

ACTA VI CONCURSO AOVE FORUM FIRA DE TOTS SANTS DE COCENTAINA

Tras evaluar los resultados emitidos por el panel oficial de cata de la Comunidad Valenciana se decide otorgar los siguientes premios a los aceites de oliva virgen extra que mayor puntuación han obtenido, así como los correspondientes premios especiales establecidos en las bases del concurso: “VI Concurso AOVE fórum internacional Fira de Tots Sants de Cocentaina”

Los premios que se otorgan son:

CATEGORÍA GENERAL:

Primer Premio al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra:

Muestra 2600039: Marca: “**EL EMPIEDRO**” D.O.P. Priego de Córdoba.
Variedad Hojiblanca. Lote E02

Empresa: SCAO Olivarera, La Purísima. Priego

Notas de cata: Aceite de frutado verde intenso, equilibrado y persistente, con amargo y picante medios. Aroma complejo que recuerda a fruta verde, plátano y manzana, almendra verde, hierba y vegetales como la planta de tomate y la alcachofa con clara presencia de hierbas aromáticas

Segundo Premio:

Muestra 2500020: Marca: “**EL CAMPIÑERO**”. Enguera. Valencia
Variedad Villalonga. Lote AV010125

Empresa: Cooperativa Campoenguera

Notas de cata: Aceite de frutado verde intenso, equilibrado y persistente, con amargo y picantes medios. Aroma con notas frutales que recuerdan al plátano verde, manzana, frutas exóticas y almendra verde, notas vegetales que recuerdan hierva y a la hoja de olivo con marcado aroma especiado, destacando las especias dulces y la canela.

Tercer Premio:

Muestra 2500011: Marca: “**SEÑORIO DE CAMARASA**” D.O. Sierra Magina. Producto de Montaña
Variedad Picual. Lote 25BFN201

Empresa: SCA SANTA ISABEL. Torres (Jaén).

Notas de cata: Aceite de frutado verde intenso, equilibrado y persistente, entrada en boca dulce frente a un amargo y picante medios. Aroma complejo que recuerda a fruta verde, manzana, almendra verde, hoja de olivo, hierba e higuera con notas especiadas que recuerdan a hierbas aromáticas

PREMIOS ESPECIALES

Premio Especial al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico.

Muestra 2500017: Marca: **“ORO DEL DESIERTO”**. Tabernas. Almería.

Variedad: Coupage Picual, Hojiblanca, Arbequina. Lote 3G 25/26

Empresa: Oro del Desierto

Notas de cata: Aceite de frutado verde intenso, equilibrado, entrada en boca dulce con amargo y picante medios. Aroma complejo que recuerda a fruta verde, manzana, almendra verde, nuez, hoja de olivo, hierba, tomate e higuera, con notas especiadas que recuerdan a hierbas aromáticas y especias picantes

Premio Especial al Aceite de Oliva Virgen Extra de la Comunidad Valenciana

Muestra 2500020: Marca: **“EL CAMPIÑERO”**. Enguera. Valencia

Variedad Villalonga. Lote AV010125

Empresa: Cooperativa Campoenguera

Notas de cata: Aceite de frutado verde intenso, equilibrado y persistente, con amargo y picantes medios. Aroma con notas frutales que recuerdan al plátano verde, manzana, frutas exóticas y almendra verde, notas vegetales que recuerdan hierva y a la hoja de olivo con marcado aroma especiado, destacando las especias dulces y la canela.

Premio Especial Casa del Mediterráneo al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Internacional

Muestra 2500060: Marca: **“VILLA EVA ORGANICO”**. Kozana- Dovrovo . Región

Goriska Brda. ESLOVENIA

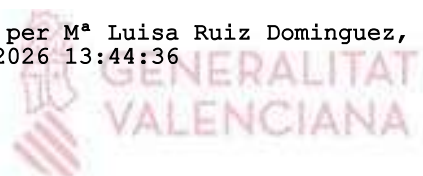
Variedad Črnica. Lote 021025-1

Empresa: Timón Brataševac

Notas de cata: Aceite de frutado verde intenso, equilibrado y persistente, con amargo y picantes marcados. Aroma complejo con notas frutales que recuerdan a manzana verde y almendra verde, presencia de vegetales que recuerdan a hierva verde y a la hoja de olivo, predominando sobre todo los aromas especiados, destacando sobre todo la canela en rama

Firmado en Valencia a 27 de Enero de 2026

Firmat per M^a Luisa Ruiz Domínguez, el
27/01/2026 13:44:36



M^a Luisa Ruiz Domínguez
Jefa Panel oficial de cata de aceite
de la Comunidad Valenciana