



DIRECTRICES PARA LA CATA HEDÓNICA DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA PARA CONSUMIDORES EN LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN, LA HOSTELERÍA Y LA EDUCACIÓN CULINARIA

1. INTRODUCCIÓN

El aceite de oliva es un producto alimenticio extraordinario cuya calidad viene definida por sus características organolépticas. De hecho, es el único alimento para el que dichas características se legislan como parte de su clasificación oficial. La clasificación se lleva a cabo mediante una cata realizada por paneles de cata formados y acreditados.

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) no solo es una de las grasas más saludables y un pilar de la dieta mediterránea, sino que también ofrece una rica experiencia sensorial. Tanto los consumidores como los profesionales del sector hostelero deben tener las herramientas necesarias para apreciar estas cualidades y disfrutar del aceite de oliva mediante lo que se conoce como la cata hedónica.

La cata hedónica se centra en el placer de saborear. Tiene por objeto familiarizar a los participantes con las características sensoriales de los AOVE de alta calidad, incluyendo tanto sus rasgos positivos como los posibles defectos más comunes.

Los AOVE utilizados en esta cata los habrá categorizado previamente un panel de cata profesional, basándose en su perfil organoléptico. La propia cata debe guiarla un catador profesional que introducirá a los participantes a la experiencia sensorial completa del aceite de oliva.

Como se ha indicado, el aceite de oliva virgen extra debe estar libre de defectos. Para esta categoría, este es un criterio fundamental e innegociable.

Dado que solo se presentarán los aceites de máxima calidad, se dejarán de lado algunos elementos de la cata profesional, como por ejemplo el análisis de defectos menores o casos que estén en la frontera entre categorías. Aquellos aceites que muestren atributos negativos se habrán excluido de antemano.

La sesión debe empezar con una charla introductoria o un vídeo explicativo sobre la producción del aceite de oliva, que cubra aspectos como el cultivo, la cosecha, la extracción, el almacenamiento y el envasado. Esta contextualización es esencial, ya que la calidad del AOVE no es casual, sino que refleja unos esfuerzos agrícolas y técnicos realizados a lo largo del año entero, sobre todo durante la cosecha, la producción y las fases posteriores.

Después sigue la fase visual, en la que los participantes pueden disfrutar de los diversos matices de verde y amarillo perceptibles en los aceites. Si bien el color no se tiene en cuenta en las catas profesionales —ya que

no determina la calidad—, sí desempeña un papel valioso a la hora de mejorar el disfrute sensorial durante la cata hedonista.

A la anterior sigue la fase olfativa, en la que el catador guiará a los participantes a través del perfil aromático de cada aceite, ayudándolos a detectar olores específicos.

Por último, pasamos a la fase gustativa, en la que los participantes catarán los aceites y percibirán todo el abanico de sabores .

Durante toda la sesión, el catador profesional explicará los atributos positivos de cada AOVE, poniendo de relieve sus virtudes y cualidades distintivas.

La cata hedonista no es solo una actividad placentera, sino también educativa. Permite a los participantes reconocer el aceite de oliva de calidad y tomar decisiones informadas en el futuro, a la vez que aprenden a apreciar mejor este extraordinario producto.

2. PROPÓSITO

El propósito de esta guía es proporcionar a los catadores (y educadores) profesionales las herramientas esenciales para introducir a los restauradores y consumidores a la valoración sensorial del aceite de oliva virgen extra a través de la cata hedónica.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Estas directrices son aplicables a diversos AOVE de diferentes perfiles organolépticos, seleccionados por su calidad e interés sensorial.

DIRECTRICES PARA CONSUMIDORES

Para los consumidores, la cata hedónica de aceite de oliva virgen extra debe ser una manera distendida, placentera y menos formal de apreciar los sabores y aromas de distintos AOVE, centrándose en el placer personal más que en el análisis técnico. Es una forma entretenida de explorar los matices del aceite de oliva virgen extra, disfrutándolo a menudo con amigos o en grupos más reducidos, guiados por un catador profesional de aceite de oliva.

Aspectos fundamentales de la cata hedónica de AOVE para los consumidores:

1. Propósito: crear un viaje multisensorial y placentero a través del mundo de los aceites de oliva, celebrando sus sabores, texturas, raíces culturales y resonancia emocional.
2. Ambiente distendido: el énfasis no se pone tanto en las notas técnicas, sino más en el disfrute de la experiencia.
3. Guiados por expertos: los catadores cualificados de aceite de oliva o guías expertos ayudan a dirigir la cata y proporcionan conocimientos.
4. Exploración de sabores: se hace hincapié en detectar y apreciar los distintos sabores y aromas de diferentes AOVE, desde frutado y herbáceo hasta picante y especiado.
5. Preferencias personales: se anima a los participantes a desarrollar sus propias preferencias y apreciar las características singulares de cada aceite.
6. Propiedades organolépticas: los participantes aprenden a diferenciar matices como amargor, picor (especiado) y otros sabores por los que se distinguen los AOVE de alta calidad.
7. Selección de aceites de oliva: elegir entre tres y cinco AOVE distintos que se diferencien en cuanto a lo siguiente:
 - Variedad
 - Origen
 - Perfil de sabores (frutado verde o maduro, picante, amargo)
 - Periodo de cosecha (incluir al menos un aceite de cosecha temprana por su intensidad, así como un aceite delicado cosechado más tarde, en aras del contraste)
8. Sin presión: a diferencia de las catas formales, no hay presión por memorizar notas de cata específicas ni por seguir protocolos estrictos.

Qué utilidad tienen las catas hedónicas:

1. Apreciación de la calidad: ayudan a los consumidores a entender la diferencia entre AOVE de alta calidad y aceites de calidad inferior.
2. Una experiencia gozosa: al entender los matices del AOVE, los consumidores pueden apreciarlo y disfrutarlo mejor en su cocina y en su vida cotidiana.
3. Aprender y explorar: las catas hedónicas constituyen una manera divertida e informativa de aprender acerca de las distintas variedades de aceite de oliva y las regiones productoras.
4. Experiencia social: estas catas suelen disfrutarse en un entorno social, que propicia una sensación de comunidad y aprecio compartido por los alimentos de calidad.

DIRECTRICES PARA LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN, LA HOSTELERÍA Y LA EDUCACIÓN CULINARIA

Una cata hedónica de aceites de oliva vírgenes extra para hoteles y restaurantes es un evento o sesión organizado y diseñado para mostrar a los profesionales culinarios los diferentes tipos, cualidades y perfiles de sabores del aceite de oliva. El objetivo es formar a los chefs, a los gerentes de alimentos y bebidas y a los equipos de compras en relación con las características y las posibles aplicaciones culinarias de los distintos aceites de oliva, de manera que puedan seleccionar las mejores opciones para sus menús y cocinas.

Aspectos fundamentales de la cata hedónica del AOVE para el sector de la hostelería:

1. Propósito:

- 1.1. Presentar los aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) de alta calidad.
- 1.2. Resaltar las diferencias en cuanto a origen, variedad y métodos de producción.
- 1.3. Demostrar las posibles combinaciones con otros ingredientes en platos que se sirven en restaurantes y hoteles.
- 1.4. Ayudar a los responsables de tomar decisiones a la hora de seleccionar aceites para la cocina, el remate del plato y el servicio de mesa.

2. Destinatarios:

- 2.1. Chefs ejecutivos
- 2.2. Propietarios y gerentes de restaurantes
- 2.3. Gerentes de alimentos y bebidas en hoteles
- 2.4. Gerentes de compras

3. Estructura de la cata de AOVE:

3.1. Bienvenida e introducción:

- 3.1.1. Panorama general de la producción del aceite de oliva y los beneficios del AOVE de alta calidad
- 3.1.2. Importancia de elegir el aceite correcto para la excelencia culinaria

3.2. Sesión de cata:

- 3.2.1. Cata de entre cuatro y seis aceites de oliva de diferentes regiones o variedades
- 3.2.2. Uso de copas de cata de color (para prevenir cualquier sesgo por color) o copas transparentes en entornos informales
- 3.2.3. Cata guiada por catadores o productores profesionales
- 3.2.4. Énfasis en el aroma, sabor, amargor, picor y equilibrio del AOVE

3.3. Combinaciones con alimentos:

- 3.3.1. Proporcionar pequeños bocados para mostrar cómo cada aceite complementa los distintos tipos de alimentos (por ejemplo, pan, tomates, queso, pescado, postres)
- 3.3.2. Seleccionar una serie de platos de la carta o menú del anfitrión que se hayan preparado utilizando distintos aceites de oliva para realizar una cata comparativa

3.4. Componente educativo:

- 3.4.1. Cómo almacenar y conservar el aceite de oliva
- 3.4.2. Defectos comunes que cabe evitar (rancio, moho, atrojado)
- 3.4.3. Comprender las etiquetas: denominación de origen protegida (DOP), indicación geográfica protegida (IGP), ecológico, extracción en frío
- 3.5. Debate sobre negocios y abastecimiento:
 - 3.5.1. Información sobre compra al por mayor
 - 3.5.2. Envases personalizados u opciones de etiqueta privada para hoteles y restaurantes
 - 3.5.3. Sostenibilidad y trazabilidad desde el origen
- 4. Beneficios para hoteles y restaurantes:
 - 4.1. Compras mejor informadas, basadas en el sabor y la calidad, y no solo en el precio
 - 4.2. Mejora de la experiencia del comensal mediante el uso de aceite de alta calidad
 - 4.3. Posibilidad de utilizar el aceite de oliva como un ingrediente distintivo o para el servicio de mesa
- 5. Complementos opcionales:
 - 5.1. Kits de cata de marca o muestras para llevar a casa
 - 5.2. Demostración culinaria en la que se utilizan aceites seleccionados
 - 5.3. Guía impresa o digital para la cata del aceite de oliva y su combinación con otros ingredientes
- 6. Aceites de oliva para incluir como muestra:
 - 6.1. Aceites frutados delicados: aceites con un ligero atributo frutado de aceituna, y amargor y picor suaves, no persistentes.
 - 6.2. Aceites dulces con un ligero frutado: aceites con un leve frutado de aceituna y un ligero amargor y picor.
 - 6.3. Aceites delicados con un frutado medio: aceites con un frutado medio y un delicado amargor y picor.
 - 6.4. Aceites amargos con un frutado medio: aceites con un frutado medio y un intenso amargor y picor.
 - 6.5. Aceites complejos frutados y bien equilibrados: aceites que muestran un frutado rico y complejo, con múltiples notas de frutas y hierbas aromáticas. Se caracterizan por una alta intensidad global, que suele ir acompañada de amargor y picor en un rango de suave a medio.
 - 6.6. Aceites complejos frutados y amargos: aceites con un frutado intenso, con numerosas notas aromáticas y con un amargor y un picor intensos.