



En las modalidades de frutado verde amargo, frutado verde dulce y frutado maduro

## El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente concede el “Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de la campaña 2016-2017”

- El Premio Especial Alimentos de España ha sido para el aceite de oliva virgen extra presentado por Venchipa S.L., de Ácula (Granada)
- Otros aceites premiados en las distintas modalidades han sido los de S.C.A. Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba), y Hacienda Queiles S.L., de Tudela (Navarra)

24 de marzo de 2017. El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente ha concedido el “Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2016–2017”, en sus modalidades “Frutado Verde Amargo”, “Frutado Verde Dulce” y “Frutado Maduro”. Unos galardones destinados a revalorizar los aceites de oliva virgen españoles de mayor calidad y propiedades organolépticas y estimular a los productores a elaborar y comercializar estos aceites.

Estos premios tienen también como finalidad promover su imagen y posición del mercado y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de sus propiedades organolépticas.

En esta edición, el aceite que ha obtenido mayor puntuación en la cata ciega llevada a cabo por los Paneles Oficiales de Catadores de la Junta de Andalucía y del Departamento ha sido el presentado por **Venchipa S.L., de Ácula (Granada)**, y por ello ha conseguido el **Premio Especial Alimentos de España**; logrando también el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra en la modalidad de “Frutado Verde Amargo”.



Los premios concedidos en las modalidades “Frutado Verde Amargo”, “Frutado Verde Dulce” y “Frutado Maduro” son:

### **Modalidad: Frutado Verde Amargo**

El premio ha recaído en el aceite presentado por **Venchipa S.L., de Ácula (Granada)**. Este aceite se define como frutado intenso de aceituna verde, con notas que recuerdan la hoja del olivo, plantas aromáticas, alloza, hierba recién cortada y cáscara de plátano verde, con notas a verduras verdes, como alcachofa y tomate. En boca tiene una entrada intensa de hoja verde, con astringencia, amargor medio y picante intenso y persistente, en consonancia con las sensaciones olfativas, pero equilibrado en su conjunto. En fase retranasal se perciben y se confirman las notas verdes detectadas en nariz, resultando un conjunto muy complejo en matices y de intensas sensaciones tanto olfativas como gustativas.

En esta modalidad han resultado finalistas los aceites de S.C.A. Olivarera La Purísima, de Priego de Córdoba (Córdoba) y Aceites Finca la Torre S.L.U., de Bobadilla (Málaga).

### **Modalidad: Frutado Verde Dulce**

Este premio se ha otorgado al aceite presentado por **S.C.A. Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba)**. Se trata de un aceite frutado intenso de aceituna verde, con notas que recuerdan la hoja del olivo, alloza, hierba recién cortada y otros frutos verdes, como almendra, manzana y tomate. En boca tiene una entrada dulce, de almendra verde, con un amargor y picante medio, confirmándose las notas verdes detectadas en nariz, resultando un conjunto armónico y agradable.

Como finalistas han quedado los aceites de: Oro Bailén – Galgón 99, S.L., de Villanueva de la Reina (Jaén) y El Trujal de La Loma, S.L., de Úbeda (Jaén).

### **Modalidad: Frutado Maduro**

En esta modalidad ha resultado ganador el aceite presentado por **Hacienda Queiles S.L., de Tudela (Navarra)**. Es un aceite frutado intenso de aceitunas, con notas que recuerdan a frutos secos, frutas maduras como el plátano y la manzana y especias como la canela. En boca tiene una entrada dulce y persistente con ligero amargor y delicado picor; con persistencia de los matices



almendrados y de plátano maduro encontrados en nariz. Es un aceite complejo, de agradable intensidad y delicadamente equilibrado.

Los finalistas han sido los aceites de ELAIA, S.A. Sucursal en España, Navalvillar de Pela (Badajoz) y Pago de Peñarubia, S.L., de Albacete.

Para el procedimiento de selección de las muestras de aceite presentadas al concurso, el Ministerio de Agricultura ha contado con la colaboración del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba de la Junta de Andalucía y del Panel de cata del Laboratorio Arbitral Agroalimentario de Madrid de este Ministerio.

En el Laboratorio de Córdoba se ha realizado la recepción de muestras, el desarrollo de la evaluación sensorial y la valoración físico-química. Para las sesiones de cata se han constituido 3 paneles, integrados cada uno de ellos por 5 expertos catadores pertenecientes a los paneles de ambas administraciones. Todos los paneles han estado dirigidos y coordinados por un jefe de panel, encargado además de la elaboración del informe técnico de las pruebas realizadas y los resultados.