I EDICIÓN

Cata Oleícola Online

6 y 13 de julio

Dirigido por:
José Mª Penco

Con la participación de:
Brígida Jiménez · Carmen Sánchez
Plácido Pascual · Alfonso J. Fernández

Organizado por
COLIVAL
S.C.O. de Valdepeñas

Inscríbete en
www.colival.com

Catando la recompensa a la labor de nuestros olivicultores

Te invitamos a unirte a esta primera edición de cata oleícola online de Colival, donde mostraremos diez aceites diferentes de nuestra cooperativa. Catando la recompensa a la labor de nuestros olivicultores, es una iniciativa para elevar la cultura de nuestros aceites de oliva virgen extra.

Colival, a través de esta Cata Oleícola Online, persigue:

- Apostar por impulsar el conocimiento del sector
- Hacer una valoración sensorial de los aceites de oliva virgen extra
- Implantar una cultura de la calidad
- Formar al consumidor de AOVE
- Situar Colival como empresa dinámica del sistema agroalimentario de Valdepeñas y motor fundamental en la economía de la población de la zona.

«10 zumos de aceituna, 5 prestigiosos catadores y 2 días para explorar el mundo del aceite de oliva»

Esta cata online se va a realizar de una forma dinámica, divulgativa y amena. Buscamos mostrar las cualidades de nuestros AOVE a tanto el público general, como a los socios, agricultores, clientes, amigos, agentes del canal de distribución, canal HORECA, a los distintos sectores de turismo y la gastronomía. Queremos hacerte partícipe de esta experiencia donde aprenderás de forma práctica los conocimientos básicos y útiles para desenvolverte en el sector oleícola.

Realiza un análisis sensorial de los AOVE para diferenciar sus múltiples cualidades

Desde Colival realizamos una férrea apuesta por mejorar el conocimiento de toda la población de nuestro sector, para hacer accesible la valoración sensorial de los aceites de oliva virgen extra que comercializamos. Implantando y transmitiendo una cultura basada en la calidad y su importancia para la diferenciación del sector y darle un valor añadido.

Educa a tu paladar para saber elegir la excelencia en tus aceites de oliva

Una de las mayores debilidades de nuestro sector, es la falta de cultura oleícola y uno de los objetivos de este curso es ser un instrumento de enseñanza que permita formar al personal consumidor de nuestros AOVE.

Fórmate con los conocimientos básicos y útiles para desenvolverte en el sector oleícola

En Colival nos hemos propuesto educar al consumidor, distribuidor y productor, sobre el aceite de oliva virgen extra y ampliar la información sobre la utilización de este producto. Dotando a los participantes de herramientas fundamentales y prácticas para desenvolverse con soltura en el mundo del aceite de oliva, pasarás de ser un mero consumidor a un sibarita de la cultura del AOVE.

«Realiza la cata de diez AOVE especialmente seleccionados de la mano de expertos del sector»

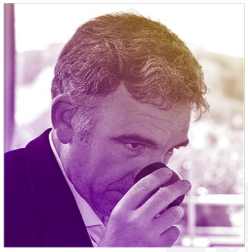
Nuestra almazara, en los últimos años destaca por la calidad de sus aceites y su excelencia. Lo conseguimos gracias al esfuerzo de nuestros agricultores y el trabajo en equipo en Colival, llegando a tu mesa para satisfacer la demanda de los paladares más sibaritas.

Descubre los mejores usos culinarios de cada variedad de aceite

A través de esta cata online enviaremos diez de nuestros diferentes AOVE especialmente seleccionados de la mano de expertos del sector. Tendremos el placer de contar con un gran elenco de catadores de España, que nos acompañarán cada sesión para mostrarnos los matices de los distintos aceites además de explicarnos los mejores usos culinarios de los aceites.

Catadores profesionales

Realiza la cata de diez AOVEs especialmente seleccionados de la mano de expertos del sector



José Mª Penco
Instructor de la cata

Brígida Jiménez
Invitada profesional

Carmen Sánchez
Invitada profesional

Plácido Pascual
Invitado profesional

Alfonso J. Fernández
Invitado profesional

Conviértete en un auténtico sumiller de nuestra selección de AOVE desde casa

Colival, es líder en producción, comercialización y exportación de aceites de oliva como cooperativa de primer grado en nuestra zona. Nuestra empresa es una de las más dinámicas del sistema agroalimentario de Valdepeñas y actúa como motor fundamental en la economía de la población.

Aprende a diferenciar los diversos matices y atributos organolépticos

En COLIVAL comercializamos más de diez zumos de aceituna, llenos de matices, con carácter y todos diferentes:

- Cornicabra, ponente y la variedad autóctona de nuestra zona.
- Picual, la variedad más plantada del mundo.
- Arbequina, dulce, suave y sutil.
- Frantoio, originario de Italia.
- Arbosana, Hojiblanco, Arróniz... todas ellas componen una paleta de olores y sabores únicos que nos muestran un cuadro sensorial único en el mundo.

«Pasa de ser un mero consumidor a un sibarita de la cultura del AOVE»

Las plazas son limitadas. Las sesiones serán grabadas y posteriormente se enviarán los enlaces a los participantes. Así podrán practicar las catas, cuando quieran, tantas veces como lo deseen. El último día de inscripción es el **30 de junio.**

Instrucciones para la realización de la cata

ANTES DEL EVENTO

- No abrir las muestras de aceite hasta el día de la cata. Mantén preferiblemente las muestras dentro de la caja, lejos del calor y la luz.
- Asegúrate de haber recibido un correo electrónico con la información necesaria para acceder a la plataforma on-line.
- Debes disponer de buena conexión a internet.
- Recomendamos realizar las pruebas oportunas y previas, tales como activar sonido, cámara, chat, etc., para que el día de la sesión no haya ningún imprevisto. También se recomienda instalar y actualizar a la última versión de **zoom.us**

EL KIT DE CATA Y SU COLOCACIÓN

El kit de cata está compuesto por:

- 10 muestras de aceites diferentes
- 10 hojas de perfil
- 1 mantel de cata y 1 hoja de instrucciones
- 10 vasitos de cata compostables con sus correspondientes tapas
- 1 libro informativo sobre la cata

PREPARACIÓN DE LA CATA

- Cada día previo a la cata, identifica las muestras que se usarán y ponlas aparte.

  Día 6 de julio: Valdenvero arbequina, Valdenvero arróniz, Valdenvero coupage, Valdenvero cornicabra organic, Valdenvero hojiblanco.

  Día 13 de julio: Valdenvero frantoio organic, Valdenvero arbosana, Alma de Mujer, Valdenvero picual y Valdenvero cornicabra.

- Enumera las tapas, escribe encima de ellas con un bolígrafo o rotulador, los nombres de las muestras que vayan a usarse.
- Vierte el aceite en un vaso. Llene de aceite hasta la señal. Los vasitos tienen una línea que marca cuando llegamos a los 15 ml y guarde el resto. Asegúrate de que encaja bien la tapa en el vasito, presionando levemente.
- Realiza la cata según el orden que indiquen los ponentes.

IMPORTANTE:

Los socios y residentes que se inscriban de Valdepeñas, tienen que recoger el kit en las instalaciones de la cooperativa. El resto de participantes se lo enviamos a su domicilio.

Las personas que estén interesadas y residan fuera de España, se tienen que poner en contacto en el número 650439348.

La cata se realizará en 2 sesiones virtuales con 5 AOVEs por sesión, a través de la plataforma ZOOM:

- 6 de julio de 19:00 a 21:30h
- 13 de julio de 19:00 a 21:00h

Estará dirigida por José Mª Penco.
Con la participación de profesionales invitados: Brígida Jiménez, Carmen Sánchez, Plácido Pascual, Alfonso J. Fernández.

Coste de la cata: 25€
Coste de la cata para los socios de Colival: 20€
*IVA y gastos de envío incluidos

Plazas limitadas y formulario de inscripción en el siguiente enlace:
colival.com/cata-online

COLIVAL
S.C.O. de Valdepeñas

Valdenvero

SIERRA PRIETA

RUTAS vinodeespaña

·RUTA DEL VINO·
de Valdepeñas

cooperativas agro-alimentarias
Castilla-La Mancha

AEMO
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO