

El "Rincón de la Subbética" logra el premio al mejor zumo de aceituna del mundo



Noticias

La consecución de este reconocimiento mundial es la joya de la corona de una empresa, "Almazaras de la Subbética", que atesora más de 300 premios nacionales e internacionales en los últimos años.

El aceite "Rincón de la Subbética", producido en la localidad de Carcabuey (Córdoba), ha coronado el olimpo de los zumos de aceituna imponiéndose como el mejor del mundo con diferencia sobre el segundo clasificado.

José Antonio Nieto, gerente de "Almazaras de la Subbética", cooperativa donde se produce este caldo, ha informado de que ha sido una web alemana de una revista especializada en el sector, ["World's Best Olive Oils" \[1\]](#), la que organizó el concurso, que consistía en asignar valores y cálculos a los aceites más premiados de 18 concursos internacionales.

De esos cálculos, [el aceite "Rincón de la Subbética" obtuvo 34 puntos, mientras que el segundo clasificado consiguió 25 puntos, frente a los 24 puntos del tercero \[2\]](#), ha detallado.

La cooperativa, que presenta a su mejor zumo del mundo como "El Chanel de los aceites", resalta al olfato por desprender un olor frutado verde muy intenso, con multitud de matices que muestran su gran complejidad.

Este zumo de aceituna, con **reminiscencias frutales y cítricas, sensaciones a tomillo y hierbabuena es dulce a su entrada en la boca y deja un sabor almendrado verde, amargo y picante de intensidad media**. El mejor aceite del mundo marida a la perfección con ensaladas mixtas y de tomate, carnes, pescado azul, pan y comidas intensas, en general.

La consecución de este reconocimiento mundial es la joya de la corona de una empresa, "Almazaras de la Subbética", que atesora más de 300 premios nacionales e internacionales en los últimos años.

De hecho, según ha recordado Nieto, **es la empresa que ha recibido más premios a nivel nacional e internacional por parte del Ministerio de Agricultura y del Consejo Oleícola Internacional**. "Hemos ganado concursos en Italia, que es como ir a la NBA y vencer; y en países como Canadá, Estados Unidos, Cuba, toda Europa o Japón", ha reseñado.

El gerente ha detallado que este producto **se vende principalmente en hostelería, restauración y tiendas "gourmet" especializadas**. La cooperativa, que cuenta con unas instalaciones totalmente automatizadas y saneadas, está compuesta por casi 4.000 socios y una superficie de olivar con más de 15.000 hectáreas.

La materia prima sale de las entrañas del Parque Natural de las Sierras Subbéticas, una zona que llama la atención por su orografía accidentada, rodeada de grandes montañas, con un buen microclima y más de 2.800 horas de sol al año.

En una campaña normal, "Almazaras de la Subbética" da entrada a unas 70.000 toneladas de aceituna, que producen cerca de 15.000 toneladas de aceite.

No obstante, la campaña de este año ha sido atípica debido a la sequía del año anterior, por lo que prevé que se molturen 30.000 toneladas de aceituna, que darán entre 5.000 y 6.000 toneladas de aceite.

Las instalaciones llaman la atención por su gran extensión y están preparadas para recibir hasta 1.000 toneladas al día y almacenar 11.000 toneladas de aceite en sus bodegas.

Enlace: [Web de Almazaras de la Subbética](#) [3]

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.worldsbestoliveoils.org>

[2] <http://www.worldsbestoliveoils.org/worlds-best-olive-oils.html>

[3] <http://www.almazarasdelasubbetica.com/>