

El AOVE 'Prólogo' de Jaencoop, premio Les Olivalies D'Argent en Francia

Noticias

El aceite temprano del grupo jienense logra su primer premio internacional en menos de un año de vida

Lanzado esta campaña 2014-2015, el aceite de oliva **virgen extra temprano 'Prólogo'** se ha alzado con su primer galardón internacional en la tercera edición del certamen Les Olivalies, celebrado en Cannes y organizado por la Unión de Enólogos de Francia, con el apoyo de la Asociación Interprofesional de Aceite de Oliva del país.

Concretamente, la propuesta del grupo Jaencoop, que ha competido con zumos procedentes de Italia, Grecia, Portugal, Marruecos y Túnez, entre otros países, ha logrado la medalla de plata en la categoría frutado verde.

De la variedad Picual, 'Prólogo' es el resultado de un nuevo e ilusionante proyecto de la cooperativa, a fin de ofrecer un aceite de oliva virgen extra de calidad singular, resultado de una larga trayectoria y experiencia en la elaboración de zumos de aceituna.

La selección y recolección de los frutos en las primeras semanas de octubre es el principal elemento diferenciador del AOVE de Jaencoop. De hecho, la recogida se efectúa cuando la aceituna presenta un estado de madurez inicial, lo que incrementa la intensidad y frescura del zumo obtenido, así como el contenido en antioxidantes naturales, provitaminas, polifenoles y aportes nutritivos.

Organolépticamente, 'Prólogo' se caracteriza por su color verde brillante y su sabor frutado intenso a aceituna verde, con notas de hierba recién cortada, higuera y cáscara de plátano, sobre las que destaca la almendra verde. Es un aceite voluminoso, muy equilibrado, con picor y amargor medio, que deja una armónica sensación de frescor de alta persistencia.

"Se trata de nuestro debut en cuanto a elaboración de aceite temprano. Una experiencia que califican en la cooperativa como única, por lo que representa en cuanto a formas de hacer las cosas y por el éxito obtenido", subraya Fernando Córcoles, gerente de Jaencoop.

Redacción