LOCAL | Denominación de Origen

El Empiedro, de la cooperativa La Purísima de Priego, obtiene 96 puntos en la Guía de Vinos y Aceites 2026

El aceite de oliva virgen extra amparado por la DOP Priego de Córdoba vuelve a figurar en la guía de La Semana Vitivinícola, que en su decimosexta edición ha evaluado más de 1.500 vinos y aceites españoles

Redacción/Priego Digital
Viernes 6 de noviembre de 2026 - 07:32



El aceite de oliva virgen extra El Empiedro, elaborado por la Sociedad Cooperativa Andaluza Olivarera La Purísima de Priego de Córdoba, ha obtenido 96 puntos en la Guía de Vinos y Aceites 2026 de La Semana Vitivinícola, según ha informado el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

La publicación, que llega a su decimosexta edición, reúne las valoraciones de más de 1.500 vinos y aceites de oliva virgen extra de distintas zonas productoras españolas. Con esta puntuación, la marca prieguense vuelve a figurar en una guía cuya edición de 2026 se presentó en Valencia a finales de octubre.

Picuda y hojiblanca

El Empiedro es una de las marcas de la Cooperativa Olivarera La Purísima, fundada en 1945. Según la ficha del Consejo Regulador, se elabora con aceitunas de las variedades picuda y hojiblanca mediante procedimientos exclusivamente mecánicos. Tiene un frutado intenso, con matices herbáceos y notas frutales, y en boca una entrada dulce seguida de un ligero amargor y picor, con un retrogusto que recuerda a la almendra. Por eso es especialmente adecuado para tomar en crudo, en ensaladas y vinagretas o para acompañar carnes y pescados. La cooperativa comercializa también otras marcas, como Bajondillo y Prados de Olivo, con la producción de sus socios.

Una trayectoria de premios

La presencia en la guía de 2026 se suma a una larga lista de reconocimientos. En 2018 El Empiedro alcanzó los 98 puntos en esta misma guía y fue el AOVE mejor valorado de aquella edición, algo que repitió en 2022 con su monovarietal de hojiblanca, también con 98 puntos. En 2023 obtuvo 96.

Premios internacionales

Fuera de España, la marca logró una medalla de platino y el reconocimiento al mejor AOVE con denominación de origen protegida en el Milan International Olive Oil Award de 2024, y una medalla de oro en los Japan Olive Oil Prize de 2026. Son reconocimientos de concursos y campañas diferentes, pero reflejan la continuidad de la marca en las evaluaciones de calidad.

Más de 1.500 referencias

La Guía de Vinos y Aceites de La Semana Vitivinícola analiza las características de vinos y aceites

españoles, con atención a sus variedades y perfiles sensoriales, y recoge los resultados de las catas, información técnica de los productos y datos económicos de los sectores vitivinícola y oleícola. La edición de 2026 se presentó el 29 de octubre en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valencia.

En aceites, la puntuación más alta destacada por la organización fue para 1 Día de Cosecha by Agatha Ruiz de la Prada, de Señoríos de Relleu, con 97 puntos. Los 96 de El Empiedro son, por tanto, una nota destacada, aunque no lo convierten en el mejor aceite de la edición.

Visibilidad para la DOP Priego de Córdoba

La valoración vuelve a situar a una marca de la DOP Priego de Córdoba en una publicación nacional. La Purísima forma parte del tejido agroalimentario del municipio, en una comarca marcada por el olivar y la elaboración de aceite de oliva virgen extra, y la presencia en guías especializadas da visibilidad a las marcas y ofrece a profesionales y consumidores información sobre sus aceites.