

Excelente performance de los Aceites de Oliva De la Sierra en OLIVINUS 2011

En la ciudad de Mendoza, Argentina, se llevó a cabo la 5º edición del Concurso Internacional de Aceites de Oliva **“OLIVINUS 2011”**.

En esta oportunidad el concurso se transformó en el más importante hasta la fecha por reunir cerca 400 aceites de 22 países.

El evento que reunió a 44 jurados de cata, se desarrolló en el Hotel Internacional de Mendoza y la entrega de premios se realizó el día 26 en la Universidad Maza de dicha ciudad.

Los 3 aceites de Oliva enviados por **Olivos del Campanero – Somacor S.A.**, fueron premiados según el siguiente detalle:

Aceite de Oliva De la Sierra Picual – Gran Prestigio Oro

Aceite de Oliva De la Sierra Arbequina-Coratina – Prestigio Oro

Aceite de Oliva De la Sierra Selección – Prestigio Oro

El organizador del evento, el Ing. Raul Castellani, destacó muy especialmente la excelencia de los aceites presentados por Uruguay, reafirmando la viabilidad de estos emprendimientos en suelo Uruguayo.

Los premios otorgados y su significado

Los premios que otorgo OLIVINUS se dividieron en tres tipos:

La medalla de Gran Prestigio Oro fue para aquellos aceites con una calidad excepcional de descriptores positivos, amplia gama de aromas y sabores positivos (en especial excelente frutado de la aceituna sana además de otros atributos como la fragancia, el amargo, picante, dulce, verde, regusto almendrado, sabor a manzanas rojas y verdes y frescura entre otros), una excelente descripción de variedad y en el caso de los blend, de una gran armonía y equilibrio. En estos casos, con los frutados perfectamente marcados, al igual que la complejidad y excepcional ensamble. Superaron los 87 puntos en la escala 0 -100. De la máxima calidad de excelencia comercial mundial. **Son los aceites considerados de Excelente a Excepcionales en el mundo.**

La medalla de Prestigio Oro fue para aquellos aceites de muy buena calidad de descriptores positivos, buena gama de aromas y sabores positivos (en especial muy buen frutado de la aceituna sana además de otros atributos en armonía como la fragancia, el amargo, picante, dulce, verde, regusto almendrado, manzanas rojas y verdes y frescura entre otros), una muy buena descripción de variedad y en el caso de los blend, de una muy buena armonía y

equilibrio. Superaron los 78 y hasta 86 puntos en la escala 0 -100. **De la muy buena a excelente calidad comercial mundial.**

La medalla de Oro fue para aquellos aceites de buena calidad de descriptores positivos, y una buena descripción de variedad y en el caso de los blend, de una buena armonía y equilibrio. Sin aspectos negativos y que superaron los 67 y hasta 75 puntos en la escala 0 -100. Aceites Extra Virgen, **de buena calidad comercial.**



Daniel Davidovics recibiendo los premios OLIVINUS en nombre de Somacor S.A.