

Azeite brasileiro Sabiá recebe prêmio na Espanha como um dos top 10 do mundo

Linha Blend de Terroir, produzida em SP e RS, é resultado de quatro variedades de azeitonas



Ivan Finotti

MADRI O [azeite brasileiro Sabiá](#) foi eleito nesta terça-feira (16), em Madri, na Espanha, um dos dez melhores do mundo, segundo o Evooleum Awards.

A linha Blend de Terroir [alcançou 95 pontos na degustação](#) às cegas, ficando atrás de um sul-africano com 97 pontos, dois espanhóis e um italiano com 96, e empatado com outros três espanhóis e dois italianos.



Azeite da marca brasileira Sabiá - Divulgação

O brasileiro foi o único blend no top 10, e os proprietários da Sabiá, Bia Pereira e Bob Costa, estiveram no evento para receber o prêmio pessoalmente. O Evooleum é organizado há 20 anos pela editora espanhola Mercacei e pela Associação Espanhola de Municípios Olivais, a Aemo.

O Sabiá já havia sido premiado anteriormente pelo Evooleum, que publica anualmente um guia, com versões em inglês e espanhol, com os cem melhores azeites extravirgens do mundo. Foi o único brasileiro no prêmio deste ano, no qual é preciso se inscrever.

2 / 5 Produção de azeite em Portugal



Área de cultura de azeitona no Sul de Portugal Olivum/Divulgação

O [Blend de Terroir](#), à venda por R\$ 94 (250 ml) no [site da empresa](#), é o resultado da mistura de quatro espécies produzidas na Serra da Mantiqueira (SP) e na Serra do Sudeste (RS). São elas a arbequina e a arbosana, ambas de origem espanhola, a grega koroneiki e a italiana coratina.

Além do site, o Sabiá comercializa seus produtos em redes de supermercados como Santa Luzia, St Marche, Santa Maria e Zona Sul, entre outros.