La Escalera consigue el premio al mejor AOVE Ecológico de la Comunitat Valenciana

La empresa Explotación, Servicios y Proyectos La Escalera S.L., **ubicada en el municipio de Ontinyent en la comarca de la Vall d'Albaida, ha conseguido el primer premio al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico de la Comunitat Valenciana en la IV edición de los premios organizados por la** Escuela Superior del Aceite de Oliva (ESAO) **y el** Comité de

Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana (CAECV)

Se trata del AOVE ecológico **La Escalera,** un coupage de las variedades arbequina, grossal autóctona y changlot real, cuyo resultado es un aceite con aromas a fruta y hierba recién cortada.

La Escalera es un aceite suave en boca con notas de fruta, manzana verde, tomate y tomatera, higuera y almendras con al final un toque de amargo y picante.

Hasta el 2021, ESAO nunca había colaborado con ninguna entidad certificadora para organizar sus galardones y poner en marcha una categoría especial como la de la categoría de mejores aceites ecológicos certificados por el CAECV.

Recuperación de un proyecto

Hablar de La Escalera es hacer referencia a un proyecto de mantenimiento del patrimonio, con vínculos emocionales y familiares en la comarca valenciana de la Vall d'Albaida, en un entorno con un paisaje natural con especies y plantas aromáticas autóctonas.

La empresa ganadora del primer premio trabaja en obtener un suelo fértil a través del crecimiento de hierbas espontáneas y métodos de agricultura ecológica, con el objetivo de tener un ecosistema natural donde los cultivos crezcan de forma sana.

Segundo premio

565 MSNM, de la empresa Diego Barquero Pérez, ubicada en las montañas de Alicante, se ha llevado la medalla de plata en esta cuarta edición de los Premios ESAO en la categoría de aceites ecológicos certificados por el CAECV.

Estamos hablando de un coupage de las variedades plantadas en la finca, en proporción según la cosecha de cada variedad, que va cambiando a medida que las nuevas plantaciones van creciendo.

La nota de cata del segundo premio es un aceite ecológico verde hoja, hierba recién cortada, piel de plátano, hortícolas, tomate maduro, almendra madura, frutos secos y corteza. La sensación en boca es intensa, fluida y almendrada armónica.

Este aceite se cultiva en La Finca Caraita, dentro de los términos municipales de Benillup y Millena en la Comarca El Comtat, entre la Sierra de Almudaina y el Barranco de Caraita.

La altitud de 565 metros sobre el nivel del mar se concilia con la cercanía al mar Mediterráneo, factor que crea unas características únicas para el cultivo de las aceitunas con las que se obtiene este líquido.

La provincia de Castelló consigue la medalla de bronce

El municipio de Càlig, ubicado en la comarca del Baix Maestrat de Castelló de la Plana, ha conseguido la medalla de bronce. Se trata de ***El Pobill Ecológico***, producido por Pobill Ecològics, un aceite de la variedad arbequina procedente de las fincas "*el Poubonet y Bovalar*" de Càlig *de olivos plantados hace ocho años.*

Las características del AOVE ganador radican en su proceso de extracción de las aceitunas en frío (temperatura inferior a 27ºC), *clave en la calidad de un virgen extra desde el punto de vista gastronómico y organoléptico, ya que se conservan más aromas, sabores, texturas y colores*. Se trata de un aceite joven*, afrutado, con gusto a plátano y tomatera.*

Este aceite tiene un perfil de afrutado verde medio. La entrada en boca da sensación amarga y final picante y astringente que le confiere sensación robusta. Algunos aromas secundarios acompañan el afrutado, con predominio de connotaciones de hojas de olivo. Esta buena intensidad del afrutado y complexidad son características de un aceite bien elaborado.

Para el presidente del CAECV, Vicente Faro, "un año más, las tres provincias de la Comunitat Valenciana han obtenido los tres premios en esta IV edición de los ESAO Awards, factor que demuestra el potencial en la producción de aceite ecológico en nuestro territorio".

En los últimos 5 años, la superficie dedicada al cultivo de olivar para aceite ecológico en la Comunitat Valenciana se ha incrementado un 67,2%, al pasar de 4.976 hectáreas en 2019, a las 8.324 hectáreas certificadas en ecológico al cierre del año 2023.

Por su parte, la directora técnica de ESAO y responsable de los ESAO Awards, Susana Romera, ha querido destacar que ha sido una edición especialmente compleja, debido a que la calidad ha sido muy alta. "Los AOVEs presentados esta campaña han sido complejos y con descriptores bien marcados e intensos", apunta Romera. "La Comunitat Valenciana destaca por su variabilidad de variedades y cada vez con mayores puntuaciones. Una competición, la de esta campaña 2023/24, marcada por la alta calidad de los participantes. Gracias a todo el sector por la apuesta hacia la calidad de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra", continúa.

Finalistas de la IV edición de los premios ESAO al mejor AOVE ecológico

Los finalistas al mejor AOVE ecológico de la Comunitat Valenciana han sido:

- ***Ecotravadell (Lote ECN 24)*** Millena, Alicante.
- ***Finca Varona La Vella***. Sant Maeu, Castelló de la Plana.
- ***Oli*-Oli Arroniz.** Requena, València.
- ***Ecotravadell (Lote ECO 24)*** Millena, Alicante.