



ESPECIAL PREMIOS/calidad

Entrevista a **Heiko Schmidt**, creador del proyecto “**World’s Best Olive Oils**”



“Algunos de los grandes concursos de aceite de oliva se han montado como un negocio, olvidando para qué deberían servir en realidad”

Importador de aceites de alta gama y experto catador, Heiko Schmidt (Guetersloh, Alemania, 1966) es el creador de “Los Mejores Aceites de Oliva del Mundo” (www.worldsbestoliveoils.org), el ranking de los AOVEs más premiados del mundo, una clasificación “completa y objetiva”, en palabras de su promotor, a partir de los resultados de las principales competiciones internacionales sobre aceite de oliva virgen extra que pretende reconocer el esfuerzo de los productores que trabajan en aras de la calidad de sus zumos de aceituna. Una iniciativa que surgió debido a la gran diversidad existente de concursos que reconocen la calidad de los AOVEs, que provocan, según Schmidt, que los consumidores de todo el mundo “tiendan a perderse” ante semejante maremágnum de certámenes.



¿Cómo surgió la idea de crear “World’s Best Olive Oils”? ¿Cuál es el objetivo de esta iniciativa?

La idea surgió a la vista de la enorme cantidad de concursos que premian la calidad del aceite de oliva virgen extra, que hacen que el consumidor se pierda ante tantos certámenes y no sepa apreciar su relevancia. Pensé que era necesario recopilar los resultados y ponerlos en el contexto adecuado, ofreciendo a los consumidores de

todo el mundo una orientación clara sobre estos concursos, así como una referencia internacional, con el objetivo de que fuese lo más objetiva posible.

“World’s Best Olive Oils” es un ranking de los AOVEs más premiados del mundo a partir de los resultados de las 18 principales competiciones internacionales sobre aceite de oliva virgen extra. ¿Cuáles son los parámetros utilizados para la elección de los certámenes que son considerados en esta clasificación y



cuál es el sistema de puntuación de los aceites?

El número de concursos irá variando con el paso de los años. Si para el ranking del año pasado se consideraron los resultados de 17 concursos y los de la Guía *Flos Olei*, para el de este año se han considerado los resultados de 19 concursos y no se ha tenido en cuenta esta Guía. Eso es debido a los criterios que estamos aplicando para la selección de los concursos, basados en parámetros reconocidos internacionalmente por los expertos, empezando por el hecho de que la cata de los aceites concursantes siempre se hace en forma de una cata ciega con muestras anónimas y a través de expertos en el campo del análisis sensorial de aceites vírgenes, por men-

cionar solamente el requerimiento más básico. Además, la mayoría de los aceites que aparecen en esta Guía, los del Hemisferio Norte, ya no están disponibles en el momento de su publicación. Así, en la denominada Guía *Flos Olei 2013* se han valorado los AOVes de la campaña 2011/12 procedentes del Hemisferio Norte que, lógicamente, en 2013 ya no están a la venta, por lo que en cierto modo se está confundiendo al consumidor. Es por ello que ya no incluimos la Guía *Flos Olei*, ya que en este caso la cata se hace de forma abierta y después las evaluaciones organolépticas son comunicadas al coordinador de la publicación, quien se encarga de rellenar una ficha específica.

Volviendo a los criterios que aplicamos

ESPECIALPREMIOS/calidad



“Animamos a todos los concursos a trabajar de la manera más estricta y transparente posible, y siguiendo criterios razonables”

en nuestro ranking, están basados en los criterios y requisitos más estrictos que existen a nivel internacional en los concursos de virgen extra, que son los del Mario Solinas Quality Award del COI. Así, partimos de un máximo de 5 puntos para un primer premio en un concurso y valoramos con puntos extra la conformidad con ciertos criterios establecidos por el COI según su importancia relativa, siempre desde nuestro punto de vista.

¿Qué novedades incluye la edición de “World’s Best Olive Oils” en 2013?

La principal novedad en la edición 2013 de *World’s Best Olive Oils* es la ampliación de los criterios que valoramos para cada uno de los concursos con objeto de conseguir



ESPECIALPREMIOS/calidad

“En los últimos siete años los productores españoles han sabido posicionarse muy bien en el contexto mundial”

un mayor equilibrio entre los concursos que en la primera edición, basado en su complejidad y los requisitos de cada concurso. Porque una cosa está clara, hay concursos que están trabajando de una forma bastante estricta en cuanto a sus criterios, y que han establecido una serie de reglas que evitan que cualquier productor pueda enviar dos botellas a un concurso -de las que se desconoce su procedencia y si pertenecen realmente al productor que las entrega- que después se analizan a partir de criterios mínimos mediante una hoja de valoración muy básica. Por eso, para evitar este tipo de rumores y sospechas que estamos escuchando en demasiadas ocasiones, sola-

mente podemos animar a todos los concursos a trabajar de la manera más estricta y transparente posible, y siguiendo criterios razonables. En este sentido, por ejemplo, quienes lo han hecho muy bien son los organizadores del concurso Oveja en Portugal, que ha adoptado como modelo las bases del concurso del Mario Solinas Quality Award del COI y lo están aplicando casi al 100%. Y lo digo porque yo mismo he podido comprobar su seriedad al haber sido invitado como integrante del jurado, formado por 32 catadores profesionales de distintos países de ambos hemisferios. Ojalá todos trabajasen con la misma profesionalidad y rigor.



El sector cuenta con más de un centenar de premios anuales, una cantidad que se antoja absolutamente desproporcionada, tanto para productores como para consumidores. ¿Coincide con esta apreciación?

Para mi es un disparate que exista semejante número de concursos. En efecto, cada año están surgiendo nuevos concursos, como por ejemplo este año el concurso de Nueva York, que, lamentablemente, no ha tenido en consideración ciertos criterios básicos como la diferenciación entre Hemisferio Norte y Sur en función del momento en que se caten estos aceites, por su respectiva frescura. Además, no me pa-



ESPECIALPREMIOS/calidad

rece bien que vayan proclamando -al igual que otros *grandes* certámenes que conceden una cantidad exagerada de premios, confundiendo incluso al consumidor con los nombres de sus galardones- que los AOVEs premiados en su concurso son los “mejores aceites del mundo”, puesto que lo considero demasiado pretencioso, pero así son a veces los americanos, piensan que son el ombligo del mundo.

Existe una opinión cada vez más extendida que se refiere a que algunos de estos concursos están patrocinados o bajo financiación, es decir, que los que más posibilidades tienen de ganar son aquellos que (más) pagan por presentarse a ellos. ¿Cuál es su percepción al respecto?

Sinceramente, desde el punto de vista de un experto en cata de aceites -y adoptando un espíritu de imparcialidad que responde al mero interés en la promoción de las propiedades de los aceites de oliva vír-

CUESTIÓN PERSONAL

Una afición: El béisbol

Una virtud: La fiabilidad

Un defecto: La impaciencia

Su libro de cabecera: *Maldito karma* y *Jesús me quiere*, de David Safier

Su película favorita: *Love actually* (2003)

Su plato favorito: Fritura de calamar (en S'Espartar, Sant Josep, Ibiza)

Un virgen extra para combinar: Cualquier AOVE Premium bien elaborado

El mejor uso del aceite de oliva: Con pan, un buen vinagre balsámico, sal y pimienta

Lo que más le gusta de su trabajo: La diversidad que existe en el mundo de los AOVEs Premium

Lo que menos: La difícil batalla contra el fraude y la mala calidad en los lineales

Su lugar favorito: Cualquiera donde pueda estar con mis seres queridos

Un deseo para el sector del aceite de oliva: Que cada día más productores se centren en la calidad y las excelentes propiedades del AOVE, y que los consumidores aprendan cuáles son los auténticos aceites de oliva vírgenes extra.





EL PERFIL Heiko Schmidt



Heiko Schmidt nació en Guetersloh (Renania del Norte, Westfalia, Alemania) en 1966. Casado y con un hijo, este diplomado en Ciencias Empresariales por las universidades de Salamanca y Trier (Alemania) trabajó durante 17 años en el área comercial de distintas empresas multinacionales del sector de las tecnologías de la información, incluyendo cargos directivos. Schmidt aterrizó por iniciativa propia en el mundo del olivar en 2004, tras caer rendido a los encantos del aceite de oliva después de diversos viajes por España e Italia en busca de nuevos retos que dotasen de mayor alegría y sentido a su vida laboral. Lo que empezó siendo una afición pronto se convirtió en pasión, y Schmidt empezó a dedicarse a la importación y distribución en su país natal de AOVEs de alta gama, una actividad que le ha reportado un gran éxito hasta ser considerado en la actualidad el mayor importador en Alemania de aceites de oliva vírgenes extra de calidad.

Al margen de su actividad comercial, este "alemán mediterráneo" de aspecto risueño y bonachón empezó a valorar hace unos años la posibilidad de unificar los resultados de los principales concursos internacionales de aceite de oliva virgen extra. Una idea que se transformó en realidad con el nacimiento en 2012 de la asociación WBOO (World's Best Olive Oils), el ranking de los 50 AOVEs y 25 almazaras más premiadas del mundo. Su formación en el sector oleícola y olivarero ha sido completada con el título de Experto en Cata de Aceites Vírgenes impartido por la Universidad de Jaén, que -además de la propia cata- incluye materias como olivicultura y elaiotecnología.

genes extra y la divulgación de la cultura del aceite y de las ventajas de la Dieta Mediterránea basada en los AOVES-, algunos de los grandes certámenes se han montado como un negocio, pervirtiendo y malinterpretando la finalidad original de los concursos de calidad, es decir, para qué deberían servir en realidad. Lógicamente, todos los concursos tienen un coste que es elevado si el concurso está organizado de forma seria, pero algunos definitivamente dan la impresión de que son más un negocio que otra cosa. Hablando con productores, muchas veces he escuchado que en algún caso la valoración de la empresa y de los aceites depende de la intensidad e importancia del contacto con la persona que organiza el concurso y de su aportación económica al mismo.

¿Se ha degenerado o adulterado el espíritu y vocación de los concursos? ¿No se concede excesiva importancia a los galardones en detrimento del propio producto?

No creo que se conceda excesiva importancia a los galardones porque pueden dar una muy buena orientación al consumidor, y exactamente eso es lo que intentamos hacer nosotros con nuestro ranking, proporcionar al consumidor una herramienta útil estableciendo un equilibrio entre los diferentes concursos. Pero lógicamente el propio producto siempre tiene que estar en el centro del interés.

Entre los 50 mejores y más premiados AOVEs del mundo en la campaña 2011/12 figuran 27 aceites españoles, y de ellos 10 proceden de la provincia de Jaén. Si apelamos al símil futbolístico, ¿España juega la Champions y los demás deben conformarse con la Europa League?

En los últimos siete años los productores españoles, tanto los que ya existían desde hace tiempo como las nuevas empresas y marcas que han surgido, han sabido posicionarse muy bien en el contexto mundial, adoptar nuevas tecnologías y, sobre todo, han aprendido mucho de los estudios que se han desarrollado especialmente en los dos centros Ifapa de Mengíbar y Cabra, donde sus magníficos investigadores han aportado un sinfín de conocimientos al sector para

poder llegar a producir aceites singulares y de alta gama. Y al igual que en España, en otros países también existen muy buenos productores que han sabido aplicar estos nuevos conocimientos y tecnologías; todos ellos están jugando la Champions League.

En su opinión, ¿en qué campos se han producido los mayores avances en la última década dentro del sector del aceite de oliva?: calidad, presentación y packaging, seguridad alimentaria...

Los mayores avances ciertamente se han producido en el terreno de la calidad. Pienso que la presentación y el packaging tienen cierta importancia, pero no son determinantes; lo más importante tiene que ser siempre la calidad, que puede ir acompañada de un buen packaging. Últimamente, se puede apreciar esto en Grecia, donde están saliendo packagings muy llamativos que en ocasiones recuerdan más a un destilado o perfume que a un aceite de oliva, denominándose *luxury olive oils*, pero que, si exceptuamos el packaging y su precio, no son aceites de lujo o, mejor dicho, de alta gama, ni mucho menos. Grecia todavía tiene un largo camino por recorrer en cuanto a la calidad general y competitividad de sus AOVES a nivel mundial.

Por último, ¿qué diferencia a los AOVEs españoles del resto de vírgenes extra del mundo?

Todos los aceites del mundo son diferentes, cada país productor tiene sus variedades y cada varietal tiene sus propias características, y, al igual que sucede con los vinos, también existen diferencias entre fincas o incluso dentro de una misma finca, debido a las diferencias en suelo, climatología, orientación o riego, entre otras. De ahí la infinita diversidad de propiedades que hace tan interesante al mundo del olivar. A mi personalmente me encantan todos los aceites de oliva de cualquier lugar del mundo siempre que estén bien elaborados y tengan su propia personalidad, que es lo que diferencia a unos de otros.

Fotos: Andrea Schmidt (fotoreportajes.es)

Alfredo Briega Martín



ESPECIAL PREMIOS/calidad

Made in Spain

Superando incluso los excelentes resultados del año pasado, entre los 50 mejores AOVEs del mundo en la campaña 2012/13 figuran nada menos que 31 aceites españoles, copando los 12 primeros puestos del ranking, con un destacado protagonismo de los zumos amparados bajo la DOP Priego de Córdoba y los procedentes de la provincia de Jaén. Así, la web www.worldsbestoliveoils.org sitúa al AOVE *Venta del Barón*, de Muela-Olives, S.L., en el primer lugar del ranking, seguido de *Rincón de la Subbética-Alamoda*, de Almazaras de la Subbética, S.L., y *Oro Bailén Reserva Familiar Picual*, de Galgón 99, S.L. El top ten lo completan *Cladivm Hojiblanca*, de Aroden S.A.T.; *Parqueoliva Serie Oro*, de Almazaras de la Subbética, S.L.; *Oro del Desierto Organic*, de Rafael Alonso Aguilera, S.L.; *Fuenroble*, de Potosí 10, S.A.; *Reserva de Familia*, de Casas de Hualdo, S.L.; *Morellana*, de Sucesores de Hermanos López, S.A.; y *Muelaoliva Picuda*, de Muela-Olives, S.L.; seguidos por *Bravoleum*, de Explotaciones Jame, S.L.; y *Cortijo La Torre Premium*, de Aceites San Antonio, S.L.U. El proyecto también incluye un ranking de las 25 mejores almazaras del mundo, entre las que repiten Almazaras de la Subbética, S.L., que pasa a ocupar el primer puesto; Muela-Olives, S.L., que asciende al segundo lugar; Masía el Altet, S.L., que ostenta el tercero; Aceites Campoliva, S.L. (4); Galgón 99, S.L. (7); Rafael Alonso Aguilera, S.L. (8); o Castillo de Canena Olive Juice, S.L. (10), entre otras.

Según su creador, esta iniciativa recopila de la forma "más objetiva y fiable" los resultados de los concursos internacionales más importantes, que utilizan los métodos y normas reconocidos mundialmente para evaluar las propiedades organolépticas de los aceites de oliva vírgenes extra. Así, en el documento de reglas y pautas para la elaboración de este ranking se detalla que "World's Best Olive Oils" toma como referencia el Premio Mario Solinas del Consejo Oleícola Internacional (COI) para clasificar al resto de competiciones, al considerarlo "el más estricto del mundo en materia de competencia internacional". Asimismo, se destaca que la precisión de dicha clasificación dependerá de la información que se haga pública o sea facilitada por parte de los organizadores de las diferentes competiciones.

En cuanto a la puntuación para establecer el ranking, el documento aclara que se otorgarán diferentes puntos, según el tipo de premio, y se incluirán "puntos adicionales" basados en el cumplimiento de ciertos requisitos derivados de las reglas del Premio Mario Solinas.

Entre ellos, figura que los aceites deberán provenir de un lote homogéneo de al menos 3.000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite, y que cada muestra recogida deberá ser sellada o cerrada con tapón con precinto de seguridad por el notario. Según este recuento, se podrá alcanzar hasta un máximo de 20 puntos en un único concurso.

Por otro lado -y debido a que la cosecha y la producción de aceite de oliva en los Hemisferios Norte y Sur tienen lugar en distintas épocas del año-, para el Hemisferio Norte se tendrán en cuenta los resultados de la primera mitad del año en curso, mientras que para el Hemisferio Sur se considerarán los de la segunda mitad del año anterior, con objeto de que pertenezcan a la misma campaña. Todas las marcas y almazaras premiadas reciben diplomas individuales, así como logotipos del proyecto para su uso en las etiquetas de las botellas y sitios web de las diferentes compañías.

RANKING OF THE WORLD'S BEST OIL MILLS - 2012/13

RANK	OLIVE OIL PRODUCER / MILL	COUNTRY	REGION
1	Almazaras de la Subbética S.L.	Spain	Andalusia
2	Muela Olives S.L.	Spain	Andalusia
3	Masia El Altet,S.L.	Spain	Valencia
4	Aceites Campoliva S.L.	Spain	Andalusia
5	Victor Guedes S.A.	Portugal	Abrantes
6	Frantoio Cutrera Di Cutrera G.&C. Snc	Italy	Sicily
7	Galgón 99 S.L.	Spain	Andalusia
8	Rafael Alonso Aguilera S.L.	Spain	Andalusia
9	Sovena Portugal Consumer Goods S.A.	Portugal	Alentejo
10	Castillo de Canena Olive Juice SL	Spain	Andalusia
TOP25	Aroden S.A.T.	Spain	Andalusia
"	Franci S.N.C.	Italy	Tuscany
"	Boundary Bend Ltd	Australia	Victoria
"	Oleoestepa SCA	Spain	Andalusia
"	Casas de Hualdo S.L.	Spain	Castille La Mancha
"	Az. Agr. Tommaso Masciantonio	Italy	Abruzzo
"	Esporao Azeites	Portugal	Alentejo
"	Az. Agr. Biologica Titone	Italy	Sicily
"	Frantoio Oleario Romano Alberto	Italy	Campania
"	Potosí 10 S.A.	Spain	Andalusia
"	Az. Agr. Alfredo Cetrone	Italy	Latio
"	Venchipa SL	Spain	Andalusia
"	Az. Agr. Americo Quattrociocchi	Italy	Latio
"	Agroland S.A	Uruguay	Region VII
"	Eli-Ad Olive Oil Ltd	Israel	Galilee

RANKING OF THE WORLD'S BEST OLIVE OILS - 2012/13

RANK	OLIVE OIL PRODUCER / MILL	OLIVE OIL	COUNTRY	REGION
1	Muela Olives S.L.	Venta del Barón	Spain	Andalusia
2	Almazaras de la Subbética S.L.	Rincón de la Subbética - Alamoda	Spain	Andalusia
3	Galgón 99 S.L.	Oro Bailén Reserva Familiar - Picual	Spain	Andalusia
4	Aroden S.A.T.	Cladivm Hojiblanca	Spain	Andalusia
5	Almazaras de la Subbética S.L.	Parqueoliva Serie Oro	Spain	Andalusia
6	Rafael Alonso Aguilera S.L.	Oro Del Desierto Organic	Spain	Andalusia
7	Potosí 10 S.A.	Fuenroble	Spain	Andalusia
8	Casas de Hualdo S.L.	Reserva de Familia	Spain	Castille La Mancha
9	Sucesores de Hermanos Lopez S.A.	Morellana	Spain	Andalusia
10	Muela Olives S.L.	Mueloliva Picuda	Spain	Andalusia
"	Explotaciones Jame S.L.	Bravoleum	Spain	Andalusia
TOP50	Aceites San Antonio S.L.U.	Cortijo La Torre Premium	Spain	Andalusia
"	Victor Guedes S.A.	Gallo - Grande Escolha	Portugal	Abrantes
"	Sovena Portugal Consumer Goods S.A.	Oliveira da Serra - Vintage	Portugal	Alentejo
"	Az. Agr. Tommaso Masciantonio	Trappeto di Caprifico - DOP Colline Teatine	Italy	Abruzzo
"	Frantoio Oleario Romano Alberto	Ortice Riserva	Italy	Campania
"	S.C.A. Oliverera la Purísima	El Empiedro	Spain	Andalusia
"	Oleoestepa SCA	Estepa Virgen	Spain	Andalusia
"	Masia El Altet,S.L.	Masia El Altet "High End"	Spain	Valencian Community
"	Az. Agr. Emanuele Scammacca del Murgo S.S.	Murgo	Italy	Sicily
"	Venchipa SL	O-Med Selection	Spain	Andalusia
"	Aceites Campoliva S.L.	Melgarejo Picual Premium	Spain	Andalusia
"	SAOV Sociedade Agricola Ouro Vegetal S.A.	Cabeco das Nogueiras	Portugal	Ribatejo
"	Masia El Altet,S.L.	Masia El Altet "High Quality"	Spain	Valencian Community
"	Castillo de Canena Olive Juice S.L.	Reserva Familiar Picual	Spain	Andalusia
"	Az. Agr. Biologica Titone	Titone D.O.P Valli Trapanesi	Italy	Sicily
"	Castillo de Canena Olive Juice SL	Reserva Familiar Arbequino	Spain	Andalusia
"	Franci S.N.C.	Villa Magra	Italy	Tuscany
"	Esporão Azeites	Herdade do Esporão Seleção	Portugal	Alentejo
"	Masia El Altet,S.L.	Masia El Altet "Special Selection"	Spain	Valencian Community
"	Frantoio Cutrera Di Cutrera G.&C. Snc	Primo DOP Monti Iblei	Italy	Sicily
"	Hacienda Queiles S.L.	Abbae de Queiles	Spain	Navarra
"	Gomeoliva S.A.	Molino de Leoncio Gómez	Spain	Andalusia
"	Aceites Campoliva S.L.	Melgarejo Composicion Premium	Spain	Andalusia
"	SCA Nuestra Señora de los Remedios	Oro de Canava	Spain	Andalusia
"	Az. Agr. Vincenzo Marvulli	Cenzino	Italy	Basilicata
"	Az. Agr. Alfredo Cetrone	Cetrone Intenso	Italy	Latio
"	Az. Agr. Biologica Titone	Titone	Italy	Sicily
"	Masia El Altet,S.L.	Masia El Altet "Premium"	Spain	Valencian Community
"	Az. Agr. Americo Quattrociocchi	Quattrociocchi Olivastro Etichetta Nera	Italy	Latio
"	Olivar del Azarague S.L.	Camino de Anibal Bio	Spain	Castille La Mancha
"	Konstantina Kalampoka	Eirini Plomariou	Greece	Lesbos
"	Az. Agr. Decimi	Emozione	Italy	Umbria
"	Frantoio Sallerni Raffaele s.a.s.	Re Olio - D.O.P Monti Iblei Guli	Italy	Sicily
"	Jordan Olivenoel	Jordan Olivenoel	Greece	Greece
"	Victor Guedes S.A.	Gallo - Colheita Ao Luar	Portugal	Abrantes
"	La Amarilla De Ronda	La Organic Oro Intense	Spain	Andalusia
"	Fattoria La Vialla di G. A. & B. Lo Franco	Fattoria La Vialla	Italy	Tuscany
"	Oleoestepa SCA	Selection Hojiblanca	Spain	Andalusia
"	Agrícola y Forestal Don Rafael Ltda.	8 Olivos Blend	Chile	VII Region
"	La Poderina Toscana Az. Agr. Biologica	Etichetta Argento	Italy	Tuscany
"	Almazaras de la Subbética S.L.	Fuente de la Salud	Spain	Andalusia
"	Galgón 99 S.L.	Oro Bailén Reserva Familiar - Arbequina	Spain	Andalusia
"	Sociedade Agricola Do Conde	Quinta Vale Do Conde	Portugal	Trás-os-Montes