

OLIVARAMA[®]

MEDITERRANEAN LIFESTYLE

Nº 29
NOVIEMBRE-DICIEMBRE/NOVEMBER-DECEMBER 2013
www.olivarama.com



FINCA
LA GRAMANOSA

*Una nueva visión
de la olivicultura*

**A NEW VISION
OF OLIVE**



ESTILO MEDITERRÁNEO
MEDITERRANEAN LIFESTYLE

**PALADARES SIBARITAS
EN NAVIDAD
REGALA EXPERIENCIAS "EXTRAORDINARIAS"**

**SOPHISTICATED TASTES
AT CHRISTMAS
GIVE "EXTRAORDINARY" EXPERIENCES**



✪ POR/BY: ALBERTO MATOS



FLOS
OLEI



PREMIOS 2013 LOS 10 MEJORES VIRGENES EXTRA DEL MUNDO SON ESPAÑOLES



OliveJapan

No lo decimos nosotros. Ni siquiera los productores de esos 10 vírgenes extra. Lo dice el Ranking of the World's Best Olive Oils, elaborado en Alemania desde hace un par de años a partir de los resultados obtenidos en 18 de los más prestigiosos certámenes oleícolas internacionales.

Cada año más numerosas, este tipo de convocatorias han contribuido de algún modo a incentivar la excelencia. Gracias a ellas, los consumidores podemos saber cuáles son los vírgenes extra más valorados, aunque no debemos olvidar que muchas marcas optan por no participar sin que por ello tengan necesariamente menos calidad.

En cualquier caso, muchos de estos certámenes deberían pulir algunos detalles si lo que pretenden es dar a conocer sus conclusiones entre el gran público.

En este sentido, no pocos son los que, en lugar de dar a conocer las marcas ganadoras, se centran en publicitar el nombre de la empresa. Un dato que no dice mucho. Si a este hecho añadimos que determinadas almazaras concurren con más de una denominación, la confusión está garantizada.

Por otra parte, la creciente profusión de concursos ha derivado en una competencia implacable que, en ocasiones, se pretende sortear concediendo un sinfín de premios que, inevitablemente, acaban complaciendo a la mayor parte de participantes.

A continuación, reseñamos 25 de los premios oleícolas más importantes del mundo, que aparecen acompañados de los ganadores españoles, de acuerdo con la información publicada en las webs oficiales de los diferentes concursos.



2013 REWARDS HIGH QUALITY



L'ORCIOLO D'ORO

Gradara
(Italia/Italy)

Convocado cada mes de mayo por el Enohobby Club de Gradara (Italia), este concurso cuenta con un nutrido jurado internacional que, año tras año, reconoce a los vencedores de su Concurso Nacional de Aceite de Oliva Virgen Extra, Concurso Nacional de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico, Concurso Nacional de Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen y Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra.

Al igual que sucede en otras competiciones, L'Orciolo d'Oro también distingue entre los vírgenes extra producidos en el hemisferio norte y sur.

Convened in the month of May each year by the Enohobby Club of Gradara (Italy), this competition has a very complete international jury which, year after year, distinguishes the winners of its National Extra Virgin Olive Oil Competition, National Organic Extra Virgin Olive Oil Competition, National Competition for Extra Virgin Olive Oil with a Designation of Origin and International Extra Virgin Olive Oil Competition.

Just like other competitions, L'Orciolo d'Oro also distinguishes the extra virgins produced in the northern and southern hemispheres.

► PREMIOS/AWARDS

Primer Premio/First Prize
Segundo Premio/Second Prize
Tercer Premio/Third Prize
Gran Mención/Grand Mention
Distinción/Distinction

► CATEGORÍAS/CATEGORIES

Frutado Ligero/Light Fruitiness
Frutado Medio/Medium Fruitiness
Frutado Intenso/Intense Fruitiness

► GANADORES/WINNERS

FRUTADO LIGERO/LIGHT FRUITINESS

- **Primer Premio/First Prize:**
Fuente de la Salud (Almazaras de la Subbética)
- **Segundo Premio/Second Prize:**
Masía El Altet High End (Masía El Altet)
- **Gran Mención/Grand Mention:**
Cortijo de Suerte Alta Picual Envero (Cortijo de Suerte Alta), *Masía El Altet High Quality* y/and *Masía El Altet Special Selection* (Masía El Altet), *Oro del Desierto Organic* (Rafael Alonso Aguilera), *Castellò Koroneiki* y/and *Castellò Arbequina* (Molí d'Olí-Gabriel Alsina) y/and *Olicatessen* (Moli dels Torms)
- **Distinción/Distinction:**
Almaoliva (Almazaras de la Subbética), *Oro Bailén Reserva Familiar* (Galgón 99), *Molino de Leoncio Gómez* (Gomeoliva), *Masía El Altet Premium* (Masía El Altet) y/and *Oro San Carlos* (Pago de los Baldíos de San Carlos)

FRUTADO MEDIO/MEDIUM FRUITINESS

- **Primer Premio/First Prize:**
Rincón de la Subbética (Almazaras de la Subbética)
- **Segundo Premio/Second Prize:**
Cladivm (Aroden)
- **Gran Mención/Grand Mention:**
Melgarejo Composición Premium, *Melgarejo Hojiblanca Premium* y/and *Melgarejo Picual Premium* (Aceites Melgarejo), *Parqueoliva Serie Oro* (Almazaras de la Subbética), *Bravoleum* (Explotaciones Jame), *Mueloliva Picual* (Muela Olives), *Fuenroble* (Potosí 10), *El Empiedro* (SCA Olivarera La Purísima), *Morellana* (Sucesores de Hermanos López) y *Tucioliva* (Soc. Coop. Agraria Andaluza San Amador)

FRUTADO INTENSO/INTENSE FRUITINESS

- **Primer Premio/First Prize:**
Venta del Barón (Muela Olives)
- **Segundo Premio/Second Prize:**
Oro Bailén Reserva Familiar (Galgón 99)

► MÁS INFORMACIÓN/FURTHER INFORMATION: www.enohobby.it

Señoríos de Relleu

SEÑORÍOS DE RELLEU
(RELLEU, ALICANTE)

En el interior de una funcional a la vez que tremendamente bella y delicada botella de aluminio, Señoríos de Relleu deposita los frutos que ha ido cosechando a lo largo de su corta existencia gracias a su esfuerzo y pasión. Unos frutos a los que se suman los que conceden sus propios olivos.

Con todos estos ingredientes, esta pequeña empresa elabora unos vírgenes extra que, hasta la fecha, no han arrancado más que alabanzas. Prueba de ello son sus numerosos premios nacionales e internacionales, dedicados casi a partes iguales tanto a la excelencia de sus zumos como al innovador diseño de su envase. Además de los mencionados en el reportaje, los vírgenes extra de Señoríos de Relleu han sido considerados como los mejores por el Concurso de Aceite de Oliva Virgen y Concurso de Aceite de Oliva Virgen Ecológico "Ciudad de Utiel", la Guía de Vinos 2012 de *La Semana Vitivinícola*, los Premios Laus de diseño y *Le Guide des Gourmands* de Francia. Asimismo, durante este año han resultado finalistas en el Trofeo Alma y han formado parte del Olibar de Madrid Fusión y el Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra de Expoliva.

On the inside of a functional, yet incredibly beautiful and delicate aluminium bottle, Señoríos de Relleu deposits the fruits it has been reaping in the course of its brief existence thanks to its effort and passion. Fruits that are joined by those provided by its own olive trees.

With all of these ingredients, this small company produces extra virgins which, to date, have received nothing but acclaim. Proof of this lies in the numerous national and international awards, dedicated almost equally to the excellence of its juices and the innovative design of its packaging.

Apart from those mentioned in the report, the extra virgins by Señoríos de Relleu have been considered the best by the Concurso de Aceite de Oliva Virgen and Concurso de Aceite de Oliva Virgen Ecológico "Ciudad de Utiel", the Guía de Vinos 2012 de *La Semana Vitivinícola*, the design awards, Premios Laus and also *Le Guide des Gourmands* of France. Furthermore, over the last year they were finalists in the Trofeo Alma and they formed part of the Olibar in Madrid Fusión and the Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra de Expoliva.



PREMIOS / AWARDS



www.senoriosderelleu.com