LOCAL | Agricultura

Londres premia la calidad de los AOVEs de la comarca prieguense

El London International Olive Oil Competition 2026 reconoce a El Empiedro, Parqueoliva Serie Oro, Rincón de la Subbética y otras firmas vinculadas a la zona

Redacción/Priego Digital
Sábado 6 de junio de 2026 - 13:34



Los aceites de oliva virgen extra de la comarca prieguense han vuelto a situarse entre los mejores del panorama internacional tras los resultados del London International Olive Oil Competition 2026, uno de los certámenes de referencia del sector oleícola en el mercado británico.

El concurso, celebrado en Londres, reúne cada año muestras procedentes de los principales países productores y somete los aceites participantes a evaluaciones realizadas por catadores internacionales. La organización valora distintas categorías relacionadas con la calidad, el diseño y las propiedades saludables de los aceites de oliva virgen extra.

Entre las marcas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, El Empiedro, de la SCA Olivarera La Purísima, ha obtenido Medalla de Platino. También han sido premiadas con Medalla de Oro Parqueoliva Serie Oro y Rincón de la Subbética, ambas de Almazaras de la Subbética. En el caso de Parqueoliva Serie Oro, la organización destaca el trabajo de Almazaras de la Subbética en la elaboración de aceites de categoría mundial, apoyados en el cultivo cuidado, la experiencia técnica y la pasión por el AOVE.

Junto a estas firmas, el listado de aceites españoles y andaluces premiados incluye otras marcas vinculadas a la comarca y su entorno oleícola. EOLOE ha sido reconocido con Medalla de Plata; Almazaras de la Subbética BIO aparece entre los aceites ecológicos destacados; Almaoliva Arbequino ha logrado Medalla de Platino; mientras que Hispasur Gold ha obtenido Medalla de Plata y Knolive Epicure figura con Medalla de Oro en el certamen.

Excelentes valoraciones

La presencia de estas marcas en el palmarés refuerza la proyección exterior de Priego de Córdoba como territorio productor de aceites de alta gama. La organización destaca a Almazaras de la Subbética y describe Rincón de la Subbética como un ecológico monovarietal hojiblanca nacido en los primeros días de campaña y orientado a paladares exigentes; a Parqueoliva Serie Oro como una selección temprana de picuda y hojiblanca; a Almaoliva Arbequino como una expresión de los matices aromáticos y gustativos de la arbequina; y Almaoliva Bio como un coupage ecológico de picudo, picual y hojiblanca con armonía en sus matices.

En el caso de Knolive Oils, la organización del London IOOC resalta la trayectoria de una empresa familiar vinculada al aceite desde 1858 y con presencia en más de 45 países, que ha situado a marcas como Knolive Epicure e Hispasur Gold entre los aceites de referencia internacional.