

PREMIOS 2012

LOS ACEITES ESPAÑOLES SE REAFIRMAN EN SU LIDERAZGO MUNDIAL



Parece una frase hecha, pero lo cierto es que cada año hay más premios que reconocen la calidad de los aceites de oliva en el mundo. En realidad, actualmente son ya tantos, que muchos productores se ven obligados a elegir unos y discriminar otros a la hora de decidir a qué convocatorias presentan su producto. Porque no olvidemos que, para participar en la mayoría de ellos, se requiere un determinado desembolso económico, que varía en cada caso. Y tal y como están las cosas en estos momentos, no todos están dispuestos a rascarse el bolsillo.

Pese a todo, en este 2012 que a punto estamos de despedir, también se han celebrado nuevos certámenes. Por su originalidad, dos de ellos nos han llamado especialmente la atención. Por un lado, orquestado desde Alemania, el World's Best Olive Oils sorprendió en su primera edición por recopilar los listados de los ganadores de los principales concursos internacionales y ponderar sus resultados para establecer cuáles han sido el mejor virgen extra y la mejor almazara del mundo este año. En su primera edición, ambas categorías han estado protagonizadas por empresas españolas.

También ha sido una almazara nacional la que finalmente se ha alzado con el máximo premio de Extrascapa, una competición italiana que además de la calidad de los aceites, también valora la belleza del paisaje donde se producen.

Información ofrecida por las almazaras. OLIVARAMA no se responsabiliza de cualquier error u omisión en el listado de premios.

Señoríos de Rellu

Tan solo ha necesitado dos campañas para posicionarse holgadamente entre los mejores vírgenes extra del mundo. Este exclusivo *coupage* está elaborado con diversas variedades autóctonas de la Comunidad Valenciana, tales como la Manzanilla Villalonga, la Blanqueta, la Changlot Real, la Alfafara y la Genovesa, a la que se suma la foránea Arbequina. Su frutado medio delicado no solo ha conseguido seducir a los más prestigiosos jurados internacionales, sino que también los ha cautivado con su laureado envase, fabricado en aluminio y decorado con evocadores motivos de estilo naïf que narran la historia de *Señoríos de Rellu*.

It has only needed two seasons to comfortably position itself among the best extra virgins in the world. This exclusive *coupage* is made of various autochthonous varieties from the Valencia Region, such as Manzanilla Villalonga, Blanqueta, Changlot Real, Alfafara and Genovesa, as well as the imported varietal Arbequina. Its medium level of delicate fruitiness has not only succeeded in seducing the most prestigious international juries, but has also captivated interest thanks to its prize-winning packaging, made of aluminium and decorated with evocative naïve-style motifs that narrate the story of *Señoríos de Rellu*.



Premio / Award - Categoría / Category

- PREMIOS SALÓN DE GOURMETS (España / Spain)**
Premio a la Presentación / Presentation Award
- GUÍA DE VINOS 2012 DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA**
Premio Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra (92 puntos) / Best Extra Virgin Olive Oil Award (92 points)
- LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION (EEUU / USA)**
- Medalla de Oro / Gold Medal – Arte & Ilustración / Art & Illustration
- Medalla de Plata / Silver Medal – Frutado Medio / Medium Fruitiness
- GUÍA GASTRONOSTRUM VAQ (España / Spain)**
2 Coronas de Laurel / 2 Laurel Crowns – Entre 90 y 94 puntos / Between 90 and 94 points - Clasificado como Favorito de la Guía / Classified as the Guide's Favourite
- CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE ARMONIA – TROFEO ALMA (Italia / Italy)**
Finalista / Finalist
- TERRAOLIVO - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL INTERNATIONAL COMPETITION (Israel)**
Medalla de Oro / Gold Medal
- DER FEINSCHMECKER OLIO AWARD (Alemania / Germany)**
Seleccionado como uno de los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo / Selected as one of the Best Extra Virgin Olive Oils in the World
- GREAT TASTE AWARDS (Reino Unido / United Kingdom)**
1 Estrella / 1 Star
- LE GUIDE DES GOURMANDS (Francia / France)**
Producto recomendado / Recommended product

Señoríos de Rellu, S.L.U. (Rellu, Alicante)
www.señoriosderellu.com

Melgarejo

No hay galardón que se les resista. Los vírgenes extra de esta empresa familiar consiguen, campaña tras campaña, seducir a los exigentes jurados internacionales. La fórmula de su éxito no entraña ningún secreto: una experiencia oleícola con más de dos siglos de tradición y una disposición permanente a adoptar cualquier innovación que mejore la calidad de sus productos.

No award can resist them. The extra virgins by this family company succeed, season after season, in seducing even the most demanding international juries. There is no secret to their success, it is clearly thanks to an oil-production experience dating back two centuries and a constant readiness to adopt any innovation that might improve the quality of its products.



Premio / Award - Categoría / Category

- LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION (EEUU / USA)**
- Medalla de Oro / Gold Medal – Frutado Intenso / Robust Fruitiness (*Melgarejo Composición Delicatessen*)
- Medalla de Plata / Silver Medal – Frutado Intenso / Robust Fruitiness (*Melgarejo Selección Gourmet*)
- Medalla de Plata / Silver Medal – Frutado Medio / Medium Fruitiness (*Melgarejo*)
- Medalla de Bronce / Bronze Medal – Frutado Intenso / Robust Fruitiness (*Melgarejo Selección Hojiblanca*)
- CONCORSO SOL d'ORO (Italia / Italy)**
- Medalla de Bronce / Bronze Medal – Frutado Intenso / Intense Fruitiness (*Melgarejo Selección Gourmet*)
- Gran Mención / Grand Mention – Frutado Medio / Medium Fruitiness (*Melgarejo Selección Hojiblanca*)
- CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE ARMONIA – TROFEO ALMA (Italia / Italy)**
- Gran Mención / Grand Mention – Frutado Intenso / Intense Fruitiness (*Melgarejo Selección Hojiblanca*)
- Gran Mención / Grand Mention – Frutado Medio / Medium Fruitiness (*Melgarejo Selección Gourmet*)
- Gran Mención al Mejor Aceite con DOP / Grand Mention to the Best PDO Oil – Frutado Intenso / Intense Fruitiness (*Melgarejo Selección Gourmet*)
- OLIVE JAPAN – INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION (Japón / Japan)**
- Seleccionado como uno de los 5 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo / Selected as one of the 5 Best Extra Virgin Olive Oils in the World (*Melgarejo Selección Gourmet* y *Melgarejo Selección Delicatessen*)
- DER FEINSCHMECKER OLIO AWARD (Alemania / Germany)**
2º Premio / 2nd Prize – Frutado Delicado / Delicate Fruitiness (*Melgarejo Selección Arbequina*)
- INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION – SELECTION MAGAZINE (Alemania / Germany)**
5 Estrellas de Oro / 5 Golden Stars (*Melgarejo Selección Arbequina*, *Melgarejo Selección Hojiblanca* y *Melgarejo Selección Gourmet*)
- OLIVE d'OR SIAL MONTREAL (Canadá / Canada)**
Medalla de Plata / Silver Medal – Frutado Intenso / Intense Fruit (*Melgarejo Selección Gourmet*)
- INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARDS (Suiza / Switzerland)**
- Medalla de Plata / Silver Medal – Frutado Medio / Medium Fruitiness (*Melgarejo Selección Hojiblanca*)
- Medalla de Plata / Silver Medal – Frutado Medio / Medium Fruitiness (*Melgarejo Selección Gourmet*)
- Medalla de Oro / Gold Medal – Frutado Medio / Medium Fruitiness (*Melgarejo Selección Delicatessen*)
- Mejor AOVE de España / Best EVOO of Spain (*Melgarejo Selección Delicatessen*)
- PREMIO A LA CALIDAD DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL - MARIO SOLINAS (España / Spain)**
2º Premio / 2nd Prize – Frutado Verde Intenso / Intense Green Fruitiness (*Melgarejo Selección Gourmet*)
- JAÉN SELECCIÓN**
Seleccionado como uno de los mejores aceites de la provincia de Jaén / Selected as one of the best olive oils in the Jaén region

Aceites Melgarejo (Pegalajar, Jaén)
www.aceites-melgarejo.com

OBSEQUIO EN ESTADO PURO

A *Señoríos de Rellou* no le basta con ser uno de los mejores vírgenes extra de España. En esta campaña navideña, aspira a convertirse en un magnífico regalo gastronómico. Para ello, su novedoso packaging, además de una preciosa presentación, permite descubrir a través de códigos QR qué es un aove premium, cómo se degusta, qué valores saludables posee y cuáles son los posibles maridajes a experimentar. El estuche de cartón contiene seis botellas de este exclusivo *coupage* elaborado con variedades autóctonas de la Comunidad Valenciana. Es, sin duda, un obsequio en estado puro.

A VERY PURE GIFT

It is not enough for *Señoríos de Rellou* to be one of the best extra virgins in Spain. In this Christmas campaign, it aspires to becoming a magnificent gastronomic gift. To do so, its novel packaging as well as a fabulous presentation, makes it possible to discover what a premium extra virgin olive oil is through its QR codes, as well as how to taste it, what healthy values it contains and what possible pairings we should experiment with. The cardboard packaging contains six bottles of this this exclusive *coupage* made of autochthonous varieties from the Valencia Region. It is, undoubtedly, a very pure gift.

► www.senoriosderellou.com

UNA “FRESCA” EDICIÓN LIMITADA

Oro del Desierto: Cosecha 87 es una serie limitada que reúne el intenso sabor, olor y color de las olivas Arbequinas y Picuales ensambladas en su interior. Se trata de un virgen extra recién extraído, que conmemora la cosecha nº 87 desde que en 1925 se obtuviese el primer producto en la Finca el Vicario (Tabernas, Almería). Con este exquisito detalle, cualquiera podrá dotar sus comidas de la frescura de un aceite en rama, difícil de encontrar en otras épocas del año.

A “FRESH” LIMITED EDITION

Oro del Desierto: Cosecha 87 is a limited series that combines the intense flavour, aroma and colour of the Arbequina and Picual olives contained in it. This is a recently pressed extra virgin, to commemorate harvest nº 78 since the first product was made on the estate, Finca el Vicario (Tabernas, Almería), in 1925. Thanks to this exquisite gift, anyone will be able to endow their meals with the freshness of an olive on the branch, hard to find other times of year.

► www.oroeldesierto.com



¡A LA CAZA DEL CAPÓN!

Relleno de foie, orejones de albaricoque, piñones y... sin gluten. Así se presenta el capón *Cascajares*, una delicia gourmet ideal para celebrar la Nochebuena. Preasado y con un litro de salsa, este tierno manjar resulta perfecto para seducir a los consumidores más exigentes que no quieren pasarse el día en la cocina.

Una exquisitez gastronómica de la que se han puesto a la venta solo 20.000 unidades en tiendas especializadas, en El Club del Gourmet de El Corte Inglés y en la web de la compañía. Su magnífico sabor ha encandilado ya hasta al chef José Andrés... ¿Quieres ser tú el próximo?

THE HUNT FOR THE CAPON IS ON!

Stuffed with foie, dried apricots, pine nuts and... gluten-free. This is how the *Cascajares* capon is presented, an ideal gourmet delicacy to celebrate Christmas Eve. Pre-roasted and with one litre of sauce, this tender foodstuff is perfect to seduce even the most demanding consumers who do not want to spend the day in the kitchen.

Only 20,000 of these gastronomic delicacies have been put on sale in specialised shops, in El Club del Gourmet of El Corte Inglés and on the company website. Its magnificent flavour even excited the chef, José Andrés... Do you want to be next?

► www.cascajares.com



CREMOSA Y DULCE TENTACIÓN

Jugoso, extraordinario, cremoso... El queso blanco *Castello* es la apuesta para estas fechas de Arla Foods. Decorado con piña dulce, este tierno bocado resulta ideal para compartir con familia y amigos en aperitivos y cócteles. Además, sus exóticos ingredientes y su sabor diferenciador hacen de esta tentación un acompañante perfecto para platos fríos y calientes, a los que otorga un toque único y distinguido. ¡Pruébala!

SWEET AND CREAMY TEMPTATION

Juicy, extraordinary, creamy... The *Castello* white cheese is the Christmas proposal from Arla Foods.

Decorated with sweet pineapple, this tender bite is ideal to share with all the family and friends in aperitifs and cocktail parties. Plus, its exotic ingredients and differential flavour make this temptation the perfect partner for hot and cold dishes alike, to which it adds a unique and distinguished touch. Try it!

► www.arlafoods.es