LOCAL | Denominación de Origen

Celebrada la cata final de los XVIII Premios a la Calidad de la D.O.P. “Priego de Córdoba”

El jurado ha estado compuesto por profesionales de diversos sectores del análisis sensorial, así como por los miembros del Panel de Cata del propio Consejo Regulador

Redacción
Viernes 5 de junio de 2015 - 19:52



El jurado externo de la XVIII Edición de los Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra que organiza la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha celebrado la cata final, como siempre un proceso realizado ante notario en la sede del propio Consejo Regulador, y en el que como no, ha participado a su vez el propio Panel de Cata de la entidad prieguense.

El jurado ha estado compuesto por profesionales como Juan Salas Gómez, Licenciado en Ciencias Químicas, especialista en aceites y análisis sensorial; Brígida Jiménez Herrera, Doctora en Farmacia y directora del Centro del IFAPA de Cabra; María José Moyano Pérez, Elaiología y especialista en I+D+I del Instituto de la Grasa de Sevilla; Fernando Martínez Román, Doctor en Biología; Alicia Vives Gutiérrez, periodista especializada en el sector oleícola y directora de la Consultoría de Comunicación Vives Comunicación; José Alba Mendoza, doctor en Ciencias Químicas, elayólogo y experto en análisis sensorial; Yolanda Avilés Mora, jefa de panel de cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba; Juan Ramón Izquierdo Álvarez, responsable del panel de cata del Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, así como Francisca García, actuando de secretaría general del Panel de Cata de la entidad prieguense.

La sesión de cata se ha realizado sobre las cuatro muestras finalistas, presentadas al Panel de Cata y al jurado externo con claves compuestas por tres letras sin que en ningún momento se haya podido conocer el origen de las mismas.

El jurado externo y el Panel de Cata de la D.O.P Priego de Córdoba aportaron las siguientes características de las muestras analizadas:

El tercer premio, bajo la clave “BAY”, logró una puntuación de 7,8 puntos, calificado de frutado medio-alto de aceituna fresca con notas maduras. Predominan las notas frutales de manzana, almendra, plátano y frutos secos sobre las herbáceas. Matices verdes de plantas aromáticas. La entrada en boca es dulce con ligero amargor, picante y persistencia medias.

El segundo premio, bajo la clave “PET”, obtuvo una puntuación de 8,1 y fue catalogado como frutado intenso de aceituna verde. Destacan las notas verdes de hoja, hierba, manzana, almendra y plátano. Recuerdos de hortaliza. Su entrada en boca en dulce, amargo y ligero y picante medio en progresión. Es un aceite completo.

Por otro lado, el primer premio, bajo la clave “MOU”, alcanzó los 8,3 puntos y fue catalogado como frutado intenso de aceituna verde. Multitud de matices frutales, plátano, manzana y almendra siempre verdes. Notas

aromáticas de plantas silvestres y hoja de oliva y en su misma medida hortalizas tales como la alcachofa y tomatera. La entrada en boca es dulce y fluida, amargo medio y picante en progresión. En la fase retronasal nos recuerda de nuevo las notas olfativas verdes. Es un aceite de estructura armónica.

Finalmente la Medalla de Oro, bajo la clave “STE” se hizo con una puntuación final de 8,7 y fue calificado como frutado muy intenso de aceituna verde con gran complejidad de matices. Destacando notas herbáceas y aromáticas. Matices frutales de manzana y plátano verdes, recuerdos a huerta fresca. Su entrada en boca es ligeramente dulce, amargo medio y picante medio-alto en progresión.

En la fase retronasal se vuelven a potenciar todos sus matices apareciendo recuerdos a hoja de oliva. Es un aceite con muy buena estructura y persistencia. Provoca una explosión de sensaciones.

La entrega de los Premios a la Calidad de la D.O.P Priego de Córdoba tendrá lugar el próximo 19 de junio en la sede del Consejo Regulador. Los resultados ganadores se encuentran bajo secreto de notario, y será él mismo, quien desvelará las claves premiadas durante la celebración de esta nueva edición, que premiará un año más el esfuerzo realizado por las empresas amparadas por la D.O.P Priego de Córdoba en la campaña 2.014-2.015.