



Estos galardones tienen como objetivo estimular a los productores a obtener y comercializar aceites de calidad

## El MARM concede el Premio “Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Campaña 2010/2011”

- El aceite de oliva virgen extra ganador ha sido el presentado por **MANUEL MONTES MARÍN**, de Priego de Córdoba, que ha obtenido además el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra en la modalidad de frutados verdes amargos
- También han sido premiados en las distintas categorías **EL LABRADOR**, de Fuente de Piedra (Málaga); **LA CANALEJA**, de Mérida (Badajoz); y **MOLI DELS TORMS**, de Els Torms (Lleida)

12 de abril de 2011. El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino ha concedido el premio “Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Campaña 2010/2011”, en sus distintas categorías. Estos galardones tienen como objetivo promocionar y dar a conocer los aceites de oliva vírgenes españoles de mayor calidad organoléptica, así como estimular a los productores a obtener y comercializar aceites de calidad.

Los galardonados en los Premios a los “Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de la Campaña 2010/2011” son:

Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Campaña 2010/2011: aceite presentado por **MANUEL MONTES MARÍN**, de **Priego de Córdoba (Córdoba)** en la categoría de producción convencional.

*Categoría “Aceites de oliva virgen extra de producción convencional”*

**Aceites frutados verdes amargos**



En esta modalidad, el jurado ha decidido concederle el premio a **MANUEL MONTES MARÍN, de Priego de Córdoba (Córdoba)**. Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceituna verde, equilibrado, armónico y complejo. Entre sus notas constitutivas, fundamentalmente verdes, aparece la manzana, la hierba, la almendra y la canela. En boca es muy aromático, almendrado de alloza y amargo, y picante de intensidad media-alta, todo ello muy equilibrado y persistente.

En esta categoría ha resultado finalistas: **ACEITES SAN ANTONIO, S.L.U.**, de Arjona (Jaén); y **ARODEN, S.A.T.**, de Carcabuey (Córdoba).

### **Aceites frutados verdes dulces**

En esta modalidad el premio ha recaído en **EL LABRADOR, S.A.T., de Fuente de Piedra (Málaga)**. Su aceite se define como frutado intenso, complejo, de aceituna verde, hierba, alloza y tomatera. En boca es muy aromático, persistente y con mucho cuerpo. Dulce de entrada, presenta un amargor medio, algo más picante y almendrado, todo ello muy equilibrado.

Los finalistas en este apartado han sido **S.C.A. OLIVARERA LA PURÍSIMA**, de Priego de Córdoba (Córdoba); y **ALMAZARA SAN JOAQUÍN DE AGRAMÓN, S.L.**, de Agramón (Albacete).

### **Aceites frutados maduros**

En esta modalidad el premio ha sido para **LA CANALEJA, S.L., de Mérida (Badajoz)**. Es un aceite frutado intenso de aceituna, con mezcla de notas verdes y maduras. Destacan la manzana y el tomate verde, la hierba y la alloza con intensidad ligera, y con mayor intensidad en las notas de otras frutas maduras y la almendra, también madura. En boca es de entrada muy dulce, ligeramente amargo, algo más picante y muy almendrado, en un conjunto muy equilibrado.

Los finalistas de esta categoría han sido **AGROEXPLOTACIONES TOCUMAN**, de El Carpio de Tajo (Toledo); y **MOLI LA BOELLA, S.L.**, de La Canonja (Tarragona).



Categoría "Aceites de oliva virgen extra de producción ecológica"

En esta modalidad, el premio ha recaído en **MOLI DELS TORMS, S.L., de Els Torms (Lleida)**, cuyo aceite se define como frutado y complejo de de aceituna verde, con notas de manzana, hoja hierba y alloza, y también se percibe algo de manzana madura, en un conjunto muy equilibrado. En boca de entrada es dulce, ligeramente amargo, algo más picante y almendrado.

En esta categoría, los finalistas han sido la ALMAZARA ECOLÓGICA DE LA RIOJA, de Alfaro (La Rioja); y EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS LA MONCLOA, S.A., de Mascaraque (Toledo).