

miércoles, 27 de julio de 2022

Molino del Genil SL, de Écija; SCA San Sebastián, de Guadalcanal, y Segura y Gómez-Ancestral SL, de Pedrera, productoras de los mejores AOVEs de la Provincia, de la Sierra y Ecológico y la campaña 2021-2022

Villalobos hace público el fallo del Jurado y anuncia la entrega de premios el próximo otoño



Villalobos posa ante los trofeos de los Premios, con la diputada Regla Martínez y el Secretario General de la Corporación, antes de la apertura del fallo del Jurado

El aceite presentado por la almazara Molino del Genil, S.L. de la localidad sevillana de Écija, se ha impuesto como el mejor AOVE de la provincia en la campaña 2021-2022 en la XXIV edición del Premio de esta modalidad que convoca la Diputación de Sevilla. El XIV Premio Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Sierra, ha sido para la Sociedad Cooperativa Agraria San Sebastián, de Guadalcanal, que también ha obtenido el accésit en la modalidad de mejor AOVE de la provincia. Por último, el galardón al Mejor Aceite Ecológico de la campaña 2021-2022 se va para Segura y Gómez Ancestral S.L., en el municipio de Pedrera.

El presidente de la Diputación de Sevilla, Fernando Rodríguez Villalobos, acompañado por la diputada provincial de Servicios Públicos Supramunicipales, Regla Martínez, y el Secretario General de la Corporación, custodio del sobre lacrado que contiene los resultados en esta edición de los tres certámenes, ha hecho público hoy el fallo del Jurado, una decisión tomada en una cata a ciegas entre los productos presentados por una veintena de almazaras de la provincia. Villalobos ha anunciado que la entrega de premios tendrá lugar el próximo otoño.

El Jurado está compuesto en esta edición por profesionales de diversos sectores relacionados con el aceite: Manuel Félix Moreno, director gerente de la Organización de Productores de Aceites de Oliva y Aceitunas de Mesa; Arancha García Borrego y María José Moyano Pérez, del panel de catadores del Instituto de la Grasa;



Fernando Martínez Román, miembro del Consejo Superior de Investigaciones Científicas-Instituto de la Grasa; Ezequiel Martínez, periodista especializado en temas ambientales; Víctor Gamero, crítico gastronómico y experto en AOVE; María Eugenia Márquez y Laura Pérez Fobelo, del panel de catadores del Laboratorio ESPEJO.

AOVEs GANADORES DE CALIDAD EXTRAORDINARIA

Villalobos ha destacado hoy que la intención de la Diputación al convocar estos certámenes es la de promover el consumo del mejor aceite de oliva de la provincia y apoyar a los productores del sector en sus campañas, 'que los aceites premiados sean, sin lugar a duda, los mejores de nuestros pueblos y, por eso, las almazaras ganadoras en esta campaña tienen ya experiencia de haber triunfado en ediciones anteriores'.

Sobre la alta calidad de los productos presentados a los tres Premios se ha pronunciado también el Jurado, que la ha destacado para todas los finalistas, sobre todo teniendo en cuenta las condiciones de sequía prolongada.

En concreto, el Jurado ha premiado en el AOVE de Molino del Genil, S.L ganador como Mejor de la Provincia 'un frutado de aceitunas verdes con intensidad elevada; en nariz aparecen notas a hoja de olivo, hierba verde, tomatera, plátano verde y vegetales frescos, mientras en boca recuerda a los atributos encontrados en nariz, con un amargor y picor medio-alto, que le confiere una persistencia y equilibrio muy agradable'.

El AOVE de la Sociedad Cooperativa Agraria San Sebastián, de Guadalcanal , ganador del accésit al Mejor Aceite Extra de la Provincia, presenta 'un frutado de aceitunas verdes y maduras de intensidad media, recuerda a la almendra verde, plátano maduro, manzana y frutas cítricas frescas. La entrada en boca es dulce, presentando notas florales y fondo a canela. El amargor moderado y picor en progresión, se manifiestan de una forma ligera. Se aprecian también notas a frutos secos, siendo un aceite muy equilibrado'.

Por último, el AOVE que se ha impuesto como el Mejor Ecológico de la Provincia procede de la almazara Segura y Gómez Ancestral S.L., en el municipio de Pedrera. Y el Jurado lo ha destacado como 'frutado de aceitunas verdes de intensidad media-alta. En nariz, se aprecian notas a hierba, alcachofas, plátano verde, tomatera y vegetales frescos. En boca, presenta un amargor medio-alto, recordando a plantas aromáticas y hojas de olivo. Se trata de un aceite con gran persistencia en sus notas sensoriales y muy equilibrado'.

