El AOVE español, imparable

[TEXTO: Laura García Rueda]

De nuevo, los vírgenes extra españoles vuelven a presumir de su excelente calidad triunfando no sólo en certámenes nacionales, sino también en aquellos que se celebran en diferentes partes del mundo y que cada año reciben centenares de muestras procedentes de multitud de países productores. Los prestigiosos Olive Japan, Monocultivar Olive Oil y Ovibeja son sólo algunos ejemplos de concursos en los que el virgen extra de nuestro país se ha impuesto entre los ganadores.

PREMIOS NACIONALES

Concurso de Aceite de Oliva Virgen Extra de Mora

La localidad toledana de Mora acogió del 25 al 27 de abril su tradicional Fiesta del Olivo. En el marco del evento se celebró la Feria del Aceite, durante la que se entregaron los premios del Concurso de Aceite de Oliva Virgen Extra.

Galardonados:

Categoría Variedad Cornicabra
Olivo de Oro: Ifama, de Noez (Toledo).
Olivo de Plata: Oleo Quirós, de Mascaraque (Toledo).
Mención Especial: Aceites Olivar del Valle, de Bolaños de Calatrava (Ciudad Real).

Categoría Otras Variedades
Olivo de Oro y Olivo de Plata: Almazara San Joaquín, de Agramón (Albacete).
Mención Especial: Aceites Olivar del Valle, de Bolaños de Calatrava (Ciudad Real).

Concurso de Aceites de Oliva Vírgenes Extra y Biológicos de la provincia de Badajoz

La Diputación de Badajoz convocó en el mes de noviembre a todas las almazaras, cooperativas y empresas del sector para informarles sobre las bases de la primera convocatoria de esta cata-concurso a la que en total se han presentado 20 empresas.

Galardonados:

Primer Premio: Sociedad Cooperativa Virgen de la Estrella, de Los Santos de Maimona.
Segundo Premio: Sociedad Cooperativa Viñaoliva, de Almendralejo.
Tercer Premio: Sociedad Cooperativa del Campo La Unidad, de Monterrubio de la Serena.

Concurso de Aceites de Oliva Vírgenes y Concurso de Aceites de Oliva Vírgenes Ecológicos "Ciudad de Utiel"

Este certamen se encuentra plenamente arraigado en Utiel como herramienta para promocionar la calidad de los aceites elaborados por almazaras valencianas con variedades locales de aceituna. De hecho, ha obtenido la calificación de "Certamen más prestigioso de la Comunidad Valenciana", con el objetivo de promocionar y difundir la excelente calidad de los aceites producidos a partir de olivos cultivados en tierras valencianas.

Galardonados:

Primer Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen: Masía el Altet, de Ibi (Alicante).
Segundo Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen: San Pedro Apóstol, de Moixent (Valencia); y Belluga Gourmet, de Segorbe (Castellón).

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

Tercer Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen: Señoríos de Relleu (Alicante).

Mejor Aceite de Oliva Virgen Ecológico: Almassera, de Millena (Alicante).

Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra con DOP Aceites de la Comunidad Valenciana: San Pedro Apóstol, de Moixent (Valencia); y Belluga Gourmet, de Segorbe (Castellón).

Concurso Internacional de Vinos, Espirituosos y Aceites - CINVE 2015

El Concurso Internacional de Vinos, Espirituosos y Aceites - CINVE 2015, cuya cata tuvo lugar del 26 al 28 de marzo, premió a más de 30 aceites de oliva vírgenes extra de Andalucía, Castilla y León, Extremadura, Castilla-La Macha, Comunidad Valenciana, Comunidad de Madrid e Islas Baleares.

Galardonados:

Gran Premio CINVE: *Rincón de la Subbética,* de Almazaras de la Subbética.

Medalla de Oro: *1S/14*, de Oleo Almanzora; *Mueloliva Picuda,* de Muela-Olives; *Oro del Desierto Coupage,* de Rafael Alonso Aguilera; *Oleum Hispania,* de Molino Virgen de Fátima; *Venta del Barón,* de Muela-Olives; *Aceite Abade Ecológico,* de Aceiteros de Águeda; *Oliduero Ecológico* y *Secret Blend,* ambos de Almazara Oliduero; Pago de Valdecuevas, de Explotaciones Agrícolas *Pago de Valdecuevas; Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico* y *Monovarietal,* ambos de Dieta Mediterránea Aceites y Vinagres; *AOVE Vibel* y *AOVE Vibel Ecológico,* de Oleum Viejo; *El Lagar del Soto,* de Jacoliva; *Marqués de Valdueza,* de La Canaleja; *Oleosetin - El Tesoro de Riscoviejo,* de Setin Rural; *Vieiru Ecológico,* de Almazara As Pontis; *Valdenvero Arbequina,* de Colival; *Casas de Hualdo,* de Casas de Hualdo; *Pago de Piedrabuena,* de Fernando Piedrabuena; *Oli D'Ontinyent,* de Cooperativa Vinícola Onteniente; y *Oli Son Mir,* de Rústicas Albatros.

Medalla de Plata: *Bravoleum Selección Especial* de Explotaciones Jame-Hacienda El Palo; *Hoja de Olivo Extra Virgin Olive Oil,* de Hoja de Olivo; *Primus Pico Cabañas Royal,* de La Bética Aceitera; *Soleae 100% Manzanilla Cacereña,* de Soleae; *Cigüeña Negra Ecológico* y *Cigüeña Negra Manzanilla,* ambos de Almazara Ecológica Cigüeña Negra; *Valdenvero Picual;* de Colival; *La Boella Aberquina,* de Moli La Boella; *Montón Alto,* de Nayve; y *Vieiru 2015*, de Almazara As Pontis.

Concurso Nacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de Fercam

El II Concurso Nacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen

CINVE

ORGANIZA INSOC FERIAL

ACEITES PREMIADOS EDICIÓN 2015

GRAN CINVE'2015

RINCÓN DE LA SUBBÉTICA 2014/2015 - Almazaras de la Subbética

ORO

- **1S/14** - Óleo Almanzora (Andalucía)
- **ACEITE ABADE ECOLÓGICO** - Aceiteros del Águeda (Castilla y León)
- **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO 2014/2015** - Dieta Mediterránea Aceites y Vinagre (Extremadura)
- **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MONOVARIETAL 2014/2015** - Dieta Mediterránea Aceites y Vinagres (Extremadura)
- **ACEITE VALDENVERO ARBEQUINA** - Cooperativa Olivarera Colival (Castilla-La Mancha)
- **ACEITES CASA HUALDO** - Casa de Hualdo (Castilla-La Mancha)
- **AOVE VIBEL 2014/2015** - Oleumviejo (Extremadura)
- **AOVE VIBEL ECOLÓGICO 2014/2015** - Oleumviejo (Extremadura)
- **EL LAGAR DEL SOTO D.O.P. GATA-HURDES 2014/2015** - Jacoliva (Extremadura)
- **GRANDES SCHOLA ACEITE** - Gallo Worlwide (Portugal)
- **MARQUÉS DE VALDUEZA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 2014/2015** - Selección Marqués de Valdueza (Extremadura)
- **MOONLIGHT ACEITE** - Gallo Worlwide (Portugal)
- **MUELOLIVA PICUDA 2014** - Muela-Olives (Andalucía)
- **NOVO ACEITE** - Gallo Worlwide (Portugal)
- **OLEOSETIN - EL TESORO DE RISCOVIEJO 2014** - Setin Rural (Extremadura)
- **ÓLEUM HISPANIA** - Molino Virgen de Fátima (Andalucía)
- **OLI D'ONTINYENT 2014/2015** - Cooperativa Vinícola Onteniente (Comunidad Valenciana)
- **OLI SON MIR 2014** - Rústicas Albatros (Islas Baleares)
- **OLIDUERO ECOLÓGICO**- Almazara Oliduero (Castilla y León)
- **OLIDUERO SECRET BLEND** - Almazara Oliduero (Castilla y León)
- **OLIVEIRA DA SERRA SELECÇÃO OURO 2014/2015** - Sovena Portugal Consumer Goods (Portugal)
- **ORO DEL DESIERTO COUPAGE 2014/2015** - Oro del Desierto (Andalucía)
- **PAGO DE VALDECUEVAS 2014** - Explotaciones Agrícolas Páramo de Valdecuevas (Castilla y León)
- **PAGO PIEDRABUENA 2015** - Fernando Piedrabuena (Castilla-La Mancha)
- **RESERVA DE ACEITE** - Gallo Worlwide (Portugal)
- **VENTA DEL BARÓN 2014** - Muela-Olives (Andalucía)
- **VIEIRU ECOLÓGICO D.O. GATA-HURDES 2015** - Almazara As Pontis (Extremadura)

PLATA

- **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO 2014/2015** - Almazara Ecológica Cigüeña Negra (Extremadura)
- **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MANZANILLA 2014/2015** - Almazara Ecológica Cigüeña Negra (Extremadura)
- **ACEITE VALDENVERO PICUAL** - Cooperativa Olivarera Colival (Castilla-La Mancha)
- **ADEGA DE BORBA AZEITE VIRGIM EXTRA 2013** - Adega de Borba (Portugal)
- **AZEITE MONTES ERMOS COLHEITA 2014** - Adega Cooperativa de Freixo de Espada à Cinta (Portugal)
- **AZEITE MONTES ERMOS GRANDE ESCOLHA 2014** - Adega Cooperativa de Freixo de Espada à Cinta (Portugal)
- **BRAVOLEUM SELECCIÓN ESPECIAL DE ACEITES HACIENDA EL PALO 2014** - Explotaciones Jame (Andalucía)
- **HOJA DE OLIVO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 2014** - Hoja de Olivo (Andalucía)
- **LA BOELLA ABERQUINA 2014** - Molí la Boella (Cataluña)
- **MONTÓN ALTO** - NAYVE (Madrid)
- **OLIVEIRA DA SERRA GOURMET 2014/2015** - Sovena Portugal Consumer Goods (Portugal)
- **OLIVEIRA DA SERRA LAGAR DO MARMELO 2014/2015** - Sovena Portugal Consumer Goods (Portugal)
- **PRIMUS PICO CABAÑAS ROYAL 2014** - La Bética Aceitera (Andalucía)
- **SOLEAE 100% MANZANILLA CACEREÑA 2014** - SOLEAE Aceite de Oliva Virgen Extra (Castilla y León)
- **VIEIRU 2015** - Almazara As Pontis (Extremadura)

Telfs. 91 141 24 28 - 639 69 06 93 • C/ Fuentes, 3-3º F - 28013 Madrid
www.cinve.es • cinve@cinve.es

Extra organizado con motivo de la 55ª Feria Nacional del Campo (Fercam), que se celebró del 1 al 5 de julio en Manzanares (Ciudad Real), ha contado con la participación de 37 muestras procedentes de Castilla-La Mancha, Aragón, Cataluña, Extremadura, Andalucía y la Comunidad Valenciana.

Galardonados:

Categoría Frutado Verde Intenso

Medalla de Oro: *Vieiru convencional,* de Agropecuaria Carrasco (Eljas, Cáceres).

Medalla de Plata: *Venta del Barón,* de Almazara de Muela (Priego de Córdoba, Córdoba).

Medalla de Bronce: *Casas de Hualdo,* de Casas de Hualdo, S.L., de El Carpio de Tajo (Toledo).

Categoría Frutado Verde Medio

Medalla de Oro: *Vieiru ecológico,* de Agropecuaria Carrasco (Eljas, Cáceres).

Medalla de Plata: *Cortijo de Suerte Alta,* de Cortijo de Suerte Alta (Baena, Córdoba).

Medalla de Bronce: *Oleum Hispania,* de Molino Virgen de Fátima, S.L., (Llano del Espinar, Córdoba).

Categoría Frutado Maduro

Medalla de Oro: *El Empiedro,* de S.C.A. Olivarerea La Purísima (Priego de Córdoba, Córdoba).

Medalla de Plata: *Akropos Etiqueta negra,* de Aceites Oliva del Valle (Bolaños de Calatrava, Ciudad Real).

Concurso Provincial de Aceites de Oliva Virgen Extra - Premio Diputación de Córdoba

En esta edición del certamen han participado hasta 22 almazaras de las diferentes comarcas olivareras cordobesas. Según la Diputación, “un año más el nivel de los aceites presentados ha sido muy alto, con zumos que han mostrado un conjunto de sabores y olores propios de los mejores vírgenes extras del mundo, y posibles sólo bajo el carácter multivarietal de la provincia cordobesa”.

Galardonados:

Categoría Frutado Verde

Premio Diputación de Córdoba al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra: *Venta del Barón,* de Almazara de Muela, S.L, de Priego de Córdoba.

Accésit: *Cladivm,* de Aroden, S.A.T., Priego de Córdoba.

Categoría Frutado Maduro

Premio Diputación de Córdoba al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra: *Colonia Patricia,* de Dafisa, La Carlota.

Accésit: *Castellanotti,* de Agrodelpa, S.L., de Santaella.

EcoTrama

El objetivo de este galardón internacional es, además de poner en valor la calidad del aceite de oliva virgen extra de producción ecológica, apostar por el desarrollo de este sector, sirviendo de apoyo para dar a conocer los productos ecológicos a los consumidores. En esta edición de los Premios EcoTrama han participado 37 muestras de aceite ecológico procedentes de distintas regiones españolas (Andalucía, La Rioja, Extremadura, Castilla-La Mancha, Valencia y Navarra) y también de Italia.

Galardonados:

Premio Especial Diputación de Córdoba: *Finca La Torre Selección Hojiblanca*, de Finca La Reja (Bobadilla, Málaga).

EcoTrama de Oro: *Eretru Cosecha Temprana Ecológico, Edición Limitada,* de Trujal de Mágina (Cambril, Jaén); *Biodinámico Picual,* de Castillo de Cánena Olive Juice (Canena, Jaén); *Cortijo de Suerte Alta, Coupage Natural,* de Cortijo de Suerte Alta (Baena, Córdoba); *As Pontis Organic,* de Agropecuaria Carrasco (Eljas, Cáceres); *Morellana,* de Sucesores de Hermanos López (Luque, Córdoba); *Soler Romero primer día de campaña,* de Alcanova, (Alcaudete, Jaén); *Primo Double,* de Frantoi Cutrera (Chiaramonte, Italia); *Oro del Desierto Coupage Organic,* de Rafael Alonso Aguilera (Tabernas, Almería), *Rincón de la Subbética,* de Almazaras de la Subbética (Priego de Córdoba, Córdoba); y *Melgarejo Ecológico Premium,* de Aceites Campoliva (Pegalajar, Jaén).

EcoTrama de Plata: *Ecoleus Kids,* de Almazara Riojana (Aldea de Ebro, La Rioja); *Olicatessen,* de Moli Dels Torms (ElsTorms, Lleida); *Deortegas,* de Almazara Deortegas (Yecla, Murcia); *Molino del Hortelano,* de Molino del Hortelano (Antequera, Málaga); *Esencial Olive Ecológico,* de Oleícola San Francisco (Begíjar, Jaén): *Santificetur,* de Almazara Valler del Iregua (Albelda de Iregua, La Rioja); *Candor,* de Almazara Valler de Iregua (Albenda de Iregua, La Rioja); y *Primo Bio,* de Fraoi Cutrera (Chiaramonte, Italia).

V Encuentro Frutado Intenso de la DOP Estepa

La Denominación de Origen Protegida Estepa entregó sus reconocimientos durante la V edición del Encuentro Frutado Intenso, un evento de carácter bienal que tiene por objetivo homenajear a los más de 4.500 agricultores asociados a la entidad y reconocer a importantes personalidades del sector que llevan a cabo una labor de investigación, mejora de la calidad y difusión de la cultura del AOVE.

Galardonados:

Premio Honorífico: Luis Planas, secretario general del Comité Económico y Social Europeo.

Premio Investigación: Manuel Moya Vilar, investigador y profesor titular de la Universidad de Jaén.

Medio de Comunicación: *Agrosfera.*

Trayectoria Profesional: Juan Ramón Izquierdo, jefe del Departamento de Análisis de aceites y grasas del Laboratorio Arbitral Agroalimentario.

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

Extrema Selección 2015

Extrema Selección tiene como objetivo fomentar la promoción, comercialización y consumo de los aceites de oliva vírgenes extra y reconocer el importante esfuerzo realizado por el sector en los últimos años para aumentar la calidad del aceite producido en Extremadura. Este concurso reconoce las cualidades de los AOVEs elaborados con el "máximo esmero" en esta Comunidad y selecciona los mejores zumos que destaquen por unas características sensoriales como manifestación de sus elevados atributos.

Galardonados:

Categoría Convencional
Primer Premio: *Pago Baldíos San Carlos,* de Pago Baldíos San Carlos.

Categoría Ecológico
Primer Premio: *Vieiru,* de Agropecuaria Carrasco.

Premio Agustí Serés *in memoriam*

Convocado por la familia Serés Santamaría, busca reconocer la labor, individual o colectiva, de promoción y difusión de la cultura del aceite de oliva realizada en el territorio español en los últimos tres años. Se valora especialmente la originalidad y los recursos empleados, dando prioridad a aquellas actuaciones que, sin grandes medios, comportan un mayor compromiso de los implicados en la iniciativa.

Galardonado:

Cooperativa San Vicente de Mogón (Jaén).

Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de Huelva

En la provincia existen 17 almazaras, de las que 15 son cooperativas y dos industriales y, si bien el aceite de oliva onubense representa un pequeño porcentaje del total producido en Andalucía, "su calidad es extraordinaria", como recalcó el presidente de la Diputación de Huelva, Ignacio Caraballo, durante la celebración de los reconocimientos. Estos galardones, organizados por la Diputación de Huelva, reconocen a los mejores zumos de aceituna de calidad organoléptica superior producidos en las almazaras de la provincia.

injoca

MONTAJES Y MANTENIMIENTOS
CALDERAS DE AGUA CALIENTE,
VAPOR Y ACEITE TERMICO
CON QUEMADOR DE BIOMASA

- Bombas de Transporte de Masa y de Orujo
- Cajones de Almacenamiento
- Tolvas de Almacenamiento
- Bandejas Vibratorias
- Sinfines
- Calorifugado de Instalaciones
- Instalaciones de Tuberías en Acero Inoxidable

Instalaciones Jose Antonio Canillo S.L.
Pol. Ind. Los Llanos, Naves 2-3
23660 Alcaudete (Jaén)
administracion@injoca.es

953 70 80 36 / 672 15 09 35
www.injoca.es

Galardonados:

Premio al Mejor AOVE de la provincia de Huelva: Cooperativa del Campo San Bartolomé, S.C.A., de Beas, más conocida como Olibeas.

Menciones especiales: Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva, S.C.A., de Gibraleón; y Cooperativa Olivarera San Bartolomé, S.C.A., de Paterna del Campo.

Premio al Mejor Aceite del Bajo Aragón

El Consejo Regulador de la DOP Aceite del Bajo Aragón entrega cada año sus premios al "Mejor Aceite del Bajo Aragón", que reconocen el virgen extra más destacado bajo este sello de calidad.

Galardonados:

Primer Premio: La Calandina, S.C.L., de Calanda (Teruel).
Segundo Premio: Almazara de Jaime, de Belchite (Zaragoza).
Tercer Premio: Aceites Alfonso Muniesa, de Belchite (Zaragoza).

Premio Alimentos de España al Mejor AOVE de la campaña 2014/15

Con estos premios -que constan de dos categorías, Producción Convencional y Producción Ecológica- el Magrama busca contribuir a revalorizar los aceites de oliva vírgenes españoles de mayor calidad y estimular a los productores a elaborar y comercializar estos aceites. También tiene como finalidad promover la imagen y posición del mercado del aceite de oliva y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de sus características sensoriales.

Galardonados:

Categoría Producción Convencional

Frutados Verdes Amargos

Premio Alimentos de España al Mejor AOVE: La Inmaculada Concepción, S.C.A., de Oleoestepa.

Finalistas: Almazara de Muela, S.L., de Priego de Córdoba (Córdoba); y El Labrador, S.A.T., de Fuente de Piedra (Málaga).

Frutados Verdes Dulces

Premio Alimentos de España al Mejor AOVE: Olivarera La Purísima, de Priego de Córdoba (Córdoba).

Finalistas: Aceites Campoliva, S.L., de Pegalajar (Jaén); y El Trujal de la Loma, de Úbeda (Jaén).

Frutados Maduros

Premio Alimentos de España al Mejor AOVE: Casas de Hualdo, S.L., de El Carpio de Tajo (Toledo).

Finalistas: Moli La Boella, S.L., de La Canonja (Tarragona); y Coselva, S.C.C.L., de La Selva del Camp (Tarragona).

Categoría Producción Ecológica

Premio Alimentos de España al Mejor AOVE: Finca La Reja, de Bobadilla-Antequera (Málaga).

Finalistas: Almazara As Pontis-Agropecuaria Carrasco, S.L., de Eljas (Cáceres); y La Purísima de Herrera, S.C.A., de Oleoestepa, de Herrera (Sevilla).

Premios a la Calidad del AOVE de la DOP Priego de Córdoba

Estos galardones constituyen el evento más importante del año para esta Denominación de Origen Protegida y en él se dan cita todos aquellos que trabajan en aras de la calidad de estos aceites. Además, la Denominación concede el Premio Picudo que reconoce la labor de una persona o entidad en la promoción y defensa del aceite de oliva virgen extra y de la comarca oleícola de Priego de Córdoba. Este año, el galardón ha recaído en la periodista de la *Agencia Efe*, Pilar Salas.

Galardonados:

Medalla de Oro: *Venta del Barón,* de Almazara de Muela, S.L.
Primer Premio: *Cladivm,* de Aroden, S.A.T.
Segundo Premio: *El Empiedro,* de S.C.A. Olivarera La Purísima.
Tercer Premio: *Parqueoliva Serie Oro,* de Almazaras de la Subbética.

Premios a los Mejores Aceites Producidos en el Valle del Guadalquivir

En esta edición de los galardones han participado un total de 11 almazaras y 16 aceites, sumando un total de 385.000 kilos entre todos los participantes.

Galardonados:

Categoría Frutado Verde Intenso

Primer Premio: Aceite de Oliva del Sur, de Bujalance.

Segundo Premio: Torrevequia Oliva Foods, Envasadora de Villaverde.

Categoría Frutado Verde Medio

Primer Premio: S.A.T. Oleopalma, de Palma del Río.

Segundo Premio: S.C.A. Nuestra Señora de la Salud, de Posadas.

Categoría Frutado Maduro

Primer Premio: S.C.A. Nuestro Padre Jesús Nazareno, de Bujalance.

Segundo Premio: Aceites Fuenteoliva, de la Ventilla de Fuente Palmera.

Accésit: El Molino de Santa Cruz, de Santa Cruz.

Accésit: Rafael Castro Matas, Almazara 1945, de La Carlota.

Premios Alcuza de la DOP Sierra Mágina

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

Según señala el propio presidente del CRDOP, Rafael de la Cruz, estos galardones, que se entregan desde el año 2000, constituyen "un reconocimiento a la autoexigencia de los olivareros de Sierra Mágina en el cultivo y recolección de la aceituna".

Galardonados:

Melgarejo Cosecha Propia, de Aceites Campoliva, S.L., (Pegalajar), y *Verde Salud,* de la S.C.A. Trujal de Mágina (Cambil).

Premios Ardilla

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sierra de Segura concedió sus Premios Ardilla a la Mayor proporción de Aceite de Oliva Virgen Extra en la campaña 2014/15, a los mejores aceites de la campaña y al Embajador de la DOP Sierra del Segura.

Galardonados:

Premios Ardilla a la Mayor Proporción de AOVE
Categoría Gran Producción
Primer Premio: S.C.A. Nuestra Señora de la Asunción (Orcera).
Accésit: Agrosegura (La Puerta del Segura).

Categoría Mediana Producción
Primer Premio: Sociedad Cooperativa San Isidro (Benatae).
Accésit: Agrosegura (La Puerta del Segura).

Categoría Pequeña Producción
Primer Premio: Potosí 10 (Orcera).
Accésit: S.C.A. Sierra de Génave (Génave).

Premio Ardilla al Mejor Depósito de Aceite de Oliva Virgen Extra
Primer Premio: Oleofer, de La Puerta del Segura.
Segundo Premio: Potosí 10, de Orcera.
Tercer Premio: Nuestra Señora de la Asunción, de Orcera.
Cuarto Premio: La Vicaría, de Puente Génave.

Premio Embajador de la Ardilla: Caja Rural de Jaén.

Premios de la Diputación de Málaga

Este concurso tiene como objetivos principales la promoción, difusión, conocimiento y comercialización de los distintos zumos de calidad organoléptica superior de la provincia. Con esta iniciativa, iniciada en 2001, se pretende estimular a los productores a obtener aceites de mayor calidad para mejorar la posición de mercado de la provincia de Málaga en un bien gastronómico valorado internacionalmente. El premio persigue, asimismo, la promoción entre los consumidores del conocimiento y la valoración de las características sensoriales del aceite, así como dar apoyo institucional a las denominaciones de origen malagueñas que actualmente se tramitan.

Galardonados:

Categoría Frutado Intenso
Premio al Mejor AOVE de la Diputación de Málaga: *Finca La Torre,* de Finca La Reja (Málaga).
Accésit: El Labrador, S.A.T., de Fuente de Piedra.

Categoría Frutado Medio
Premio al Mejor AOVE de la Diputación de Málaga: *Aceite de Sierra de Yeguas,* de Aceites de Sierra de Yeguas, S.C.A.
Accésit: La Recíproca, de Cómpeta.

Premios de la Diputación de Sevilla

La Diputación de Sevilla organiza anualmente el Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia y el Premio Especial Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de las Sierras de Sevilla. El objetivo de estos galardones es promover el consumo del mejor aceite de oliva de la provincia y apoyar a los productores en sus campañas.

Galardonados:

Primer Premio al Mejor AOVE de la Provincia: Inmaculada Concepción, de La Roda de Andalucía.
Accésit al Mejor AOVE de la Provincia: Agrícola Roda, S.C.A., de La Roda de Andalucía.

Premio Especial Mejor AOVE de las Sierras de Sevilla: Agroganadera Pérez Racero, de El Saucejo.

Premios de la DOP Poniente de Granada

Las muestras presentadas a concurso en esta edición proceden de distintos lotes de aceite certificados por la DOP en la última campaña, y a su vez, elaborados por las 13 almazaras inscritas en el Consejo Regulador.

Con este certamen, el CRDOP persigue ayudar a dar a conocer al consumidor los mejores aceites de oliva

vírgenes extra de las almazaras amparadas, así como reconocer el esfuerzo realizado por estas empresas en obtener aceites de calidad.

Premios Anuales de AEMO

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) eligió la XVII edición de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva, como escenario para la entrega de sus galardones.

XVIII Concurso Nacional a la Difusión de la Cultura del Olivo

Primer Premio

Edimarket Editores, por su publicación *Olivatessen by Mercacei.*

Segundo Premio

"Viaje al Mundo del Aceite", de Oleícola San Francisco, S.L., de Begíjar.

"Divulgando el AOVE desde Salamanca", de Soleae.

Tercer Premio

Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (Aemoda), por su labor formativa.

Mención Especial

Manuel Piedrahita, periodista y escritor, en reconocimiento a su trayectoria y aportaciones al sector oleícola.

Premio a AEMO a la Mejor Almazara de España en la campaña 2014/15

Primer Premio

Mueloliva, de Priego de Córdoba (Córdoba).

Accésit

As Pontis, de Eljas (Cáceres).

IX Premio al Mejor Olivo Monumental de España 2014

Olivar integrado en la Oliveira del Pago de Santa Cruz, situado en el paraje de Ortigueira, del municipio de Vedra (La Coruña, Galicia).

Premio al Mejor Maestro de Molino

Rafael Sánchez Moreno, jefe de Producción de Almazara Alcubilla 2000, S.L.

AEMO quiso hacer un reconocimiento póstumo al creador de Basilippo, Juan Antonio Morillo, fallecido recientemente, "por una vida dedicada a la dignificación y promoción del aceite de oliva virgen extra y su cultura".

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

Sabino Leone

passion, nature, tradition, technology, research

Prizes 2015

WORLD'S BEST OLIVE OILS

monocultivaroliveoil.EXPO

AVPA

OLIO CAPITALE

ARMONIA international olive oil competition

AZIENDA AGRICOLA LEONE SABINO Contrada Cefalicchio SP. 143 Km 5 76012 Canosa di Puglia (BT) ITALY info@poderemontedoro.it www.sabinoleone.it

Galardonados:

Categoría Frutados Verdes Dulces
Primer Premio: Hermanos Cáliz Muñoz de Toro.
Segundo Premio: Almazara Casería de la Virgen, S.L.; y Aceites Algarinejo S. Coop. And.

Categoría Frutados Verdes Amargos
Primer Premio: San Francisco de Asís S. Coop. And.
Segundo Premio: Agraria Cerro Gordo S. Coop. And.

Categoría Frutados Maduros
Primer Premio: Agriconsum, S.L.
Segundo Premio: Almazara Ángela, Juan Cabrera Garrido.

Otros galardonados:
Mejor Empresa: Almazara Casería de la Virgen, S.L.

Premios Mezquita - II edición del Concurso Ibérico a la Calidad de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra

Los Premios Mezquita son unos de los galardones más prestigiosos de España, dentro de los cuales se enmarcan el Concurso de Vinos Premios Mezquita y la Muestra Ibérica de Vinos y AOVE. El fin primordial del certamen -organizado por el Aula del Vino con la colaboración de la Diputación y el Ayuntamiento de Córdoba- es recompensar a los olivareros y elaboradores de España y Portugal, galardonando la calidad de los aceites obtenidos en cada campaña. Se pretende con ello incentivar el interés de los productores y envasadores en la mejora de sus productos; así como estimular la demanda de los aceites premiados.

Palmarés español:

Aceite de Oliva Virgen Extra con DOP
Categoría Frutado Verde
Mezquita de Oro: *Parqueoliva Serie Oro,* de Almazaras de la Subbética.
Categoría Frutado Verde
Mezquita de Oro: *Señorío de Vizcántar,* de Aceites de Vizcántar.
Categoría Frutado Verde no Amargo
Mezquita de Bronce: *Virrey del Pino,* de Olivarera Nuestra Señora de Guadalupe.

Aceite de Oliva Virgen Extra sin DOP
Categoría Frutado Verde
Mezquita de Oro - Premio especial Academia del Vino de Córdoba: *Quaryat Blend,* de la Almazara Quaryat Dillar (Indigevil, S.L.).
Mezquita de Oro: *Oleum Hispania,* de Molino Virgen de Fátima; *Protagonista,* de Finca Santa Catalina; *Pagos de Toral Selección Gourmet,* de Pagos de Toral; y *Quaryat Picual,* de la Almazara Quaryat Dillar (Indigevil, S.L.).
Mezquita de Plata: *Conde de Mirasol,* de Aceites de Mirasol.
Mezquita de Bronce: *Campolea Premium,* de Campos de Olea; y *Castelló,* de Molì d'Oli Gabriel Alsina.
Categoría Frutado Verde no Amargo
Mezquita de Plata: *Bravoleum Picual Selección Hacienda el Palo,* de Explotaciones Jame.
Mezquita de Bronce: *Hispasur Gold,* de Hispasur Aceites.
Categoría Frutado Maduro
Mezquita de Oro: *Juan Colín,* de Aceites Bellido.
Mezquita de Plata: *5 Elementos,* de La Pontezuela; y *Ourogal Prestige,* de Ourogal Sdad. Trans. Comerc, de Prod. Agr. S.A.
Mezquita de Bronce: *Carcahueso*, de Rafael Castro Mata.

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico
Categoría Frutado Verde
Gran Mezquita Oro - Premio Especial Diputación de Córdoba: *Rincón de la Subbética,* de Almazaras de la Subbética.
Mezquita de Plata: *Diamante do Côa - Pinhelazeite,* de Carlos Alberto Videira Dos Santos.
Mezquita de Bronce: *Molino del Hortelano 014,* de Molino del Hortelano.
Categoría Frutado Verde no Amargo
Gran Mezquita de Oro - Premio Especial Ayuntamiento de Córdoba: *Vieiru Ecológico,* de Agropecuaria Carrasco, Almazara As Pontis.
Mezquita de Bronce: *Colonia Patricia,* de Desarrollo y aplicaciones fitotécnicas.

Premios Sabor y Calidad

Organizados por el Servicio de Fomento al Desarrollo Rural de la Diputación de Granada y a iniciativa de la Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva (Infaoliva) y Cooperativas Agro-alimentarias de Granada, estos nuevos galardones distinguen a los mejores aceites de oliva vírgenes extra de la provincia nazarí.

Galardonados:

Categoría Frutados Verdes Intensos
Premio Sabor y Calidad: Venchipa, S.L. (*O-Med*), de Ácula.

Categoría Frutados Verdes Medios
Premio Sabor y Calidad: Almazara Ángela, de Juan Ramón Cabrera, en Jayena.

Categoría Frutados Maduros
Premio Sabor y Calidad: Nuestra Señora del Rosario, de Castril.

Categoría Aceites Ecológicos
Premio Sabor y Calidad: Torres Morente, S.L. (Aceites Maeva).

Categoría Producción Integrada
Premio Sabor y Calidad: Campopineda, S.L., de Píñar.

Reconocimientos de Aemoda

La Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara ha entregado, por segundo año consecutivo, sus reconocimientos a aquellas personas o entidades que, ya sea por su dedicación o por la labor que desempeñan, contribuyen a la formación de profesionales dentro del sector oleícola.

Galardonados:

- Universidad Internacional de Andalucía (UNIA).
- Sebastián Sánchez Villasclaras, licenciado y doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de Granada, catedrático de Universidad de Jaén en el Área de Ingeniería Química y profesor en innumerables cursos sobre aceite, tales como el Master en Olivar, Aceite de Oliva y Salud, el Título de Experto Universitario en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes y el curso sobre Avances en Producción Integrada y Sostenibilidad en el Olivar.

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

BBVA

hay otra manera **de entender el negocio agrario**

En BBVA trabajamos para ayudarte a llevar tu explotación más allá.
Y por eso, para que puedas encontrar las soluciones que tu negocio necesita, ponemos a tu disposición a **nuestros expertos en el sector agrario.**

Acércate a una Oficina BBVA y deja que nuestros Gestores te lo demuestren.

adelante.

PREMIOS INTERNACIONALES

Ovibeja

La quinta edición del Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra-Premio Ovibeja recibió 116 muestras procedentes de España, Chile, Italia, Alemania, Eslovenia, Uruguay e Israel. El Premio Ovibeja es el único certamen internacional que se celebra en el país luso y, según sus organizadores, tras varias ediciones, el premio se ha convertido en un referente entre los concursos de AOVE que tienen lugar tanto en Portugal como en el panorama internacional. De hecho, ha sido reconocido como uno de los más importantes por el ranking World's Best Olive Oils.

Palmarés español:

Categoría Frutado Verde Intenso
Medalla de Plata: Rafael Alonso Aguilera.
Medalla de Bronce: Finca La Reja.
Menciones de Honor: Casas de Hualdo y Galgón 99.

Categoría Frutado Verde Medio
Medalla de Oro: Muela-Olives.
Medalla de Plata: Almazaras de la Subbética.
Mención de Honor: Aroden, S.A.T.

Categoría Frutado Maduro
Mención de Honor: Pago Baldíos San Carlos.

bioPress

Un total de 11 aceites de oliva vírgenes extra ecológicos de España -en las categorías de Frutado Intenso, Frutado Medio y Frutado Ligero- han entrado en el TOP25 de *bioPress,* un ranking que cada año realiza esta publicación alemana dedicada al sector ecológico.

En concreto, en este ranking y en la Categoría Frutado Intenso destaca el zumo *Oro del Desierto Organic,* de Rafael Alonso Aguilera (Medalla de Oro).

En cuanto a Frutado Medio, han resultado galardonados *Biodinámico Picual,* de Castillo de Canena (Medalla de Oro); y *Deortegas Cornicabra,* de Almazara de Ortegas (Medalla de Bronce).

Por último, en Frutado Ligero la revista ha premiado a *Vieiru Ecológico,* de Almazara As Pontis-Agropecuaria Carrasco (Medalla de Oro); y a *Hacienda Guzmán Bio,* de Aceites del Sur-Coosur (Medalla de Bronce).

Por otro lado, la publicación alemana también ha reconocido a las firmas españolas *Oliduero Ecológico,* de Bodega Matarromera; *Rincón de La Subbética,* de Almazaras La Subbética; *Finca La Torre,* de Finca La Reja; *Egregio,* de Oleoestepa; *Alhema de Queiles,* de Hacienda Queiles; *Aceites 2B,* de Compañía Cordobesa de Gestión y Renta SL; *As Pontis Organic,* de Almazara As Pontis - Agropecuaria Carrasco; *Pago Piedrabuena,* de Fernando Piedrabuena Romero; y *Graccurris,* de Almazara Ecológica de La Rioja.

Certamen Internacional ITQI- Superior Taste Award

El Certamen Internacional ITQI-Superior Taste Award (Premio al Sabor Superior), que se celebra en Bruselas (Bélgica), ha reconocido con sus estrellas de oro a varios aceites de oliva españoles. Se trata de un premio otorgado anualmente desde 2005 por el International Taste & Quality Institute (ITQI) de Bruselas que certifica la calidad Premium de los alimentos y bebidas.

Palmarés español:

Dos estrellas de oro: Goya en España, con dos de sus zumos; Dama de Elaia; por su aceite ecológico; y Torres y Ribelles.

Una estrella de oro: Oleo Almanzora y el aceite de oliva virgen extra Único, de Goya España, se han alzado con una estrella cada uno.

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

China International Olive Oil Competition

Con motivo de la décima edición de Oil China Competition, la organización ha elaborado un TOP10 de aquellas compañías cuyas marcas recomienda especialmente. Entre ellas figuran las españolas Almazaras de la Subbética, Castillo de Canena Olive Juice, Galgón 99, Masía el Altet y Pago Baldíos San Carlos. Además, el certamen ha premiado a 42 aceites de oliva vírgenes extra españoles dentro de sus cuatro categorías.

Palmarés español:

Categoría Frutado Intenso

Medalla de Oro: Casas de Hualdo, con *Casas de Hualdo Picual;* Hispania Oliveworks, con *El Corzo;* y Casas de Hualdo, con *Casas de Hualdo Reserva de Familia.*

Medalla de Plata: Hispania Oliveworks, con *Hispania Export Original Blend;* Aceites Guadalentín, con *Olizumo;* Muela-Olives, con *Venta del Barón;* Almazara La Alquería, con *Paraje La Cabaña L'Alquería (Picual);* Hispasur Aceites, con *Hispasur Gold; y* Galgón 99, con *Oro Bailén Reserva Familiar Picual.*

Medalla de Bronce: Hispania Oliveworks, con *Hispania Export Monovarietal Arbequina;* y Muela-Olives, con *Mueloliva Picuda.*

Categoría Frutado Medio

Medalla de Oro: Almazaras de la Subbética, con *Almaoliva.*

Medalla de Plata: Masía el Altet, con *Masía el Altet High Quality;* Almazaras de la Subbética, con *Parqueoliva Serie Oro;* Oleícola Jaén, con *Oleícola Jaén;* Hacienda Guzmán, con *Hacienda Guzmán Reserva Familiar Hojiblanca;* Hoja del Olivo, S.L.U., con *Hoja del Olivo;* y Galgón 99, con *Casa del Agua Coupage Oro Bailén.*

Medalla de Bronce: S.C.A. Del Campo San Juan, con *Supremo;* Castillo de Canena Olive Juice, con *Castillo de Canena Reserva Familiar Arbequina;* Oliva Palacios, con *Palacio de los Olivos;* Castillo de Canena Olive Juice, con *Castillo de Canena Reserva Familiar Picual;* Casa de Alba (Ducado de Alba, S.L.), con *Casa de Alba Cosecha Temprana;* Aceites Olivar del Valle, con *Akropos;* Masía el Altet, con *Masía el Altet Premium;* Masía el Altet, con *Masía el Altet Special Selection;* Fernano Piedrabuena Romero, con *Pago Piedrabuena.*

Gran Mención: Explotaciones Jame, con *Bravoleum;* Simply Spanish Product, con *Palacio Marqués de Viana;* Masía el Altet, con *Masía el Altet High End;* Goya España, con *Único;* Previoleo, con *Ego Sum Toro de Osborne Edition;* Goya España, con *Goya.*

Categoría Frutado Suave

Medalla de Oro: Galgón 99, con *Oro Bailén Reserva Familiar Arbequina.*

Medalla de Bronce: Pago Baldíos San Carlos, con *Full Moon.*

Categoría Ecológico

Medalla de Oro: Rafael Alonso Aguilera, con *Oro del Desierto Organic;* y Consorcio de Exportadores de Castilla-La Mancha, con *Don Quijote.*

Medalla de Plata: Almazaras de la Subbética, con *Rincón de la Subbética.*

Medalla de Bronce: Cortijo de Suerte Alta, con *Cortijo de Suerte Alta Coupage Natural;* y Sucesores de Hermanos López, con *Morellana.*

Gran Mención: Almazara La Alquería, con *Paraje La Cabaña L'Alquería.*

Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra Armonia

Barabino&Partners Design

VERSO,
el nuevo cierre
de aceite de oliva

- **Dosificación controlada**
- **Vertedor con corta-gota**
- **Vertedor telescópico sin resorte para proteger la calidad de su aceite**

Guala Closures Group es el líder mundial de producción de cápsulas irrellenables con más de **13** billones de cierres al año. El Grupo ofrece la más amplia gama de cierres de aluminio para la industria del vino, y las entrega puerta a puerta gracias a que se producen en **5** continentes con **25** plantas de producción y una estructura comercial presente en más de 100 paises.

Guala Closures Group

www.gualaclosures.com - comercial.al@gualaclosures.es
956 143 910 - 938 181 743

El IX Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra Armonia ha concedido en 2015 varios reconocimientos en sus diferentes categorías a aceites de oliva vírgenes extra españoles.

Palmarés español:

Categoría Frutado Intenso
Gran Mención: *Melgarejo Picual Premium*, de Aceites Campoliva, S.L.; *Casas de Hualdo Picual*, de Casas de Hualdo, S.L.; *Ecologico 100% Hojiblanca*, de Finca La Reja, S.L.; *Masía el Altet "Special Selection"*, Masia el Altet, S.L.; Molino Virgen de Fatima, S.L.; *Oro del Desierto*, de Rafael Alonso Aguilera, S.L.; y *Verde Esmeralda*, de Verde Esmeralda.

Categoría Frutado Medio
Gran Mención: *Rincon de la Subbética*, Almazaras de la Subbetica, S.L.; *Parqueoliva Serie Oro*, de Almazaras de la Subbética, S.L.; *Casas de Hualdo Reserva de Familia*, de Casas de Hualdo, S.L; *Oro Bailén Picual Reserva Familiar*, de Galgón 99, S.L.; *Hoja del Olivo*, de Hoja del Olivo, S.L.U.; y *El Empiedro*, de S.C.A. Olivarera la Purísima.

Categoría Frutado Ligero
Gran Mención: *Nobleza del Sur*, Centenarium Premium Aceites Castellar, de Nobleza del Sur; *Dominus Cosecha Temprana*, de Monva, S.L.; *Morellana*, de Sucesores de Hermanos López, S.A.; *O-Med Picual*, de Venchipa.

Reconocimientos especiales "Packaging & Comunicación"
"The communicative impact of the packaging and label graphics":
Primer clasificado: Almazara la Alqueria, *Alfafarenca.*
Segundo clasificado: Olivos Naturales, S.L., *First day of harvest.*

"Special recognition for the system":
Segundo clasificado: Galgón 99, S.L.

Concurso Internacional de Aceites de AVPA

El objetivo de este concurso de la Asociación para la Valorización de Productos Agrícolas (AVPA) es premiar a los mejores zumos de aceituna en sus diferentes categorías, buscando la excelencia y la originalidad en la producción de aceite de oliva. Cada año participan en él aceites de oliva vírgenes extra procedentes de diferentes países como España, Italia, Túnez, Argelia, Croacia, Grecia, Egipto o Portugal.

Palmarés español:

Categoría Frutado Verde Intenso
Gourmet d'Or: *Parqueoliva,* de Almazaras de la Subbética y *Premium*, de Masía El Altet.
Gourmet d'Argent: *Organic Oro del Desierto,* de Oro del Desierto.
Gourmet de Bronze: *Finca La Torre,* de Finca la Reja; *Rincón de la Subbética,* de Almazaras de la Subbética.
Diplôme Gourmet: *Centenarium Premium,* de Nobleza del Sur; *Deortegas Bio,* de Almazara Deortegas; *Esencial Olive,* de Oleícola San Francisco; *Alfafarenca,* de Almazara La Alquería; y *Masía el Altet Special Selection,* de Masía el Altet.

Categoría Frutado Verde Medio
Gourmet d'Argent: *La solana2*, de Davidyadrian.
Diplôme Gourmet: *Tuccioliva,* de S.C.A. San Amador; *Casa de Alba,* de Ducado de Alba; *Masía el Altet High Quality,* de Masía el Altet; y *Oli de Mallorca,* de Olis de Jornets.

Categoría Frutado Verde Ligero
Diplôme Gourmet: *Gourmoliv,* de Gestosol.

Categoría Frutado Maduro Intenso
Gourmet d'Or: *Castillo de Tabernas Picual,* de Castillo de Tabernas (Olivar del Desierto).
Diplôme Gourmet: *5 elementos,* de La Pontezuela; y *Graccurris,* de Almazara Ecológica de La Rioja.

Categoría Frutado Maduro
Gourmet d'Or: *Esencia,* de Castillo de Tabernas (Olivar del Desierto).
Gourmet de Bronze: *Basilippo,* de Oleomorillo.
Diplôme Gourmet: *Alyña,* de Castillo de Tabernas (Olivar del Desierto); *Valdenvero,* de Colival; y *Selección Gourmet de Almanzora,* de Oleo Almanzora.

Categoría Frutado Maduro Ligero
Gourmet d'Argent: *Mas del Clos,* de Mas del Clos; *Living & Olive,* de Almazara Molino Alfonso; y *Abbae de Queiles,* de Hacienda Queiles.
Gourmet de Bronze: *Mestral,* de Cooperativa de Cambrils.
Diplôme Gourmet: *Gran Degustus,* de Cooperativa La Granadella.

Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra Olive D'Or Canadá

La feria internacional SIAL Canadá -desarrollada en Toronto del 28 al 30 de abril de 2015- acogió la celebración del Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra Olive D'Or Canadá 2015, que contó con la participación de más de 110 aceites de oliva vírgenes extra procedentes de 14 países y reconoció a varios zumos españoles.

Palmarés español:

Categoría Frutado Maduro
Medalla de Oro: *Oro Bailén Reserva Familiar,* de Galgón 99.

Categoría Frutado Ligero
Medalla de Bronce: *Hacienda Guzmán Bio,* de Agrícola Guzmán.

Categoría Frutado Medio
Medalla de Plata: *Casa del Agua-Oro Bailén,* de Galgón 99.

Categoría Frutado Intenso
Medalla de Plata: *Venta del Barón,* de Muela-Olives.
Medalla de Bronce: *Reserva de Familia by Casas de Hualdo,* de Casas de Hualdo.

Concurso Olio Capitale

Los premios de Olio Capitale, la feria italiana dedicada al aceite de oliva virgen extra que se celebra en Trieste, sólo admiten aceites de oliva vírgenes extra producidos en aquellos países que asoman al mar Mediterráneo. Entre los vencedores este año sólo es posible encontrar a productores italianos, si bien *Basilippo Gourmet,* de Oleomorillo, en Sevilla, logró posicionarse entre los finalistas en Frutado Ligero; y *Cortijo Spíritu_Santo,* de El Trujal de la Loma, S.L., en Úbeda, como semifinalista en Frutado Medio.

Concurso TerraOlivo

Entre los fines de estos galardones destaca premiar a los mejores aceites de oliva vírgenes extra de todo el

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

mundo, promover los beneficios nutricionales del AOVE y fomentar su mercado internacional y consumo, así como difundir las ventajas de la Dieta Mediterránea.

En esta edición, el concurso ha incluido a tres aceites de oliva vírgenes extra españoles en su TOP10. Se trata de *Oro Bailén Reserva Familiar Picual,* de Galgón 99; *Oro del Desierto Organic,* de Rafael Alonso Aguilera; y *Tuccioliva Gran Selección,* de S.C.A. San Amador. Además, el zumo de Galgón 99 ha sido reconocido como el mejor entre los españoles presentados y el de Rafael Alonso Aguilera como el Mejor AOVE Ecológico.

Para más información acerca del resto de premiados consultar la página web de TerraOlivo (*www.terraolivo.org*).

Copenhagen International Olive Oil Awards (CIOOA)

El objetivo de este certamen es promover entre los consumidores y restauradores del norte de Europa los beneficios y la excelencia de este alimento clave de la Dieta Mediterránea, así como sus usos en la gastronomía.

En la pasada edición se presentaron un total de 125 zumos de aceituna. Según la organización, tras el éxito, y debido a la alta demanda, en 2015 CIOOA se ha dividido en dos categorías: Producción Tradicional y Ecológica. Éstas, a su vez, constan de las subcategorías Frutado Intenso, Medio y Ligero.

Palmarés español:

Best of Copenhagen 2015: *Oro del Desierto,* de Rafael Alonso Aguilera

Categoría Producción Tradicional
Frutado Intenso
Medalla de Bronce: *Las 7 Encinas,* de Explotaciones El Alamillo.

Categoría Producción Ecológica
Frutado Intenso
Medalla de Oro: *Oro del Desierto,* de Rafael Alonso Aguilera.
Medalla de Bronce: *Picual Biodinamic,* de Castillo de Canena.

Categoría Frutado Medio
Medalla de Plata: *Eretru Ecológico Cosecha Temprana,* de S.C.A. Trujal de Mágina.
Medalla de Bronce: *Rincón de la Subbética,* de Almazaras de la Subbética.

Categoría Frutado Ligero
Medalla de Oro: *Vieiru Ecológico,* de Agropecuaria Carrasco.

Der Feinschmecker

La prestigiosa revista gastronómica *Der Feinschmecker* elabora todos los años la lista de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. En el TOP10 de las tres categorías (Frutado Ligero, Frutado Medio y Frutado Intenso) en 2015 figuran varios españoles.

Palmarés español:

Categoría Frutado Medio
Segundo puesto: *O-Med Picual,* Venchipa, S.L.

Categoría Frutado Ligero
Segundo puesto: *O-Med Arbequina,* Venchipa, S.L.

Además, dentro del TOP40 que publica la revista, figuran otros 14 zumos españoles como *Soler Romero Cortijo el Tobazo BIO,* de Alcanova; *Fruit&Branca Empeltre, Arbequina, Arbossana,* de Mas de Flandi; *Hojiblanca BIO,* de Oro del Desierto; *Belvís de Las Navas BIO,* de Belvís de Las Navas; *Reserva Familiar Picual,* de Castillo de Canena; *Venta del Barón,* de Muela-Olives; *Estepa Virgen, Serie Limitada, 1ª Cosecha Noviembre,* de Oleoestepa; *Palacio de los Olivos,* Olivapalacios; *Oro Bailén - Casa del Agua Coupage*, Galgón 99; *Pical Selección Gourmet,* Pagos de Toral; *Nobleza del Sur,* Juve Premium Coupage, de Aceites Castellar; *Tuccioliva Gran Selección,* de San Amador; *First Early Royal Olives,* de Castillo de Canena; y *Melgarejo Picual Premium,* de Aceites Campoliva.

Síguenos en...

ARMONÍA EN ESTADO PURO

Por Rosa Martínez

Bravoleum. "Selección Especial de Aceites Hacienda el Palo" en su variedad picual es un AOVE proveniente de aceitunas recogidas en el mes de octubre procedentes de las fincas familiares. Frutos cosechados en su punto óptimo de maduración nos devuelven este aceite suave, muy equilibrado, con una ferviente personalidad y un magnífico punto de intensidad aromática. Presenta un frutado de aceituna verde y tonos de verde hierba, predominando a nivel olfativo las sensaciones de otras frutas como el plátano. También aparece la cáscara de plátano verde, almendra, alcachofa y tomate verde. El amargor es leve y el picante un poco más intenso. Muy agradable al paladar. 10 galardones internacionales y 2 nacionales reconocen los méritos de este excelente zumo. Visite nuestra web para conocerlos y compre on line desde cualquier punto de España.

Explotaciones Jame S.L. Carretera de Jaén, Km. 0,95
23630 Villargordo, Jaén, España
Telfs. +34 953 37 71 90 • Fax. +34 953 37 71 90
contacto@aceiteshaciendaelpalo.com • www.aceiteshaciendaelpalo.com

BRAVOLEUM
HACIENDA EL PALO -ACEITES-

Extrascape

El objetivo de este certamen, que se celebró por primera vez en 2012, es reconocer, estimar y apreciar el valor del paisaje y de la cultura de este cultivo, su vínculo con el territorio y su potencial en el turismo. A través de esta iniciativa se evalúa la calidad organoléptica de los aceites de oliva vírgenes extra procedentes de las distintas latitudes y al mismo tiempo se valora el paisaje, premiando las características del territorio destinado al cultivo del olivo.

Asimismo, pretende promover el vínculo entre olivicultura y territorio y la calidad del aceite de oliva virgen extra en los mercados internacionales; crear una red de relaciones entre las asociaciones en torno al paisaje olivarero; fomentar el desarrollo del oleoturismo; e incentivar la promoción de los ganadores en los mercados y los medios de comunicación.

Palmarés español:

Categoría Paisaje moderno y contemporáneo innovador
Aceite de oliva convencional
Frutado Intenso: *Casas de Hualdo Picual*, de Casas de Hualdo (El Carpio de Tajo, Toledo).
Aceite de oliva ecológico
Frutado Medio: *Abbae de Queiles*, de Hacienda Queiles.

Categoría Paisaje tradicional
Aceite de oliva ecológico
Frutado Intenso: *Rincón de la Subbética*, de Almazaras de la Subbética (Carcabuey, Córdoba).

Premio especial de Arquitectura: Hacienda Queiles (Tudela, Navarra).

Il Magnifico Extra Virgin Olive Oil Awards

Este concurso, organizado por la Asociación Premio Il Magnifico, se celebra en homenaje a dos destacadas figuras del aceite de oliva virgen extra de la Toscana: Massimo Pasquini y Marco Mugelli. Según ha manifestado la organización, la edición de este año "ha estado caracterizada por una caída en el número de participantes", ya que sólo se han presentado 80 procedentes de Croacia, Francia, Grecia, Marruecos, España, Túnez y Sudáfrica; además de Italia, frente al centenar de 2014. Esta reducción se debe, explica, "a las dificultades de esta cosecha, en la que muchos olivicultores italianos se han visto obligados a renunciar a la producción".

Palmarés español:

Medalla de Plata: Almazaras de la Subbética con *Parqueoliva Serie Oro.*
Medalla de Bronce: L'Olivera con *L'Olivera Finques Verge Extra.*

International Olive Oil Award Zurich

El concurso encuentra su origen en 2001, cuando un grupo de catadores del Instituto de Alimentación y Bebidas de la Universidad de Ciencias Aplicadas de Zurich se prestó a evaluar los zumos presentados a un concurso convocado con motivo de la feria Gourmesse Zurich.

La competición -que se divide en Frutado Intenso, Medio y Ligero- se dirige a productores, importadores y distribuidores de AOVE que se atengan a las legislaciones suiza o europea vigentes y que tengan disponibles, al menos, 1.000 litros del zumo presentado. En esta edición del concurso han participado 97 aceites procedentes de nueve países.

Palmarés español:

Gold: *El Empiedro,* de S.C.A. Olivarera La Purísima; *LA Organic Intenso,* de LA Amarilla de Ronda; *Rincón de la Subbética,* de Almazaras de la Subbética; y *Bravoleum,* de Hacienda El Palo.
Silver: *Oro del Desierto Organic,* de Oro del Desierto; *Parqueoliva Serie Oro,* de Almazaras de la Subbética; *Almaoliva,* de Almazaras de la Subbética; *Venta del Barón,* de Muela-Olives; *Finca La Torre Selección Hojiblanca,* de Finca La Reja.
Award: *Oro San Carlos,* de Pago Baldíos San Carlos; *Casa de Alba,* de Casa de Alba; *Primero. Royal temprano,* de Castillo de Canena Olive Juice; *Dauro,* de Bodegas Roda; *Melgarejo Composición Premium,* de Aceites Campoliva; *Masía el Altet Special Selection,* de Masía el Altet; *Montón Alto,* de Nayve; y *Oleum Hispania,* de Hispania Food Company.
Special Prizes: *El Empiedro,* de S.C.A. Olivarera La Purísima - Best of Spain; *LA Organic Intenso,* de LA Amarilla de Ronda - Best of Spain y Best Organic; y *Rincón de la Subbética,* de Almazaras de la Subbética - Best of Spain.

L'Orciolo d'Oro

El XVII Concorso Internazionale Oli Extra Vergini di Oliva L'Orciolo d'Oro, celebrado en Italia, ha concedido 46 de sus 53 reconocimientos a aceites de oliva vírge-

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

nes extra españoles en sus tres categorías (Frutado Ligero, Frutado Medio y Frutado Intenso). Esta competición, que organiza desde 1999 la sociedad gastronómica Enohobby Club dei Colli Malatestiani, selecciona los mejores vírgenes extra presentados basándose en parámetros químicos y sensoriales.

Palmarés español:

Primer Premio: *Vieru Ecológico,* de Agropecuaria Carrasco.
Segundo Premio: *Bravoleum Selección Especial,* de Hacienda El Palo.
Tercer Premio: *Supremo Arbosana,* de la S.C.A. del Campo San Juan.
Gran Mención: *Paraje La Cabaña L'Alquería "Alfafarenca",* de Almazara La Alquería; *Almaoliva,* de Almazaras de la Subbética; *Oro Bailén Reserva Familiar Arbequina,* de Galgón 99; *Basilippo Gourmet,* de Oleomorillo; *Pago Baldíos San Carlos,* de Pago Baldíos San Carlos; *Castellò,* de Molí d'Oli Gabriel Alsina; *Olicatessen,* de Molí dels Torms.
Distinciones: *Juan Colín,* de Aceites Bellido; *Escornalbou,* de Agrícola de Riudecanyes; *Carcahueso,* de Almazara 1945 Rafael Castro; *Mestral,* de Cooperativa Agrícola de Cambrils; *Innoliva Premier (L186) e Innoliva Premier (L228),* de Olivos Naturales; y *Oro del Mediterráneo,* de Sucesores de Morales.

Categoría Frutado Medio
Primer Premio: *Parqueoliva Bio,* de Almazaras de la Subbética.
Segundo Premio: *Parqueoliva Serie Oro,* de Almazaras de la Subbética.
Tercer Premio: *Rincón de la Subbética,* de Almazaras de la Subbética.
Gran Mención: *Centenarium Premium,* de Nobleza del Sur; *Reserva de Familia,* de Casas de Hualdo; *Señorío de Vizcantar,* de Aceites Vizcantar; *Hacienda Guzmán Bio,* de Agrícola Guzmán; *Cladivm,* de Aroden; *Oro Bailén Reserva Familiar Picual,* de Galgón 99; *Hispasur Gold,* de Hispasur Aceites; Masía el Altet High End, *Masía el Altet High Quality, Masía el Altet Special Selection* y *Masía el Altet Premium,* de Masía el Altet; *Oleum Hispania,* de Molino Virgen de Fátima; *Oro San Carlos,* de Pago Baldíos San Carlos; *Supremo Picual,* de Campo de San Juan; *O-Med Picual,* de Venchipa; *Hoja del Olivo,* de Hoja del Olivo; *Tuccioliva,* de San Amador; y *El Empiedro,* de Olivarera La Purísima.
Distinciones: *Paraje La Cabaña L'Alquería Picual,* de Almazara La Alquería; *Olivares del Derramador,* de Fuente Alarcón; y *Albenzaide,* de Nuestra Señora del Rosario.

Categoría Frutado Intenso
Primer Premio: *Venta del Barón,* de Mueloliva.
Segundo Premio: *Oro del Desierto Organic,* de Rafael Alonso Aguilera.
Tercer Premio: *San Carlos Gourmet,* de Pago Baldíos San Carlos.
Gran Mención: *Mueloliva Picuda,* de Mueloliva.

Les Olivalies

La tercera edición del concurso francés Les Olivalies, celebrado en Cannes en abril y organizado por La Union des Œnologues de France, ha premiado a varios vírgenes extra españoles con las Medallas de Oro y Plata.

Este certamen busca poner de relieve la complementariedad existente entre el cultivo de la vid y el olivo y reconocer a aquellos aceites de oliva con un alto nivel de calidad y que se aproximan a la expresión gustativa óptima de su categoría.

Palmarés español:

Medalla de Oro: *La Maja,* de Agrícola La Maja; *Montón Alto,* de Nayve, S.L.; *Reserva de Familia by Casas de Hualdo,* de Casas Hualdo; y *Rincón de la Subbética,* de Almazaras de la Subbética.
Medalla de Plata: *Vieiru Organic,* de Almazara As Pontis.

Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition

Los aceites de oliva vírgenes extra españoles han vuelto a triunfar este año en Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition Hemisferio Norte.

Este concurso, cuyos orígenes se remontan al año 2000, se divide, a su vez, en dos: Hemisferio Norte y Hemisferio Sur. El primero de ellos abarca aceites de Croa-

cia, Francia, Grecia, Israel, Italia, Japón, Líbano, México, Marruecos, Portugal, España, Túnez, Turquía y EEUU; mientras que el segundo se dirige a Argentina, Australia, Chile, Nueva Zelanda, Perú, Sudáfrica y Uruguay.

Palmarés español: (transcripción literal de la organización)

North Mono Cultivar

José Andrés: Best of Class, Gold Medal, robust, picual, Toledo.
Palacio De Los Olivos: Gold Medal, medium, picual, Campo Calatrava.
Birdy: Silver Medal, delicate, arbequina, Valencia.
Impelte: Silver Medal, delicate, arbequina, ecológico, Aragón.
Masia el Altet: Silver Medal, medium, changlot real, special selection, Comunidad Valenciana.
Akropos: Bronze Medal, medium, picual, Campo Calatrava.
Pago de Valdecuevas: Bronze Medal, medium, arbequina, Valladolid.

North Blends

Albares: Gold Medal, medium, Moncayo.
El Corzo: Gold Medal, robust, Alicante.
Hispania Export: Gold Medal, robust, original blend, Alicante.
Masia el Altet: Gold Medal, medium, high quality, Comunidad Valenciana.
Masia el Altet: Gold Medal, medium, premium, Comunidad Valenciana.
Dauro: Silver Medal, medium, Catalonia 2014.
José Andrés: Silver Medal, robust, Secret Blend, Toledo.
Impelte: Bronze Medal, delicate, Aceite del Bajo Aragon DOP.
Oli Son Mir: Bronze Medal, medium, Baleares DOP.
Pago Piedrabuena: Bronze Medal, medium, Cornicabra.
Terraolive: Bronze Medal, medium, picual, premium, Castilla-La Mancha.

South Mono Cultivar

Dominus Cosecha Temprana: Gold Medal, delicate, picual, Sierra Mágina DOP.
Hacienda Guzmán: Gold Medal, medium, manzanilla, Sevilla.
Olizumo: Gold Medal, robust, picual, Sierra De Cazorla.
Oro Bailén Reserva Familiar: Gold Medal, delicate, Arbequina, Jaén.
Oro Del Desierto: Gold Medal, robust, organic, Tabernas.
Quaryat: Gold Medal, medium, picual, ecológico, Sierra Nevada, Granada.
Quaryat: Gold Medal, medium, picual, Sierra Nevada, Granada.
Rincón de la Subbética: Gold Medal, robust, hojiblanca, Priego de Cordoba DOP, Córdoba.
Supremo: Gold Medal, medium, picual, Jaén.
Supremo: Gold Medal, medium, arbosana, Jaén.
Basilippo: Silver Medal, delicate, arbequina, gourmet, Los Alcores.
Bravoleum: Silver Medal, medium, picual, Jaén.
Carcahueso: Silver Medal, medium, arbequina, coupage, Andalucía.
Finca La Torre: Silver Medal, robust, Selección, hojiblanca, Andalucía.
Full Moon: Silver Medal, delicate, arbequina, Extremadura.
Hoja del Olivo: Silver Medal, medium, picual, Andalucía.
Molino Del Genil "Selección": Silver Medal, medium, picual, intenso, Sevilla.
Morellana: Silver Medal, medium, picuda, Baena DOP.
Olvero: Silver Medal, robust, Reserva Familiar, Jaén.
Oro Bailén Reserva Familiar: Silver Medal, Robust, Picual, Jaén.
Parqueoliva Serie Oro: Silver Medal, medium, picudo, Priego de Córdoba DOP.
Puerta de Las Villas: Silver Medal, medium, picual, España.
San Carlos Gourmet: Silver Medal, robust, cornicabra, Extremadura.
Tuccioliva: Silver Medal, medium, picual, Gran Selección, Jaén.
Alma Oliva: Bronze Medal, medium, arbequina, Priego de Córdoba DOP.
Molino Del Genil "Selección": Bronze medal, medium, arbequina, suave, Sevilla.
Oleícola Jaen: Bronze Medal, medium, picual, AOVE, Jaén.
Oleocampo: Bronze Medal, medium, picual, premium, Andalucía.
Pago Baldíos San Carlos: Bronze Medal, delicate, arbequina, Extremadura.
Tierras de Jaén: Bronze Medal, robust, picual, Jaén.
Verde Esmeralda: Bronze Medal, robust, Imagine, Jaén.
Veronica Foods by Melgarejo: Bronze Medal, robust, picual, Jaén.

South Blends

Mueloliva: Best of Class, Gold Medal; medium, picuda, Priego de Córdoba.
Oleo de Padva: Best of Class, Gold Medal, medium, España.
Oleoestepa: Best of Class, Gold Medal, delicate, Selección, Estepa DOP.
Casa de Agua: Gold Medal, medium, arbequina, picual, Jaén.
Estepa Virgen: Gold Medal, medium, Estepa DOP.
Luque Ecológico: Gold Medal, medium, organic, Córdoba.
Oro San Carlos: Gold Medal, medium, Extremadura.
Parqueoliva Bio: Gold Medal, medium, Priego de Córdoba DOP.
Quaryat: Gold Medal, medium, Sierra Nevada Granada.
Señoríos de Relleu: Gold Medal, delicate, delicate coupage, Alicante.
Alma de Jerez: Silver Medal, delicate, Jeréz.
Egregio: Silver Medal, medium, Organic, Sevilla.
Señoríos de Relleu: Silver Medal, robust, intense coupage, Alicante.
Hacienda Zorita: Bronze Medal, medium, organic farm, España.
Knolive: Bronze Medal, medium, Priego de Córdoba.
Señoríos de Relleu: Bronze Medal, medium, medium coupage, Alicante.

Packaging Design
Art&Illustration

Basilippo: Silver Medium, organic, Veja de Carmona.
Rincón de la Subbética: Silver Robust, hojiblanca, Priego de Córdoba DOP.

Color&Type

Hoja del Olivo: Gold Medium, Picual, Andalucía.

Contemporary

Oleícola Jaén: Gold Medium, picual, AOVE, Jaén.
Oli Son Mir: Silver Medium, Baleares DO.
Albares: Bronze Medium, Moncayo.

Modern Classic

Estepa Virgen: Silver Medium, Estepa DOP.
Oleo de Padva: Silver Medium, España.
La Tourangelle Artisan Oils: Bronze Medium, picual, Jaén.
La Boella: Bronze Medium, Premium, Tarragona.

Olive Branch

Dominus Cosecha Temprana: Silver Delicate, Picual, Sierra Mágina DOP.

Series

Señoríos de Relleu: Bronze Robust, intense coupage, Alicante.
Señoríos de Relleu: Bronze Delicate, delicate coupage, Alicante.
Señoríos de Relleu: Bronze Medium, medium coupage, Alicante.

Traditional

Venta del Barón: Gold Robust, Priego de Córdoba.
Oro del Desierto: Silver Robust, organic, Tabernas, Andalucía.
Olizumo: Bronze Robust, picual, Sierra de Cazorla.

Monocultivar Olive Oil Competition

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

La organización del concurso Monocultivar Olive Oil, uno de los certámenes de aceite de oliva más prestigiosos del mundo -y el único dedicado exclusivamente a los mejores aceites de oliva vírgenes extra monovarietales-, promovido por el catador italiano Gino Celetti, escogió Expoliva 2015 para entregar los premios que han recaído en aceites españoles y portugueses.

Palmarés español:

Categoría Bio

Best of the World 2015: *Biodinámico Picual,* de Castillo de Canena.

Gold 2015: Almazaras de la Subbética (Córdoba) por *Rincón de la Subbética;* Almazara Deortegas (Murcia), por *Deortegas Ecológico Picual;* y Sucesores Hermanos López (Córdoba), con *Morellana*.

Best Packaging 2015: Sucesores Hermanos López (Córdoba), con *Morellana.*

Best Scent of the Year 2015: Rafael Alonso Aguilera por *Oro del Desierto.*

Categoría Expo

Gold 2015: Hacienda El Palo, de Villargordo, por *Bravoleum;* Sociedad Cooperativa del Campo San Juan, de Jaén, por sus aceites *Supremo Picual* y *Supremo Arbosana;* EVO, de Hoja de Olivo (Granada); *Parqueoliva Serie Oro* y *Almaoliva,* de Almazaras de la Subbética (Córdoba); *Casas de Hualdo* y *Casas de Hualdo Arbequina* (Casas de Hualdo, Toledo); *Masía el Altet Special Selection* y *Masía el Altet High End* (Masía el Altet, Valencia); *Venta del Barón* y *Muelaoliva,* de Muela-Olives (Córdoba); *Cladivm,* de Aroden, S.A.T. (Córdoba); y *Reserva Familiar,* de Hacienda Guzmán (Sevilla).

Best packaging: *Hacienda Guzmán Reserva Familiar Manzanilla;* de Hacienda Guzmán (Sevilla).

sofi Awards

Los galardones de Nasft -que se entregan durante el Summer Fancy Food Show- reconocen desde 1972 a los alimentos y bebidas gourmet más destacados dentro de sus 32 categorías, entre las que se incluye el aceite.

En esta edición, en la que han participado más de 2.700 productos, la empresa familiar Castillo de Canena Olive Juice, con su AOVE *Arbequino al humo de roble*, se ha alzado con el premio sofi en la categoría de aceite.

La última empresa española en ganar este reconocimiento -que tiene en cuenta aspectos como la calidad, el sabor, la innovación, el envase o los ingredientes a la hora de seleccionar a los ganadores de cada categoría- fue precisamente Castillo de Canena Olive Juice con su *AOVE Reserva Familiar Arbequina* en 2011.

Olive Japan

Los vírgenes extra españoles volvieron a arrasar en la tercera edición del Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Japón, Olive Japan, en el que participaron más de 440 muestras procedentes de todo el mundo. En concreto, los zumos españoles se han llevado siete de las 12 medallas Premier que se han entregado en el certamen.

Palmarés español:

Premiere: Aceites El Dorado, con *El Dorado Black Label;* Hacienda El Palo, con *Bravoleum Selección Especial;* Finca La Reja, con *Finca La Torre Hojiblanca;* Mueloliva, con *Mueloliva Picuda;* Oleoestepa, con *Egregio;* Pagos de Familia Marqués de Griñón, con *Oleum Artis;* y Rafael Alonso Aguilera, con *Oro del Desierto Picual.*

Olive Oil Awards de Biofach

CINTAS TRANSPORTADORAS - SINFINES
TOLVAS - MONTAJE - MANTENIMIENTO
SUMINISTRO INDUSTRIAL

BANDAS CORTÉS
FABRICACIÓN Y MANTENIMIENTO

BANDAS CORTÉS Don Benito
P.I. San Isidro; C/ Herreros, 22
06400 Don Benito (Badajoz)
Tlfno.: +34 924 804 650
raul@bandascortes.com
www.bandascortes.com

BANDAS CORTÉS Sevilla
P.I. El Torno; C/ Ronda Torneros, 36
41710 Utrera (Sevilla)
Tlfno.: +34 658 813 738
administracion@bandascortes.com
www.bandascortes.com

La que está considerada como la feria internacional de agricultura ecológica más importante del mundo, Biofach -celebrada del 11 al 14 de febrero en Nüremberg (Alemania)-, entrega desde 2008 los Premios al Mejor Aceite de Oliva Ecológico. El certamen selecciona en un ranking de 30 los mejores zumos entre los AOVEs ecológicos presentes en el Olive Oil Bar, procedentes de diferentes países. La singularidad de este premio consiste en que son los propios visitantes profesionales del Salón los que eligen a los ganadores en una cata ciega, para garantizar así que la evaluación sea objetiva.

Premio Mejor Aceite de Oliva Ecológico: *Egregio*, de Oleoestepa.

Premio BIOL

Nacido en 1996 y organizado por la Cámara de Comercio de Bari, se trata de uno de los galardones más importantes del mundo, tanto por el número de aceites, como por la diversidad de países que participan en el concurso. En esta edición han competido alrededor de 300 zumos procedentes de 14 países.

Palmarés español:

Premio Extragold: *Finca La Torre*, de Finca La Reja (Málaga).
Premio Gold: *Oro del Desierto*, de Rafael Alonso Aguilera (Almería).

Premio Internacional Leone d'Oro dei Mastri Oleari

Este concurso internacional, organizado por la Corporazione dei Mastri Oleari, premia desde 1987 -aunque no se celebró entre los años 1989 y 1993- a los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. La competición está abierta a los productores de cualquier procedencia que presenten una cantidad mínima de 1.000 kg. de aceite de oliva virgen extra de calidad.

Palmarés español:

Premio Frutado Ligero: Almazaras de la Subbética, con *Parqueoliva Serie Oro.*
Premio Frutado Medio: Explotaciones Jame, con *Bravoleum.*
Premio Frutado Intenso: Galgón 99, con *Oro Bailén Reserva Familiar Picual.*

Diplomas de Gran Mención en la modalidad Producción Exterior
Categoría Frutado Ligero
Gran Mención: Hacienda Guzmán, con *Hacienda Guzmán Reserva Familiar.*
Categoría Frutado Medio
Gran Mención: Molí d'Oli Gabriel Alsina, con *Castelló*.
Categoría Frutado Intenso
Gran Mención: Masia el Altet, con *Masia el Altet Premium*.

Premio Montiferru

El Premio Montiferru, por su parte, patrocinado por el Ministerio de Agricultura de la Región de Cerdeña (Italia) y que este año ha cumplido su 22ª edición, ha reconocido a los zumos españoles en su sección internacional. El certamen, que recibió 103 muestras, busca animar a los agricultores a optimizar las técnicas de producción, mejorar la calidad de sus productos, cuidar su presentación y fomentar el conocimiento del virgen extra por parte del consumidor.

Palmarés español:

Primer Premio: *Cladivm,* de Aroden Hispania.
Segundo Premio: *Oro San Carlos,* de Pago Baldíos San Carlos.

Premios a la Calidad Mario Solinas 2015

Con estos premios, el organismo contribuye a que se reconozca el buen hacer de los productores, envasadores y distribuidores para obtener aceites de oliva vírgenes extra con cualidades armoniosas, así como a reforzar ante los consumidores la imagen de calidad gustativa de estos zumos.

Se trata de la primera edición del Premio a la Calidad del COI en la que la organización ha dividido el certamen en dos convocatorias. El Consejo tomó esta decisión en 2014 con la intención de incrementar la participación de candidatos y diversificarla geográficamente.

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

Palmarés español:

Primera edición

Categoría Frutado Verde Intenso

Primer Premio: Finca La Reja, de Bobadilla (Málaga).

Segundo Premio: Casas de Hualdo.

Tercer Premio: La Inmaculada Concepción, S.C.A., de Oleoestepa, de La Roda de Andalucía (Sevilla).

Categoría Frutado Verde Medio

Primer Premio: S.C.A. Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba).

Segundo Premio: Almazara de Muela, de Priego de Córdoba (Córdoba).

Tercer Premio: Aroden, S.A.T., de Carcabuey (Córdoba).

Categoría Frutado Verde Ligero

Tercer Premio: Olivarera de Pedrera, S.C.A. de Oleoestepa, de Pedrera (Sevilla).

Categoría Frutado Maduro

Tercer Premio: Explotaciones Agrícolas Páramo de Valdecuevas, de Medina de Rioseco (Valladolid).

Finalistas

Categoría Frutado Verde Intenso: Rafael Alonso Aguilera-Oro del Desierto, de Tabernas (Almería); Aceites Oro Bailén-Galgón 99, de Villanueva de la Reina (Jaén);y El Labrador, S.A.T.,-8064, Fuente de Piedra (Málaga).

Categoría Frutado Maduro: Olivarera de Casariche, S.C.A., de Oleoestepa, de Casariche (Sevilla).

Segunda edición

Categoría Frutado Verde Intenso

Segundo Premio: Torres Morente, de Escúzar (Granada).

Categoría Frutado Verde Medio

Tercer Premio: Castillo de Canena Olive Juice, de Canena (Jaén).

Sol d'Oro

La decimotercera edición del Concurso Internacional de Aceite de Oliva Sol d'Oro Hemisferio Norte 2015, que tuvo lugar del 17 al 19 de febrero en Verona, otorgó la Medalla de Oro en la Categoría de Aceite de Oliva Ecológico a Finca La Reja. Este año, sin embargo, se trata del único premiado de origen español, aunque sí se han otorgado 19 menciones especiales a firmas españolas.

En total, la organización del concurso recibió 238 muestras de aceites procedentes de España, Italia, Grecia, Croacia, Eslovenia, Portugal y Turquía; en línea con las participantes en la edición anterior, en la que 80 correspondieron a Chile, país que este año no participó en el certamen.

Venta del Barón repite como el mejor AOVE del mundo, seguido de *Rincón de la Subbética* y *Oro del Desierto Organic*

El AOVE español confirma su hegemonía en la nueva edición del ranking "World's Best Olive Oils"

Siete de los 10 AOVEs más premiados del mundo son españoles. La empresa prieguense Muela-Olives, S.L., con *Venta del Barón*, lidera con autoridad por tercer año consecutivo el ranking "World's Best Olive Oils", seguida a gran distancia por Almazaras de la Subbética, S.L.U. (*Rincón de la Subbética*) y Rafael Alonso Aguilera, S.L. (*Oro del Desierto Organic Coupage*), que logran un magnífico doblete al erigirse como los mejores AOVEs orgánicos del mundo. Otro que repite es el gigante portugués Sovena Consumer Goods, S.A, de nuevo reconocida como la Mejor Almazara del mundo.

[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

Creado en 2012 por el experto catador alemán Heiko Schmidt a partir de los resultados de las principales competiciones internacionales de aceite de oliva virgen extra en ambos hemisferios, el ranking "World's Best Olive Oils" ha ido ganando en prestigio y notoriedad desde la primera edición gracias a su objetividad y fiabilidad en la recopilación y clasificación de los resultados obtenidos en los concursos y competiciones más importantes a nivel mundial, esto es, aquellos que utilizan los métodos y normas reconocidos internacionalmente para evaluar las propiedades organolépticas de los aceites de oliva vírgenes extra, tomando como referencia el Premio Mario Solinas del Consejo Oleícola Internacional (COI) al considerarlo "el más estricto del mundo en materia de competencia internacional".

Heiko Schmidt, creador del proyecto "World's Best Olive Oils". *Fotografía: Andrea Schmidt (fotoreportajes.es).*

El ranking 2014/15 de los 50 mejores AOVEs del mundo llega repleto de sorpresas y novedades. Por primera vez, los vírgenes extra portugueses superan en número a los italianos (12-9), reafirmando el gran trabajo que se viene realizando desde hace años en el país vecino. También es la primera vez que aparecen productores no identificados en el TOP50, como explica, en declaraciones exclusivas a *Mercacei,* el propio Heiko Schmidt: "En efecto, en los aceites de Gallo (Abrantes, Portugal) nos hemos visto obligados a quitar el nombre del productor en el ranking de los mejores aceites porque no nos han confirmado el nombre de la almazara que ha producido estos lotes, tal y como recogen nuestras normas 2014/15 y como se les solicitó por correo en varias ocasiones indicando el *deadline* para el envío de un certificado firmado y

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

sellado, petición que no fue atendida por la compañía; por ello tampoco figuran en el ranking de las almazaras". Y es que Heiko, como su propio ranking, es un tipo serio y estricto en el cumplimiento de las normas. Por eso "World's Best Olive Oils" está considerado en la actualidad como el ranking más fiable y objetivo, y la mayoría de productores de aceite de oliva virgen extra así lo reconoce.

Abrumador dominio español

Lo que no es una novedad en esta nueva edición del ranking es el abrumador dominio de los vírgenes extra españoles. Nada menos que siete de ellos monopolizan el TOP10, para un total de 28 entre los 50 mejores del mundo, con dos AOVEs portugueses y otro italiano completando los diez magníficos.

En Muela-Olives, Rafael Muela y su gente están de enhorabuena. Su zumo *Venta del Barón*, el AOVE más premiado del mundo, encabeza con autoridad por tercer año consecutivo la clasificación, seguido de lejos por Almazaras de la Subbética, S.L.U. (*Rincón de la Subbética*) y Rafael Alonso Aguilera, S.L. (*Oro del Desierto Organic Coupage*), que protagonizan un vertiginoso ascenso al colocarse en el segundo y tercer cajón del podio desde las posiciones 23 y 26 que obtuvieron en la pasada edición del ranking. En el caso de la compañía de Carcabuey (Córdoba), el resultado supone su feliz retorno a la élite una vez superadas las penurias de la anterior campaña.

Galgón 99, todo un clásico, desciende un peldaño para situarse en un fantástico cuarto puesto con *Oro Bailén Reserva Familiar Picual*; mientras que Sovena Portugal Consumer Goods sube hasta el quinto lugar con *Oliveira da Serra Lagar do Marmelo* y coloca a *Oliveira da Serra Gourmet* en el séptimo lugar de la clasificación. Por su parte, Finca La Reja, con *Finca la Torre Selección Hojiblanco,* se sitúa en el sexto lugar, completando el preciado TOP10 de los AOVEs más premiados del mundo la italiana Frantoio Oleario Romano Alberto (*Ortice Riserva*) y las españolas Casas de Hualdo, S.L. (*Casas de Hualdo Picual*) y Masía el Altet, S.L. (*Special Selection*), otra de las firmas que nunca falta a su cita ineludible con la calidad. Explotaciones Jame, S.L., con *Bravoleum Selección Especial,* baja del espectacular segundo puesto conquistado el año pasado al 11º, eso sí, repitiendo puntuación (78 puntos), lo que habla del nivel de esta edición. Olivos Naturales, S.L. (Innoliva) desaparece del TOP50 tras alcanzar en la pasada edición el quinto puesto.

WORLD'S BEST OLIVE OILS

RANKING OF THE WORLD'S BEST OLIVE OILS - 2014/2015

RANK	OLIVE OIL PRODUCER / MILL	OLIVE OIL	COUNTRY	REGION	POINTS
1	Muela Olives S.L.	Venta del Baron	SPAIN	Andalucia	140
2	Almazaras de la Subbetica S.L.U.	Rincon de la Subbetica	SPAIN	Andalucia	117
3	Rafael Alonso Aguilera S.L.	Oro del Desierto Organic - Coupage	SPAIN	Andalucia	115
4	Galgon 99 S.L.	Oro Bailen Reserva Familiar Picual	SPAIN	Andalucia	107
5	Sovena Portugal Consumer Goods S.A.	Oliveira da Serra Lagar do Marmelo	PORTUGAL	Alentejo	99
6	Finca La Reja S.L.	Finca la Torre Seleccion - Hojiblanco	SPAIN	Andalucia	98
7	Sovena Portugal Consumer Goods S.A.	Oliveira da Serra Gourmet	PORTUGAL	Alentejo	87
8	Frantoio Oleario Romano Alberto	Ortice Riserva	ITALY	Campania	83
9	Casas de Hualdo S.L.	Picual	SPAIN	Castilla La Mancha	83
10	Masia El Altet S.L.	Special Selection	SPAIN	Alicante	81
11	Explotaciones Jame S.L.	Bravoleum Seleccion Especial	SPAIN	Andalucia	78
12	CARM-Casa Agricola Roboredo Madeira SA	CARM Praemium	PORTUGAL	Tras-os-montes	77
13	Az. Agr. Leone Sabino	Don Gioacchino DOP	ITALY	Puglia	75
14	Almazaras de la Subbetica S.L.U.	Parqueoliva Serie Oro	SPAIN	Andalucia	75
15	Aroden S.A.T.	Cladivm	SPAIN	Andalucia	59
16	Muela Olives S.L.	Picuda	SPAIN	Andalucia	57
"	***Producing Mill not identified by brand owner***	Grande Escolha	PORTUGAL	Abrantes	57
"	Masia El Altet S.L.	Premium	SPAIN	Alicante	57
19	Sovena Portugal Consumer Goods S.A.	Oliveira da Serra Seleccao Ouro	PORTUGAL	Alentejo	56
"	Az. Agr. Paolo Bonomelli	Ca Rainene Trefort	ITALY	Trentino Alto Adige	56
"	Agropecuaria Carrasco S.L.	Vieiru ECO D.O.P. GATA-HURDES	SPAIN	Extremadura	56
22	Almazaras de la Subbetica S.L.U.	Almaoliva Arbequina	SPAIN	Andalucia	54
"	Sovena Portugal Consumer Goods S.A.	Oliveira da Serra Oliverinha	PORTUGAL	Alentejo	54
24	Casas de Hualdo S.L.	Reserva de Familia	SPAIN	Castilla La Mancha	53
25	Cooperativa de Olivicultores de Valpacos	Rosmaninho Seleccao Gourmet	PORTUGAL	Tras-os-montes	52
26	Hoja del Olivo S.L.U.	Hoja del Olivo	SPAIN	Andalucia	51
27	Pago Baldios San Carlos S.L.	Pago Baldios San Carlos	SPAIN	Extremadura	50
28	Frantoi Cutrera s.n.c.	Primo DOP	ITALY	Sicily	49
29	Oleoestepa S.C.A.	Estepa Virgen	SPAIN	Andalucia	46
30	Galgon 99 S.L.	Casa del Agua Coupage	SPAIN	Andalucia	44
"	***Producing Mill not identified by brand owner***	Colheita ao Luar	PORTUGAL	Abrantes	44
"	Galgon 99 S.L.	Oro Bailen Reserva Familiar Arbequina	Spain	Andalucia	44
33	Pago Baldios San Carlos S.L.	Oro San Carlos	SPAIN	Extremadura	43
"	S.C.A. del Campo San Juan	Supremo Picual	SPAIN	Andalucia	43
35	Az. Agr. Emanuele Scammacca del Murgo S.S.A.	Murgo	ITALY	Sicily	42
36	Az. Agr. Leone Sabino	La Patraun	ITALY	Puglia	41
37	Frantoio Intini s.r.l.	Cima di Mola	ITALY	Puglia	38
"	***Producing Mill not identified by brand owner***	Azeite Novo	PORTUGAL	Abrantes	38
"	S.C.A. Olivarera La Purisima	El Empiedro	SPAIN	Andalucia	38
40	Agroland S.A.	Colinas de Garzon - Italian Blend	URUGUAY	Maldonado	37
"	Herdeiros de Manuel Sousa Ataide Pavao	Casa de Santo Amaro - Inmemoriam	PORTUGAL	Tras-os-montes	37
42	Pago Baldios San Carlos S.L.	San Carlos Gourmet	SPAIN	Extremadura	36
43	Agrolio s.r.l.	La Vecchia Macina	ITALY	Puglia	35
"	Cooperativa de Olivicultores de Valpacos	Rosmaninho Premium	PORTUGAL	Tras-os-montes	35
"	Hacienda Guzman	Hacienda Guzman Ecologico	SPAIN	Andalucia	35
"	Moli d'Oli Gabriel Alsina	Castello	SPAIN	Catalunya	35
"	Venchipa s.l.	O-Med Picual	SPAIN	Andalucia	35
48	El Trujal de La Loma S.L.	Cortijo Espiritu Santo	SPAIN	Andalucia	34
"	Fio da Beira	Praemium	PORTUGAL	Beria Interior	34
50	Olio Di Dievole s.r.l	Dievole	Italy	Toscana	33

Novedades

Entre los 50 AOVEs más premia-

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

WORLD'S BEST OLIVE OILS

RANKING OF THE WORLD'S BEST ORGANIC OLIVE OILS - 2014/2015

RANK	OLIVE OIL PRODUCER / MILL	OLIVE OIL	COUNTRY	REGION	POINTS
1	Rafael Alonso Aguilera SL	Oro del Desierto Organic - Coupage	SPAIN	Andalucia	132
2	Almazaras de la Subbetica S.L.U.	Rincon de la Subbetica	SPAIN	Andalucia	131
3	Finca La Reja S.L.	Finca la Torre Seleccion - Hojiblanco	SPAIN	Andalucia	108
4	CARM-Casa Agricola Roboredo Madeira SA	CARM Praemium	PORTUGAL	Tras-os-montes	83
5	Agropecuaria Carrasco SL	Vieiru ECO D.O.P. GATA-HURDES	SPAIN	Extremadura	62
6	Castillo de Canena Olive Juice S.L.	Picual Biodynamic	SPAIN	Andalucia	47
7	Az. Agr. Biologica Quattrociocchi Americo	Olivastro etichetta nera	ITALY	Lazio	39
"	Sucesores de Hermanos Lopez S.A	Morellana	SPAIN	Andalucia	39
9	Az. Agr. Adriatica Vivai	Profumi di Castro Coratina	ITALY	Puglia	38
"	Almazaras de la Subbetica S.L.U.	Parqueoliva Bio	SPAIN	Andalucia	38
11	Hacienda Guzman	Hacienda Guzman Ecologico	SPAIN	Andalucia	35
"	Az. Viragi s.a.s.	Carusia organic	ITALY	Sicily	35
13	Frantoio Intini s.r.l.	Bio Coratina	ITALY	Puglia	32
14	Az. Agr. Tommaso Masciantonio	Trappeto di Caprafico DOP Biologico	ITALY	Abruzzo	31
"	Az. Villa Zottopera Società Agricola a r.l.	Villa Zottopera DOP	ITALY	Sicily	31
"	Frantoi Cutrera s.n.c.	Primo Bio	ITALY	Sicily	31
17	Az. Team 4 x 4 srl	Mongibello	ITALY	Sicily	30
18	Vasilios Frantzolas	Pelion Olive Farms	GREECE	Attika	29
"	Az. Agr. Adriatica Vivai	Profumi di Castro Carolea	ITALY	Puglia	29
20	Az. Impero Biol srl	Impero Biol	ITALY	Lazio	23
21	Alcanova S.l	Soler Romero	SPAIN	Andalucia	21
"	ALMAZARA DEORTEGAS	Deortegas Picual	SPAIN	Murcia	21
23	Osis Koropoulis G.& Sia E.e.	Maleas	GREECE	Greece	20
"	Az. Agr. Terraliva	Cherubino	ITALY	Sicily	20
"	Az. Olearia Clemente srl	Montagna Sacra	Italia	Puglia	20

© 2015 World's Best Olive Oils (WBOO) - worldbestoliveoils.org | content provided exclusively to Mercacei Magazine

dos del mundo aparecen unas cuantas novedades. Así, Casa Agricola Roboredo Madeira, S.A. (CARM), Cooperativa de Olivicultores de Valpaços, Herdeiros de Manuel Sousa Ataide Pavao y Fio da Beira confirman el buen momento del virgen extra portugués procedente de las regiones de Tras-os-Montes y Beira, si bien los dos primeros se quedaron a las puertas del TOP50 el año pasado. Desde Italia se incorporan Az. Agr. Paolo Bonomelli (Trentino), Az. Agr. Emanuele Scammacca del Murgo, S.S.A. (Sicilia) y Olio di Dievole, S.R.L. (Toscana).

Las novedades españolas vienen de la mano de Hoja del Olivo, S.L.U., una joven compañía de Baza (Granada); Oleoestepa, SCA y Hacienda Guzmán, en Sevilla; Moli d'Oli Gabriel Alsina (Castelló de Farfanya, Lérida); y El Trujal de la Loma, S.L. (Úbeda, Jaén), que se sitúan entre los 50 mejores gracias a sus aceites *Hoja del Olivo, Estepa Virgen, Hacienda Guzmán Ecológico, Oli de Castelló* y *Cortijo Spiritu_Santo.* La representación sudamericana vuelve a recaer en Agroland, S.A. con *Colinas de Garzón Italian Blend,* desapareciendo de las 50 primeras posiciones Argentina y Grecia.

Cambio de tendencia

Principal novedad en la pasada edición, el ranking 2014/15 de "World's Best Organic Olive Oils" corona a *Oro del Desierto Organic Coupage* como el mejor AOVE ecológico del mundo. Pisándole los talones aparece *Rincón de la Subbética,* confirmando a las empresas Rafael Alonso Aguilera, S.L. y Almazaras de la Subbética, S.L.U. como las grandes triunfadoras de esta edición de "World's Best Olive Oils" al situar sus AOVEs entre los tres primeros en ambas categorías, convencional y ecológico. Por su parte, Finca La Reja, S.L. desciende del primer al tercer puesto del ranking con *Finca La Torre Selección Hojiblanco,* conformando el triunvirato de empresas que colocan su exquisito AOVE en el TOP10 de ambas clasificaciones.

Una clasificación, la de "World's Best Organic Olive Oils", en la que se aprecia un cambio de tendencia: si en la pasada campaña dominaban claramente los zumos orgánicos italianos, con nada menos que 17 representantes en el TOP25 frente a tan sólo cuatro españoles, en la presente edición la diferencia se reduce considerablemente (12-10) y, sobre todo, destaca el hecho de que tan sólo dos AOVEs italianos se cuelan entre los 10 primeros, donde España muestra su poderío con hasta siete representantes: Rafael Alonso Aguilera, S.L (*Oro del Desierto Organic Coupage,* 1º), Almazaras de la Subbética, S.L.U. (*Rincón de la Subbética,* 2º; y *Parqueoliva Bio,* 10º), Finca La Reja, S.L. (*Finca La Torre Selección Hojiblanco,* 3º), Agropecuaria Carrasco, S.L. (*Vieiru ECO DOP Gata-Hurdes,* 5º), Castillo de Canena Olive Juice, S.L. (*Picual Biodinámico,* 6º) y Sucesores de Hermanos López, S.A. (*Morellana,* 8º). En el cuarto lugar se asoma Casa Agricola Roboredo Madeira, S.A. (CARM) con CARM *Praemium,* el único virgen extra portugués incluido en el ranking de los mejores AOVEs ecológicos, completándose el TOP25 con dos

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

empresas griegas y desapareciendo la representación croata y chilena respecto a la pasada edición.

Sovena repite como mejor almazara del mundo

En la clasificación de las mejores almazaras del mundo 2014/15 ("World's Best Olive Oil Mills"), Sovena Portugal Consumer Goods, S.A. consolida su liderazgo, que en términos genéricos sigue ostentando España, con 14 almazaras en el TOP25 (Almazaras de la Subbética, S.L.U., 2ª; Masía el Altet, S.L., 3ª; Muela-Olives, S.L., 4ª; Galgón 99, S.L., 5ª; Casas de Hualdo, S.L., 7ª; Rafael Alonso Aguilera, S.L, 8ª; Pago Baldíos San Carlos, S.L., 9ª; Oleoestepa, SCA, 14ª; Finca La Reja, S.L., 17ª; Castillo de Canena Olive Juice, S.L., 18ª; Aceites Campoliva, S.L., 20ª; Explotaciones Jame, S.L., 21ª; SCA San Juan, 22ª; y Aroden SAT, 25ª). El TOP25 se completa con seis almazaras italianas, tres portuguesas, una uruguaya, una chilena y otra australiana.

Según explica Heiko Schmidt, para elaborar el ranking de este año se han considerado un total de 20 concursos y premios (Los Angeles International 2015, Mario Solinas 2015 -North y South-, Ovibeja, Expoliva, Argoliva 2014 South, L'Orciolo D'Oro, IOOA Zurich, Armonia, Sol D'Oro North Hemisphere 2015, Sol D'Oro South Hemisphere 2014, Oil China, Leone D'Oro, Olive Japan, Monocultivar Expo, SIAL Olive D'Or, IOOA Copenhagen, Los Angeles International 2014 South, *Der Feinschmecker,* Monocultivar Bio y BIOL -éstos dos últimos sólo para el ranking de los AOVEs ecológicos-).

Al respecto, Schmidt aclara que "en el caso de la segunda edición del concurso Mario Solinas sólo se han considerado para el ranking los aceites del Hemisferio Norte, dejando los del Sur para la próxima edición, según especifican nuestras normas, debido a que las reglas no estaban correctamente definidas. A pesar de ello, hay empresas que han obtenido mayor puntuación en el ranking debido a que han participado en las dos ediciones, pero en esta ocasión no hemos tenido más remedio que hacerlo así por la propia indefinición del reglamento del COI".

El creador de "World's Best Olive Oils" avanza que "para el ranking del próximo año vamos a revisar la consideración de todos los concursos y analizar el nivel de seriedad de algunos de ellos, debido a que nos han llegado comentarios acerca de posibles irregularidades que debemos comprobar". En cuanto a la intención del COI de apoyar aquellos concursos que cumplan unos requisitos mínimos, Schmidt lo tiene claro. "En general, creo que es una iniciativa estupenda que habla de la seriedad del COI, pero habrá que esperar para ver cómo se ejecuta y qué criterios se van a aplicar al final, porque no veo conveniente para los productores que se precinten los depósitos, ya que ellos al final del día tienen que vender su aceite y con el precintado pierden mucho tiempo si el concurso no se desarrolla poco después del mismo".

www.worldsbestoliveoils.org

WORLD'S BEST OIL MILLS

RANKING OF THE WORLD'S BEST OIL MILLS - 2014/2015

RANK	OLIVE OIL PRODUCER / MILL	COUNTRY	REGION	POINTS	No.Oils
1	Sovena Portugal Consumer Goods S.A.	PORTUGAL	Alentejo	302	5
2	Almazaras de la Subbetica S.L.U.	SPAIN	Andalucia	277	4
3	Masia El Altet S.L.	SPAIN	Alicante	200	4
4	Muela Olives S.L.	SPAIN	Andalucia	197	5
5	Galgon 99 S.L.	SPAIN	Andalucia	195	3
6	Az. Agr. Leone Sabino	ITALY	Puglia	150	4
"	Casas de Hualdo S.L.	SPAIN	Castilla La Mancha	150	5
8	Rafael Alonso Aguilera SL	SPAIN	Andalucia	140	5
9	Pago Baldios San Carlos S.L.	SPAIN	Extremadura	129	3
10	Cooperativa de Olivicultores de Valpacos	PORTUGAL	Tras-os-montes	122	4
11	CARM-Casa Agricola Roboredo Madeira SA	PORTUGAL	Tras-os-montes	114	4
12	Frantoio Oleario Romano Alberto	ITALY	Campania	107	3
13	Frantoi Cutrera s.n.c.	ITALY	Sicily	103	6
14	Oleoestepa S.C.A.	SPAIN	Andalucia	102	5
15	Agroland S.A.	URUGUAY	Maldonado	101	4
"	Boundary Bend Ltd	Australia	Victoria	101	15
17	Finca La Reja S.L.	SPAIN	Andalucia	98	1
18	Castillo de Canena Olive Juice S.L.	SPAIN	Andalucia	89	4
19	Az. Agr. Paolo Bonomelli	ITALY	Trentino Alto Adige	87	4
20	Aceites Campoliva S.L.	SPAIN	Andalucia	85	8
21	Explotaciones Jame S.L.	SPAIN	Andalucia	78	1
22	S.C.A. del Campo San Juan	SPAIN	Andalucia	72	2
23	Frantoio Intini s.r.l.	ITALY	Puglia	69	3
24	Olio Di Dievole s.r.l	ITALY	Toscana	65	2
25	Agroindustrial Siracusa S.A.	CHILE	VII Region	59	7
"	Aroden S.A.T.	SPAIN	Andalucia	59	1

© 2015 World's Best Olive Oils (WBOO) - worldbestoliveoils.org | content provided exclusively to Mercacei Magazine

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año