

LOCAL | Agricultura

Knolive Epicure conquista ArgOliva 2026 y sitúa de nuevo a Priego entre los grandes referentes mundiales del AOVE

El aceite de Knolive Oils comparte el primer puesto internacional en frutados verdes intensos, mientras El Empiedro logra la segunda posición e Hispasur Gold suma otro segundo premio para la firma prieguense

Redacción/Priego Digital

Miércoles 16 de septiembre de 2026 - 19:15



Los aceites de oliva virgen extra elaborados en la comarca de Priego de Córdoba han vuelto a ocupar posiciones destacadas en un concurso internacional. Knolive Epicure, de la firma prieguense Knolive Oils, ha conseguido el primer puesto *ex aequo* en su categoría dentro del Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra "Premio Domingo Faustino Sarmiento", celebrado en Argentina dentro del XV Encuentro Olivícola Internacional ArgOliva 2026.

El palmarés deja además otros dos reconocimientos directamente vinculados a Priego: El Empiedro, elaborado por la S.C.A. Olivarera La Purísima y

amparado por la DOP Priego de Córdoba, consiguió el segundo puesto en la misma categoría, mientras que Hispasur Gold, también de Knolive Oils, obtuvo otro segundo premio dentro del grupo de frutados verdes de intensidad media.

Knolive Epicure, en lo más alto

El principal reconocimiento para la comarca llegó en el Grupo I de Grandes Productores, reservado a los aceites frutados verdes con amargos y picantes intensos.

El jurado concedió el primer puesto de manera compartida a Knolive Epicure y al brasileño Azeite Sabiá, de Fazendas do Azeite Sabiá. Inmediatamente después se situó El Empiedro, de la cooperativa prieguense La Purísima, empresa amparada por el distintivo de calidad prieguense, que obtuvo el segundo premio. El tercer puesto correspondió a Selección Limitada-Olivares de Santa Laura, de Uruguay.

El resultado supone, por tanto, que dos AOVEs vinculados a Priego ocuparon las dos primeras posiciones del grupo de mayor intensidad sensorial de la categoría de grandes productores.

Hispasur Gold suma otro podio

La presencia de Knolive Oils en el cuadro de honor no terminó con Epicure.

En el Grupo II, correspondiente a frutados verdes con amargos y picantes medios, Hispasur Gold obtuvo el segundo puesto, compartido con Estancia das Oliveiras Frantoio, de Brasil. El primer premio volvió a recaer en Azeite Sabiá y la tercera posición fue para Goya Único Premium, elaborado en España.

De esta forma, la empresa prieguense consiguió dos posiciones de podio con dos marcas diferentes dentro del concurso internacional.

El Empiedro refuerza el papel de la DOP Priego de Córdoba

El segundo puesto logrado por El Empiedro añade además un nuevo reconocimiento internacional al catálogo de aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

El AOVE es elaborado por la S.C.A. Olivarera La Purísima y se obtiene principalmente a partir de aceitunas de las variedades Picuda y Hojiblanca. La propia DOP lo define como un aceite de frutado intenso, con matices herbáceos y frutales, entrada dulce y presencia equilibrada de amargo y picante.

El nuevo premio se suma a otros reconocimientos conseguidos este año por los aceites de la comarca en certámenes celebrados en diferentes países.

Un año especialmente destacado para Knolive

El premio argentino prolonga una temporada internacional especialmente positiva para Knolive Epicure.

El pasado mes de julio, el AOVE prieguense consiguió cuatro reconocimientos en TerraOlivo 2026, entre ellos el Trofeo Internacional Raúl Castellani y la distinción como mejor aceite de España. También ha figurado durante este año entre los aceites destacados en concursos como Mario Solinas, European IOOC, EVO IOOC o AIPO d'Argento.

Hispasur Gold también ha acumulado galardones durante 2026, entre ellos reconocimientos en European IOOC, EVO IOOC y otros concursos internacionales, reforzando la presencia de Knolive Oils en los principales certámenes del sector.

Un concurso con cata a ciegas

ArgOliva se celebra en la provincia argentina de San Juan y combina actividades técnicas, comerciales y de promoción del sector.

Las muestras del concurso fueron sometidas durante tres jornadas a una evaluación sensorial a ciegas realizada por el Panel de Cata de la Universidad Católica de Cuyo y jueces internacionales homologados por el Consejo Oleícola Internacional. Esta edición reunió 80 muestras procedentes tanto de Argentina como de países como España, Brasil, Grecia, Portugal, Emiratos Árabes Unidos y Uruguay.

El nuevo palmarés vuelve así a colocar a Priego de Córdoba y su comarca en el mapa internacional del aceite de oliva virgen extra, con tres reconocimientos frente a producciones procedentes de algunos de los principales países olivareros del mundo.