

martes 1 de marzo de 2016

## Expertos catadores eligen el mejor Aceite de Oliva Virgen Extra y ecológico de la provincia de Huelva



**Nueve muestras de aceites compiten en la tercera edición del Premio Diputación de Huelva, cuyo fallo se dará a conocer el próximo 7 de marzo**

Un jurado compuesto por expertos catadores de reconocido prestigio es el encargado elegir el mejor Aceite de Oliva Virgen Extra y el mejor aceite de producción ecológica - categoría que se ha incluido este año en el concurso- de la provincia de Huelva. A lo largo de toda la mañana, el jurado de la tercera edición del Premio Diputación de Huelva ha llevado a cabo

una cata minuciosa de las nueve muestras presentadas al concurso, que se enmarca dentro de la campaña 'Que sea de Huelva'.

El diputado de Agricultura, Ezequiel Ruiz, ha agradecido a los miembros del Jurado que pongan su conocimiento al servicio del certamen y ha anunciado que el fallo se dará a conocer el próximo 7 marzo. Según ha recordado, con la convocatoria de este premio, "la Diputación quiere apoyar y contribuir al desarrollo de este sector en la provincia, respaldando tanto a los productores de aceite para obtener los mejores frutos como a las almazaras para la obtención de productos de alta calidad", lo que les permite posicionarse mejor en el mercado.

Por su parte, la directora del IFAPA de Cabra (Córdoba) y miembro del Jurado, Brígida Jiménez, ha explicado que el análisis sensorial -que incluye olfato, gusto y tacto- es desde el año 1986 es una norma de calidad en la Unión Europea. En el proceso de cata se valora, en primer lugar, que todos sean Aceites de Oliva Virgen Extra, "es decir que no tengan ningún defecto sensorial y que recuerde a su fruto de procedencia en el trufado, en su amargor y su picor" y, en segundo lugar, la complejidad y que todas las características estén en equilibrio.

Para Jiménez, los aceites de la provincia de Huelva se caracterizan porque son diversos, "con una amplia gama de aromas y sabores", debido, según explica, a que se ha plantado mucho olivar nuevo con variedades tanto autóctonas como de otras zonas de Andalucía, como la picual, la hojiblanca o la arbosana. El jurado considera que concursos como el Premio Diputación a los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra ponen en valor las características a los aceites de cada provincia y ha destacado que en certámenes internacionales los aceites españoles son cada vez más conocidos y valorados.

La valoración de las muestras se realiza a través de “la cata a ciegas” de las nueve muestras que se han presentado a concurso, que se corresponden con las siguientes almazaras: SCA Olivarera San Bartolomé de Paterna del Campo; Cooperativa del campo San Antonio Abad SCA de Trigueros; SCA Olivarera Bartolina, de San Bartolomé de la Torre; Almazara San Isidro SCA de Bollulos Par del Condado; Cooperativa del campo San Bartolomé SCA de Beas; Cooperativa agrícola olivarera SCA de Villarrasa y Nuestra Señora de la Oliva SCA de Gibráleón, que compiten en la categoría de producción convencional. Y la Almazara Ecológica de Encinasola SL de Encinasola y Nuestra. Sra de la Oliva SCA de Gibráleón que optan al Premio dentro de la categoría de producción ecológica.

El Jurado está integrado por expertos catadores: Brígida Jiménez, directora del IFAPA de Cabra; Fernando Martínez, jefe del panel de cata del Instituto de la Grasa (CSIC) en Sevilla; María José Moyano Pérez, responsable del Laboratorio de Almazara, y miembro del panel de cata del Instituto de la Grasa; Juan Salas, miembro del Comité Oleícola Internacional; el restaurador onubense Juan García; y como asesor Fernando Cera, experto conocedor del sector oleícola de la provincia de Huelva

El proceso de Cata que realizan los expertos consta de varias rondas eliminatorias, pruebas de ordenación según la calidad de las muestras por cada jurado y la puesta en común, antes de acordar el fallo del premio. Tras la firma del fallo, se procede a la apertura del sobre que identifica las claves de las muestras, con las almazaras participantes y que custodiaba el secretario del premio de acuerdo con las Bases.

Los galardones en esta tercera convocatoria del premio incluyen un primer premio y un accésit bajo la denominación de mención especial para cada una de las categorías del concurso. La almazaras ganadoras, en la categoría convencional y ecológica, podrán hacer mención del premio en el etiquetado de los envases de aceite de oliva virgen extra correspondientes al mismo lote de la muestra ganadora.