

miércoles 9 de febrero de 2022

Un jurado de expertos decide en una cata a ciegas el Premio de Diputación al mejor AOVE de la provincia de Huelva

Es la primera vez en sus ocho ediciones que el acto ha contado con público, perteneciente a las distintas almazaras y cooperativas que se presentan a concurso



Descargar imagen

El vicepresidente, Juan Antonio García, conversa con los miembros del Jurado

Las dependencias de la Diputación de Huelva han acogido hoy la cata profesional a ciegas, realizada por cinco expertos catadores de reconocido prestigio, en la que, a través de una valoración sensorial exhaustiva de las distintas muestras, se han elegido los aceites ganadores de las cuatro categorías de la VIII edición del Premio Diputación de Huelva al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) obtenido en la provincia en la cosecha 2021/2022, organizado desde el Servicio de Innovación Agrícola y Ganadera de la institución provincial. El fallo del jurado se hará público

próximamente con la entrega de los galardones a las almazaras y cooperativas de los aceites premiados.

Como novedad de esta octava edición del premio, a las categorías de Gran Producción -lote homogéneo de al menos 20.000 kg-, con primer premio y áccesit; Pequeña Producción -lote homogéneo de 1.000 kg hasta 10.000 kg-, también con primer premio y áccesit; y de Producción Ecológica, con un único premio, se ha sumado una nueva categoría de premio al mejor aceite de oliva virgen extra procedente de la variedad Verdial, muy extendida y muy característica de la provincia, de la que se obtiene un aceite de un aroma intenso y frutado, con un sabor dulce y con personalidad muy definida. También se ha elegido hoy el envase que se alza con la Distinción Especial al mejor packaging de AOVE de la provincia de Huelva.

En esta octava edición se han presentado un total de 16 muestras pertenecientes a 9 almazaras y cooperativas, distribuidas en 4 muestras para la categoría de Gran Producción; 6 muestras para la categoría de Pequeña Producción; 4 muestras para la categoría Producción Ecológica y 2 muestras para el mejor Verdial. En cuanto a la distinción al mejor packaging, se han presentado 4 envases.

Las cooperativas que han participado en esta octava convocatoria son Sociedad Cooperativa del Campo "San Bartolomé" S.C.A, de Beas, con tres muestras; Sociedad Cooperativa Andaluza Olivarera "San Bartolomé", de Paterna del Campo, con tres muestras; Sociedad Cooperativa Andaluza "Ntra. Sra. de La Oliva", de Gibraleón, con dos muestras; Sociedad Cooperativa Andaluza "Olivarera Bartolina", de San Bartolomé de la Torre, con una muestra; y Oleoblanca Sociedad Cooperativa Andaluza, de Villablanca, con una muestra.

Respecto a las almazaras particulares, se han presentado Aceites Calderay, de Valverde del Camino, con dos muestras; la Almazara Ecológica de Encinasola S.L., de Encinasola, con dos muestras; Agroquímicos Santos S.L., de San Bartolomé de la Torre, con una muestra; y Aceites Ecológicos Quintero, de Valverde del Camino, con una muestra.

La cata profesional, que por primera vez en estas ocho ediciones se ha celebrado con público perteneciente a distintas cooperativas y almazaras que han presentado sus aceites a concurso, ha dado comienzo con la constitución del jurado presidido por el vicepresidente de Innovación Económica y Social, Juan Antonio García.

Los miembros que han formado parte de este jurado, expertos catadores de reconocido prestigio, son Fernando Martínez, jefe del Panel de Cata del Instituto de la Grasa del Consejo Superior de Investigaciones Científicas; María José Moyano Pérez, responsable del Laboratorio de Almazara, y miembro del Panel de Cata del Instituto de la Grasa; José M.^a Penco Valenzuela, Director de AEMO. (Asociación Española de Municipios del Olivo); José Antonio Torres, catador oficial del Panel de Cata de la D.O.P. Priego de Córdoba.; el experto restaurador provincial Manuel Gómez; y como asistente técnico, el secretario del Premio, Vicente Ríos.

Los catadores han analizado, a partir de sensaciones de gusto y olfato, los sabores fundamentales y las sensaciones percibidas en la nariz de cada una de las muestras de aceite, determinando la intensidad de los defectos y atributos. Entre cata y cata de aceite de oliva, para quitar el gusto de la muestra anterior, es adecuado ingerir un trozo de manzana verde y beber un sorbo de agua.

Las muestras han sido presentadas a los catadores identificadas con claves y el jurado, una vez valoradas todas las muestras, de acuerdo con las bases, han designado las muestras premiadas en esta edición. Una vez finalizada la cata, el asistente técnico del secretario del premio procede a la identificación de las muestras participantes abriendo un sobre que contiene las claves de las diferentes almazaras.

Distinción al mejor packaging

Respecto a la Distinción Especial al mejor packaging de AOVE de la Provincia de Huelva, se han presentado los envases pertenecientes a cuatro almazaras provinciales: Aceites Calderay, de Valverde del Camino; S.C.A. "Ntra. Sra. de la Oliva" Oleodiel, de Gibraleón; Agroquímicos Santos, S.L. de San Bartolomé de la Torre; y Aceites Ecológicos Quintero, de Valverde del Camino.

El jurado, presidido por el vicepresidente de Innovación Económica y Social, Juan Antonio García, y compuesto por las diseñadoras M.^a Ángeles Cárdenas y Eva Blas, pertenecientes al departamento de Diseño de la Diputación, y por el técnico Vicente Ríos como secretario del jurado, se ha reunido para analizar y deliberar sobre los 4 envases presentados por las almazaras.

Todos los envases presentados cumplen la normativa legal aplicable al packaging del aceite de oliva virgen extra. El jurado ha valorado aspectos siguiendo un criterio de valoración centrado en cuatro ejes -envasado, sostenibilidad, adecuación y funcionalidad- que favorezcan la diferenciación del producto. Una vez realizada las rondas eliminatorias, el jurado ha fallado el galardón, que se entregará en el acto de concesión del premio.

Con esta distinción, desde la Diputación de Huelva se apuesta por el diseño como potente herramienta de marketing que confiere al producto un valor añadido imprescindible en el caso de las cada vez más implantadas compras *online* y *m-commerce*.

Galería cata de aceite y diseño packaging



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen