupage de Picual y otras variedades de la Sierra Sur de Jaén, ha resultado de una gran calidad, con un frutado intenso a aceituna verde, notas olfativas a tomatera, manzana, alcachofa y hierba recién cortada. En boca el jurado lo describe como potente a la vez que armónico y delicado, con un picor y amargor muy balanceados.

RECONOCIMIENTO AL MEJOR MAESTRO DE MOLINO DE ESPAÑA 2021 concedido a MIGUEL CARRASCO de la almazara AS PONTIS, cuyo aceite se comercializa bajo la marca VIEIRU, de Eljas (Cáceres), municipio de AEMO

El jurado ha valorado el excepcional entusiasmo y pasión en su trabajo, así como el alto grado de conocimiento técnico, de este jefe de producción que ha hecho de la Oleicultura Extrema su filosofía.

Miguel innova cada campaña matizando cada punto del proceso, perfilando cada fase de la producción desde la recepción hasta el envasado, digamos que estamos ante una alma inconformista que nunca acaba de buscar la perfección tanto en el fruto entrante, fantástica Manzanilla Cacereña, como en la forma de procesarlo para extraer así hasta el último matiz de su AOVE ecológico.

Por último, hay que señalar que el conocimiento de la cata, y especialmente de su variedad estrella, la Manzanilla, permiten a este maestro realizar cada campaña una meritoria segmentación de aceites en bodega lo que resulta clave para los intereses de la empresa.

El jurado ha estado compuesto por Plácido Pascual, jefe de panel del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba y José M^a Penco, director de AEMO.

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.