# El Magrama concede el “Premio Alimentos de España al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la campaña 2013 – 2014”

Noticias
El aceite que, con mayor puntuación, ha obtenido el Premio Alimentos de España es el presentado por Finca La Reja, de Bobadilla-Antequera (Málaga)

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha concedido el “Premio Alimentos de España al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la campaña 2013–2014”, en sus categorías “Producción Convencional” y “Producción Ecológica”.

El Ministerio concede estos galardones para contribuir a revalorizar los aceites de oliva virgen españoles de mayor calidad y estimular a los productores a elaborar y comercializar estos aceites.

Tienen también como finalidad promover la imagen y posición del mercado del aceite de oliva y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de las características sensoriales de este aceite.

En esta edición, el  aceite que ha recibido mayor puntuación y ha obtenido el premio Alimentos de España ha  sido el presentado por **Finca La Reja, de Bobadilla-Antequera (Málaga),** que ha conseguido también el galardón al mejor aceite de oliva extra en la categoría de “Producción Ecológica”.

Los premios concedidos en la categoría “Producción Convencional”, que a su vez se subdividen en los grupos “Frutados Verdes Amargos”, “Frutados Verdes Dulces” y “Frutados Maduros” son:

**“ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE PRODUCCIÓN CONVENCIONAL”**

**-Aceites Frutados Verdes Amargos**

En esta modalidad el premio ha recaído en **Almazara de Muela, de Priego de Córdoba (Córdoba)**. Este aceite se define como frutado muy intenso de aceituna verde, con notas de hierba, hoja y tomatera, así como de manzana y cáscara de plátano verdes.

En boca es ligeramente dulce y almendrado de alloza, presentando un amargor y picor de intensidad media-alta. Todo el conjunto de sensaciones resultan muy complejas y persistentes.

En esta modalidad han resultado finalistas Oro Bailén / Galgón 99 SL., de Villanueva de la Reina (Jaén) y Aroden, S.A.T. de Carcabuey (Córdoba).

**-Aceites Frutados Verdes Dulces**

Este premio se ha otorgado a **Casas de Hualdo, S.L., de El Carpio de Tajo (Toledo)**. Se trata de un aceite frutado intenso de aceituna verde, con notas de hoja, hierba y alcachofa, así como de manzana, plátano y almendras verdes.

En boca, es bastante dulce de entrada, con amargor y picor de intensidad media, percibiéndose

notas que recuerdan al cacao. Todo el conjunto de sensaciones resultan muy armoniosas y con gran variedad de matices.

Como finalistas de este grupo han quedado El Labrador, SAT 8064, de Fuente de Piedra (Málaga) y Sucesores Hermanos López, S.A., de Luque (Córdoba).

**-Aceites Frutados Maduros**

En este grupo ha resultado ganador el aceite de **Cooperativa Agrícola i Caixa Agrària de Cambrils, (Tarragona).** Es un aceite frutado intenso de aceituna madura, con notas de almendra, manzana y plátanos maduros, así como sensaciones que recuerdan a canela, vainilla y cacao.

En boca es muy dulce y almendrado. Todo el conjunto resulta muy armonioso, suave y equilibrado.

Los finalistas de esta categoría han sido Trisa Sur, S.L., de Niebla (Huelva) y Nuestra Señora de la Oliva, S.C.A., de Gibraleón (Huelva).

**“ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA”**

En esta categoría, el premio ha recaído en **Finca La Reja, de Bobadilla-Antequera (Málaga),que recibe también el Premio Alimentos de España.** Es un aceite frutado muy intenso de aceituna verde, con notas de hierba, hoja, alloza, tomatera y otras frutas como cítricos, manzana y cáscara de plátano verdes.

En boca de entrada es dulce y almendrado, aunque claramente amargo y picante. Todo el conjunto de sensaciones resulta muy complejo, equilibrado y persistente.

Como finalistas han quedado Hacienda Queiles, S.L., de Tudela (Navarra) y S.C.A. Almazaras de la Subbética, de Carcabuey (Córdoba).

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente