



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO

PREMIO AEMO A LA MEJOR ALMAZARA DE ESPAÑA 2025

MEJOR ALMAZARA NACIONAL: Sociedad Cooperativa Andaluza SAN VICENTE cuyo aceite se comercializa bajo la marca PUERTA DE LAS VILLAS, de Mogón en el T.M. de Villacarrillo (Jaén)

El Jurado ha valorado de manera sobresaliente el compromiso de esta cooperativa, compuesta por 1300 socios, con la excelencia y la sostenibilidad, evidenciado en unas instalaciones modernas, funcionales y perfectamente adaptadas y gestionadas para la obtención de aceites de altísima calidad.

Destaca especialmente su decidida apuesta por la recolección temprana, lo que la convierte en una de las cooperativas que mayor volumen de aceite verde produce en las primeras semanas de campaña, asegurando así un producto de gran frescura y riqueza sensorial. El proceso completo de elaboración, desde la recepción del fruto hasta el envasado, se encuentra cuidadosamente diseñado y perfectamente gestionado por un personal con alta capacidad técnica. El patio de recepción dispone de suficientes líneas que permiten una rigurosa clasificación de la aceituna según su calidad, todo ello con un manejo completamente higiénico basado en el acero inoxidable y cintas alimentarias. La nave de molturación se presenta como un espacio amplio y operativo, y la bodega, impecablemente mantenida, garantiza la conservación óptima del zumo recién elaborado.

El Jurado ha querido destacar igualmente el firme compromiso de la cooperativa con la agricultura ecológica y la sostenibilidad, no solo por el creciente número de hectáreas certificadas, sino también por la implementación de una moderna planta de compostaje que permite gestionar el alperujo y convertirlo en abono orgánico para sus propios socios, cerrando así un círculo virtuoso de economía circular y respeto medioambiental.

El jurado ha descrito el zumo presentado por PUERTA DE LAS VILLAS, de la variedad picual en cosecha temprana, como un *“Zumo de picual de gran potencia sensorial, con un frutado intenso de aceituna verde y fresca, en fase nasal irrumpe con un personal aroma a hoja de olivo y cubierta vegetal desbrozada, acompañado de marcados aromas a tomatera, alcachofa y cáscara de plátano, culmina en nariz con recuerdos a hierbas silvestres y aromáticas. En boca presenta una entrada fluida y armónica, destacando un picor y amargor personales de valor medio, perfectamente equilibrados, para culminar en un retrogusto con notas intensas de almendra amarga y hierba recién cortada, que evocan con poesía el paisaje olivarero de la Sierra de Las Villas”*.

ACCÉSIT ESPECIAL: ACEITES CANOLIVA, S.L., cuyo aceite se comercializa bajo la marca CANOLIVA, de

El jurado ha valorado las extraordinarias instalaciones de esta empresa andaluza, diseñadas con precisión y conocimiento para la molturación de grandes volúmenes de aceituna —hasta 1.400 toneladas diarias— sin renunciar en ningún momento a la máxima calidad del producto final ni al aprovechamiento óptimo del fruto.

El conjunto industrial, que incluye el patio de recepción, la nave de elaboración y la bodega, se encuentra perfectamente dimensionado y concebido para permitir que todo el proceso se ejecute en el día y bajo estrictos criterios de higiene y calidad. Se ha valorado especialmente la adaptabilidad del



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO

sistema, que permite una eficiente segmentación de la aceituna por variedades y calidades, así como la versatilidad y capacidad de respuesta de su envasadora, que completan un modelo ejemplar de eficiencia y control en el ámbito de la producción oleícola moderna.

El Jurado ha descrito su AOVE, basado en picual, como un *“aceite de frutado intenso a aceituna verde destacando en nariz la almendra fresca y la hierba recién cortada. En boca tiene una entrada muy dulce y fluida a la vez que armónica destacando un picante y amargo extremadamente balanceados entre si y de intensidad media. Finaliza con un retrogusto que recuerda a la alcachofa”*

RECONOCIMIENTO ESPECIAL AL MEJOR MAESTRO DE MOLINO a: Mateo Martínez Barragán, maestro de AIRES DE JAÉN, cuyo aceite se comercializa bajo la marca FINCA BADENES, de Jabalquinto (Jaén).

El jurado ha querido reconocer la labor de este joven, pero experimentado maestro de almazara, que destaca por su profundo conocimiento técnico del proceso de elaboración del aceite y su dominio preciso de cada fase del mismo, desde la recepción del fruto hasta la conservación final en bodega.

Mateo Martínez demuestra una notable capacidad para clasificar con criterio la aceituna procedente de fincas propias, aplicando técnicas específicas en función del estado del fruto y del perfil del aceite buscado. Especialmente destacable es su habilidad para segmentar los distintos lotes de zumo antes de su almacenamiento, lo que permite a la firma Aires de Jaén obtener aceites vírgenes extra de altísima calidad y gran personalidad, como los que se comercializan bajo su reconocida marca Finca Badenes.

Su trabajo, guiado por el rigor, la dedicación y la sensibilidad hacia el producto, contribuye de forma esencial al prestigio y excelencia de esta almazara referente en la provincia de Jaén.

El jurado ha estado compuesto por: Brígida Jiménez, José Antonio Torres, Plácido Pascual, Fernando Martínez y M^a Paz Aguilera. Actuando por parte de AEMO: Francisco Alcántara y José M^a Penco.