El aceite grancanario Caserío de Temisas se hace con un galardón en los prestigiosos Premios Mezquita

miércoles 22 de marzo de 2023

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



El Aceite de Oliva Virgen Extra "Caserío de Temisas" logra una medalla de bronce en el X Concurso Ibérico de AOVE 2023 - PREMIOS MEZQUITA, celebrado en Beja (Portugal), obtiene 77 puntos en la categoría de frutado maduro. El nuevo diseño ya incluye además la mención especial a la mejor imagen y presentación de Canarias obtenida en

el Concurso Oficial de Aceites de Oliva.



Los Premios Mezquita de los Aceites de Oliva Virgen Extra, son uno de los principales certámenes que se celebran a lo largo del año, organizados por la Academia del Vino de Córdoba y subvencionados por el Instituto Municipal de Desarrollo Económico y Empleo del Ayuntamiento de Córdoba, celebraron su décima edición en Beja (Portugal).



El Ayuntamiento de Córdoba ha informado que cuarenta catadores se trasladaron el pasado viernes, 10 de marzo, hasta esta localidad del Baixo Alentejo para probar casi 150 muestras y galardonar a los mejores aceites de oliva virgen extra de la Península ibérica.

El Concurso Ibérico a la Calidad de los Aceites de Oliva Virgen Extra-Premios Mezquita tiene como objetivo recompensar el trabajo de los olivareros y elaboradores de España y Portugal e incentivar el interés de los productores y envasadores en la mejora de sus productos.

También pretende estimular la demanda de los aceites premiados, que deben pertenecer a la campaña de la presente convocatoria y proceder de un lote comercializado o preparado para comercializar durante el año en curso.

Según ha explicado Manuel López Alejandre, presidente del Aula del Vino de Córdoba, "a décima edición de los Premios Mezquita va a batir el récord de aceites presentados y de participantes en el jurado, con los mejores catadores de ambos países".

López Alejandro ha dicho que "nunca se ha hecho en España un concurso con esa cantidad de muestras y de personas, lo que ha requerido una gran organización y mucho trabajo", por lo que "conseguir que se desplacen desde todo el país demuestra

el prestigio que ha alcanzado nuestro certamen".

La almazara municipal de Agüimes celebró el pasado mes de febrero su 18ª aniversario con la presentación de la nueva imagen del aceite de oliva virgen extra Caserío de Temisas. Fue creada en 2005 por el Ayuntamiento de Agüimes para impulsar este cultivo tradicional, potenciar el sector primario y fomentar el valor de la producción local.

El Ayuntamiento de Agüimes, que fue la primera institución canaria que adquirió una máquina de elaboración de aceite de oliva para ofrecer el servicio a los agricultores y las agricultoras del municipio, en una firme apuesta de la administración por el futuro del sector olivarero, mantiene el compromiso de continuar trabajando coordinadamente con los agricultores para avanzar en el abaratamiento de los costes de producción y en la mejora de la calidad de los aceites obtenidos.



Medalla de Bronce. 10º Concurso Ibérico de AOVES.
Premios Mezquita. 2023

Mejor imagen y presentación de Canarias en el
VII Concurso Oficial de Aceites de Oliva Virgen
AGROCANARIAS 2023.

TIPO	Aceite de Oliva Virgen Extra. Frutado maduro.
COSECHA	2022
VARIEDADES	80% Picual, 15% arbequina 5% Verdial
GRADO DE ÁCIDEZ	0.28%
ALMAZARA	Municipal de Agüimes
CATA	Equilibrado, de alta calidad, con unos aromas frescos que recuerdan a la hierba recién cortada, y equilibrio entre aroma, picor y amargor.
PUNTOS DE VENTA	Oficina de Información Turística. Museo de Historia de Agüimes. Museo de Interpretación de Guayadeque.
FORMATO	250ml.
PRECIO PÚBLICO	8€

MÁS INFO.:
Agencia de Desarrollo Rural
Calle Barbuzano, 16
Tfno 928789980 ext. 222.

Este aceite premiado AOVE Caserío de Temisas 2022, fue elaborado por la Agencia de Desarrollo Rural de Agüimes, con la última cosecha de los agricultores locales, llega a los consumidores con un remozado formato mucho más atractivo, lo que contribuye a mejorar su posicionamiento en el mercado. El color amarillo característico del aceite, que remite también al sol del sureste grancanario, tiene un papel central en la nueva etiqueta, en el logo y en el envase de 250 mililitros. El moderno diseño incluye además la mención especial a la mejor imagen y presentación obtenida por la marca Caserío de Temisas en el Concurso Oficial de Aceites de Oliva.

Caserío de Temisas es un aceite de oliva virgen frutado maduro, equilibrado, de alta calidad, con gran personalidad e identidad, con unos aromas frescos que recuerdan a la hierba recién cortada, y equilibrio en lo que a aroma, picor y amargor se refiere. Este aceite de oliva coupage combina aceitunas de las variedades picual, arbequina y verdial, obtenidas antes de su plena maduración, por lo que su composición es sinónimo del perfecto equilibrio.