



Aceites  
Vizcántar

## LA CATA



Aceites  
Vizcántar

**Aceites Vizcántar** en su afán de promoción de las cualidades de los Aceites de Oliva de la Denominación de Origen Priego de Córdoba, ha creado en sus instalaciones, un *Salón del Gusto*, donde ofrece su **Servicio de Cata**.

Un viaje por los aromas y sabores de nuestra Comarca, los del Aceite de Oliva de las exquisitas clases de aceitunas que nuestra tierra cría.



### EL RECORRIDO

- **La Almazara:** el proceso de obtención del aceite a partir de la aceituna. La limpieza, molienda, batido, fase de separación sólido-líquido, centrifugación, decantación, conservación y envasado.

- **El perfil sensorial:** Los atributos más comunes que se dan en el aceite en el Aceite de Oliva Virgen: virtudes y defectos.

- **Exploración de los sentidos:** Huela, saboree, toque el regusto, vea,..... a través del Aceite de Oliva. Todo el ser en el disfrute de la entrega a los siete sentidos.

- **Retrato del aceite de oliva** según sus cualidades sensoriales. Descripción de las categorías.

### LOS RECURSOS

Nuestra cata ofrece este abanico de Aceites de Oliva:

- **Aceite de Oliva Virgen Extra** con Denominación de Origen Priego de Córdoba, que se caracteriza por su intensidad y frescura en el frutado y gran equilibrio entre las notas gustativas amargo, picante y dulce.

- **Aceite de Oliva Lampante** con gran claridad de percepción de los defectos más comunes que nos podemos encontrar en un Aceite de Oliva, como son: Rancio, Borrás, Atrojado,.....

- **Aceite Mono-Varietal**, de la variedad picual, la mas abundante de España.

- **Aceite Puro de Oliva.** Finalmente este típico aceite (puro) de oliva, nos da pie a la explicación de las categorías de aceites.

Ofrecemos también las **Copas Oficiales de Cata**, que favorecen la percepción de los aromas y sabores, junto con las **Hojas de Perfil** que describen los atributos más comunes del Aceite de Oliva.

El proceso de la cata se complementa con imágenes, sonido,....., potenciadores de comprensión, en un ambiente de centramiento en nuestros sentidos.



Aceites  
Vizcántar

## DINAMICA DE PARTICIPACION

Se trata de una clase práctica donde los asistentes van paseándose por los aromas y sabores de cada una de las muestras de Aceite de Oliva que se les presenta.

El *Maestro de Cata* invita a los participantes a que nombren las sensaciones que de cada aceite perciben para, retratar entre todos, cada uno de los aceites ofrecidos.

Las catas se complementan con información de otros ámbitos del Aceite de Oliva, en especial, *el aceite de oliva en gastronomía y el aceite de oliva y la salud*.



Finalmente se responde a las cuestiones, curiosidades y dudas de los participantes.

Las catas se ofrecen para grupos de entre 1 a 60 personas, y la duración es de una hora y cuarto aproximadamente.

De despedida ofrecemos una degustación de nuestros productos: distintas variedades de aceites, aceitunas con diferentes aliños, paté de aceitunas, confitura de oliva,..... Todo ello acompañado con un buen vino de la tierra o un refresco.

## PAISAJES DEL VIAJE

Descubrimiento del mundo del Aceite de Oliva en su vertiente sensorial, afinándose en diferenciar un Virgen Extra de un aceite con defectos, de un aceite refinado o de otros aceites vegetales.

Mas y mejores conocimientos sobre la obtención del aceite, sus procesos, los tipos de Aceite de Oliva según sus atributos, según las variedades de aceitunas, la zona de procedencia, los usos del Aceite de Oliva en la gastronomía, sus cualidades salutíferas,.....

Emociones del disfrute de los paisajes de nuestra tierra, la que marca la **Denominación de Origen**: los pueblos de **Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba** que le da el nombre, los olivares, el aroma y el sabor de sus aceites. Algo que cala muy adentro de nuestro ser y nos abre a la vida que con sus frutos el *Universo Mundo* nos regala.

## PRECIOS DE LA CATA

Hasta	3	personas	35 €	Entre	21 y 30	personas	110 €
Entre	4 y 6	personas	50 €	Entre	31 y 40	personas	130 €
Entre	7 y 10	personas	65 €	Entre	41 y 50	personas	150 €
Entre	11 y 15	personas	80 €	Entre	51 y 60	personas	170 €
Entre	16 y 20	personas	95 €	Entre	61 y 70	personas	190 €