LOCAL | Denominación de Origen

La sede de la D.O.P. acoge este fin de semana el primer Campeonato Internacional de Catadores

Participan 13 equipos ganadores de los campeonatos estatales celebrados en sus respectivos países

Redacción
Miércoles 2 de octubre de 2019 - 15:38



La Asociación para el Control de la Calidad y Promoción de los Aceites de la Comarca de Priego de Córdoba (ASCCAL) y la Organización Extra Virgin Olive Oil International Savantes, ponen en marcha el I Campeonato Internacional de Catadores.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba” se convierte en sede oficial del Campeonato que disputará el gran Título Savantes. Y no es mera casualidad, el sello de calidad prieguense vuelve a posicionarse, en esta ocasión, a nivel internacional como referente dentro del sector sensorial, puesto que ya ha acogido en su sede los tres campeonatos nacionales disputados en España de los que se han seleccionados seis equipos españoles que serán los que representarán a España en este primer campeonato internacional.

Participarán 13 equipos, ganadores todos ellos en los distintos campeonatos nacionales celebrados en sus respectivos países. En concreto: 6 equipos españoles, 2 Franceses, 2 de Sudáfrica y 2 Grecia, y uno de Países Bajos: “Los Aseitunos”, “Los Navarros”, “Dutch Olive Oil Tasting Team” ,“Team de Nimes”, “Triolei”, “Montefrío”, “Los Narizones”, “FMG”, “BJL”, “L.E.T”, “JNP”, “Club Virgen Extra 2” y “Spain VALOVE”.

Un campeonato que reunirá a apasionados del mundo del análisis sensorial, con el objetivo de fomentar la excelencia en la evaluación y el reconocimiento de los aceites de oliva vírgenes extra elaborados en todas las regiones productoras del mundo. Así como para darle valor a la figura del catador como profesional, con la máxima exigencia y alta calidad del producto.

El campeonato se desarrollará en la sede de DOP Priego de Córdoba durante los próximos 4 y 5 de octubre.

Los equipos estarán integrados por tres personas que realizarán pruebas individuales y ejercicios en equipo. Las pruebas, individuales y de equipo, estarán divididas en diferentes series: de clasificación por intensidad del defecto de rancio, de intensidad de frutado o identificación de variedades. Y por equipo, centradas en la identificación de las muestras monovarietales que incluirán variedades de diferentes regiones y países del mundo.

El Comité Organizador del Campeonato estará compuesto por Francisca García González, secretaria general del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, Rafael Muela Rodríguez, asociado savantes , Tala Seket asociada savantes y Simon Field, fundador y director de International Extra Virgin Olive Oil Savantes. El Comité será el responsable de supervisar el Campeonato y de resolver todas aquellas cuestiones, recursos o apelaciones que puedan surgir.

Además, para asegurar un alto nivel de integridad en los aspectos técnicos del Campeonato, se ha designado un comité técnico multidisciplinar compuesto por grandes profesionales.

El equipo que resulte ganador con la mayor puntuación conseguida, será declarado Campeón Internacional Savantes. Se trata de una oportunidad única para fomentar los criterios de evaluación técnico, armonizar y mejorar el perfil técnico de los catadores a nivel internacional.