LOCAL | Denominación de Origen

Concluye la cata final de los XXVIII Premios Mejores AOVE´s de la DOP Priego de Córdoba de la presente campaña

Las claves ganadoras permanecen en secreto notarial y se revelarán durante la ceremonia de entrega de premios programada para el 4 de abril en Carcabuey

Redacción
Miércoles 19 de marzo de 2025 - 19:23



La Denominación de Origen Protegida (DOP) Priego de Córdoba ha realizado la cata final correspondiente a la XXVIII edición de los premios a los mejores aceites de oliva virgen extra de la campaña 2024/2025. Este año, la competencia ha sido especialmente reñida, reflejando la alta calidad y excelencia de los aceites participantes.

Durante el evento la jefa de panel de cata ha dado a conocer el acta final, en la que se especifican las claves premiadas de esta edición. Dichas claves permanecen bajo secreto notarial, y las empresas galardonadas se anunciarán el próximo 4 de abril durante la ceremonia de entrega de premios a los mejores aceites de la D.O.P. Priego de Córdoba, que tendrá lugar en Carcabuey.

Como cada año, la cata final se ha realizado siguiendo un minucioso y exhaustivo proceso de evaluación, asegurando la imparcialidad y la transparencia en la selección de los aceites galardonados.

En esta ocasión, la cata ha contado con la participación de 15 profesionales, incluyendo a los catadores del panel oficial de la D.O.P. Priego de Córdoba y un jurado compuesto por expertos en análisis sensorial y selección de concursos a nivel nacional e internacional. Estos profesionales han sido cuidadosamente escogidos para garantizar la máxima excelencia y neutralidad en el procedimiento.

En esta ocasión el jurado externo ha estado compuesto por Brígida Jiménez Herrera, Doctora en Farmacia, especialista en Aceites y experta en Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen; Elena Díaz Mejías, Jefa del Panel de Cata del Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; Plácido Pascual Morales, Doctor en Veterinaria y Jefe del Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba; María José Moyano Pérez, Doctora en Farmacia y Elaióloga, especialista I+D+I del Instituto de la Grasa de Sevilla; Fernando Martínez Román, Doctor en Biología, especialista I+D+I del Instituto de la Grasa de Sevilla; y Mª. Paz Aguilera Herrera, Doctora en Química. Técnico Especialista en Aceite de Oliva Virgen Extra del “Ifapa Venta del Llano” de Mengíbar.

Una vez realizada la cata, y por acuerdo unánime de los miembros, la clasificación en orden ascendente ha sido la siguiente:

MENCIÓN ESPECIAL - Clave “LIS” (91,10 puntos). Frutado medio-alto de aceituna verde, con notas destacadas de tomate verde, almendra verde y hoja de olivo. En boca, su entrada es dulce, seguida de un amargor y picante ligeros. En el retrogusto, se intensifican los matices iniciales, realzándose frescas notas de alcachofa.

MENCIÓN ESPECIAL - Clave “DUB” (93,03 puntos). Frutado intenso de aceituna verde, con notas frescas de hierba verde y sutiles matices maduros de manzana y plátano. En boca, su entrada es dulce, con un amargor ligero y un picante que crece progresivamente. Se destacan los aromas verdes de tomatera y tallo de alcachofa, aportando profundidad y equilibrio al conjunto.

MEDALLA DE BRONCE - Clave “JRS” (93,06 puntos). Frutado intenso de aceituna verde, con notas de hierba y almendra verde, acompañadas de recuerdos a plantas aromáticas y flores silvestres. Su entrada en boca es dulce, con un amargor ligero y un picante de intensidad progresiva. Destacan matices herbáceos y frutales, sorprendiendo con delicadas notas especiadas. Un aceite muy elegante y equilibrado.

MEDALLA DE PLATA - Clave “BAT” (93,38 puntos). Frutado intenso de aceituna verde fresca, con evocadores recuerdos a tomatera y almendra verde, acompañados de notas herbáceas y matices de plantas silvestres. Su entrada en boca es dulce, seguida de un amargor ligero a medio y un picante en progresión. En el paladar, los aromas olfativos se intensifican, resaltando notas especiadas, así como matices de tallo de alcachofa y rúcula. Un aceite de gran complejidad y equilibrio.

MEDALLA DE ORO - Clave “PRA” (94,03 puntos).? Frutado muy intenso de aceituna fresca y verde. Destacan las notas de plantas aromáticas silvestres, hierba recién cortada y hortalizas frescas, como el tomate verde. En boca, su entrada es elegante y envolvente, con aromas a plantas aromáticas características de esta Denominación de Origen. Presenta un sutil dulzor, seguido de un amargor ligero-medio y un picante en progresión, todo en perfecta armonía. Se realzan nuevamente los matices frescos y especiados, dando lugar a un aceite complejo, equilibrado y excepcional.

El jurado en su conjunto destacó el alto nivel de los aceites finalistas y la gran complejidad y dificultad que ha supuesto emitir el fallo. Los resultados ganadores se encuentran bajo secreto notarial y serán desvelados durante la celebración de esta nueva edición de los Premios a los mejores AOVEs de la D.O.P. Priego de Córdoba, un evento referente para todo el sector, que premiará un año más el esfuerzo realizado por las empresas amparadas por la entidad prieguense durante la campaña 2024/2025.