



Catadores y Master Blenders



Los *master blender* son altamente demandados por las empresas oleícolas, ya que en función de su experiencia son capaces de garantizar un nivel constante de calidad y perfil organoléptico de los AOVes comercializados campaña tras campaña. Pero, ¿en qué consiste su formación? ¿Cuál es su trabajo dentro de estas empresas? Nos adentramos en este mundo sensorial para conocerlos en profundidad.

[Texto: Marcello Scoccia, vicepresidente y Jefe del Panel de Cata de la Organización Nacional de Catadores de Aceite de Oliva de Italia (ONAOO)]

Cuando hablamos de catadores de aceite de oliva, en lo primero que pensamos es en los catadores que se reúnen en las salas de los paneles o que forman parte de los jurados de los concursos. Así pues, nuestro primer pensamiento es para aquellos que, concentrados dentro de su propia cabina de cata, se disponen a evaluar un aceite en el típico vaso azul.

De hecho, los catadores que conforman los distintos paneles reconocidos y repartidos por todo el mundo cumplen un importante papel, ya que la valoración emitida durante el panel test posee un valor comercial fundamental y, en algunos casos, incluso legal, si tenemos en cuenta que el panel test, junto con otros parámetros analíticos, corrobora la calidad de los aceites.

Pero, ¿en qué consiste el proceso para convertirse en catador de aceite?

Para empezar, no se trata de una formación breve y carente de dificultades. Asistir a un curso técnico y superar las

pruebas de aptitud constituyen, evidentemente, requisitos indispensables, así como acudir a las sesiones de cata oficiales necesarias para poder pasar a formar parte del grupo de un panel de cata. Sin embargo, el entrenamiento, la experiencia y una continua ejercitación son claves a la hora de poder ostentar el título de catador.

Es vital lograr dejar de lado toda subjetividad individual durante la cata para poder llegar a actuar de una manera objetiva de forma reiterada en el tiempo.

Resulta especialmente interesante la labor de los catadores que, gracias a la perseverancia y el compromiso, se dedican a realizar catas en paneles a nivel mundial, pero resulta aún más curioso y enigmático analizar la trayectoria de aquellos que han conseguido convertir la cata en su profesión, involucrándose en cuerpo y alma en el mundo del AOVE. Estos profesionales de la cata son altamente demandados por las empresas, ya que en función de su experiencia son capaces de garantizar un nivel constante de producto en términos de calidad y perfil sensorial.

Se puede definir al *master blender* como aquel profesional que elige y selecciona la materia prima basándose en las características sensoriales necesarias para garantizar un producto final con un nivel de calidad constante a lo largo del tiempo. Por tanto, su trabajo se centra en reconocer la calidad inmediata del aceite, entre otras cosas. Lo que nunca debe olvidar es que, tras su envasado, el producto debe mantener todas sus características intactas hasta el final de su vida útil.

¿Cómo trabaja un catador dentro de una empresa?

Existen tres conceptos clave que definen esta profesión: imaginación, creatividad y capacidad de réplica.

Cuando un catador elige las materias primas que van a componer el *blend*, debe proyectar cuál será el resultado final. Una vez seleccionadas las variedades, éstas deberán mezclarse de manera precisa para conseguir un producto de calidad que satisfaga el gusto del consumidor final. Por último, no podemos

He aquí nuestras reflexiones como *master blenders*:



Marcello Scoccia

“Más allá de una gran capacidad de cata, el trabajo de *master blender* requiere creatividad y pasión”

Me dedico desde hace 30 años a la selección y compra de aceites de oliva vírgenes extra. He desarrollado mi trabajo principalmente en Italia, Grecia, España, Portugal y el Norte de África, pero en los últimos años estoy incorporando a mi selección algunos AOVes de zonas de América del Sur y Australia.

Creo que en los últimos años el nivel cualitativo de los aceites ha mejorado de manera considerable, de hecho, muchas zonas del Mediterráneo, entre otras, han perfeccionado mucho tanto la parte agronómica como la tecnológica.

Durante todos estos años, degustar directamente los vírgenes extra durante su producción ha supuesto para mí una oportunidad única para seguir creciendo a nivel profesional, sin embargo tener la ocasión de relacionarme con productores de todo el mundo es lo que realmente me ha permitido compartir mi amor por este producto.

Más allá de una gran capacidad de cata, el trabajo de *master blender* requiere creatividad y pasión. Personalmente, considero que constituye un verdadero arte. Cuando se viven el AOVE y la cata plenamente, como hacemos los *master blenders*, la pasión se convierte en un factor esencial de esta profesión.



Carlotta Pasetto

“Crear un *blend* es como confeccionar un traje a medida”

Trabajo para empresas líderes del sector oleícola en España, Estados Unidos e Italia. Seleccione y compro materias primas, principalmente en las zonas del Mediterráneo -Italia, España, Grecia, Portugal, Túnez, Marruecos y Turquía- y en otras más alejadas como Chile y Argentina.

Cato a diario aceites procedentes de todo el mundo: verdes, maduros, más o menos aromáticos, picantes, dulces o amargos... pero no busco el AOVE perfecto, sino el ingrediente que, con sus características, aportará valor añadido al *blend*.

Crear un *blend* es como confeccionar un traje a medida. Un sastre nunca podrá estandarizar el traje perfecto, uno que se adapte perfectamente a cualquier físico, ya que cada cliente necesitará alguna modificación, acortando, estrechando o remodelando. Así es para mí el aceite: no se puede crear el AOVE ideal, puesto que cada consumidor tiene sus propias preferencias. Lo que sí hacemos es mezclar materias primas para crear productos diferentes que se adapten a los gustos de los distintos consumidores.

¿Cuál sería el punto fuerte del *master blender*? Sin duda, la memoria olfativa. Pero no es la genética la que crea al catador, sino un entrenamiento constante, la posibilidad de enfrentarse a diferentes realidades y la experiencia, la cual debe enriquecerse día a día a través del intercambio y el diálogo.

Cada realidad productiva que me encuentro en mi trabajo aumenta mi bagaje de experiencias, gracias a una actuación sinérgica con los departamentos de calidad, laboratorios y marketing, con los cuales la comunicación continua es un elemento esencial.

Tener la posibilidad de viajar y seleccionar variedades de todo el mundo, conocer y dialogar con los productores, descubrir y penetrar en los gustos de los consumidores... todo ello me permite enriquecer día a día mi pasión por un alimento tan enigmático como el aceite de oliva.



Massimo Ragno

“Esta actividad ha evolucionado paralelamente al continuo y rápido crecimiento de la cultura oleícola de los últimos 20 años”

Desarrollo mi trabajo en la industria olivarera desde 1992, y mi actividad consiste en la selección y compra de materia prima, principalmente en el área del Mediterráneo -Italia, España y Grecia-.

Considero que se trata de una profesión apasionante y gratificante que te permite viajar constantemente y conocer a infinidad de personas con diferentes culturas y sensibilidades.

En mi opinión, esta actividad ha evolucionado paralelamente al continuo y rápido crecimiento de la cultura oleícola de los últimos 20 años, hasta convertirse en un gran apoyo para todas las empresas e industrias del sector aceitero.

Me encanta este trabajo porque me permite continuar saciando mi naturaleza curiosa, así como mi constante deseo de conocimiento y descubrimiento de cosas nuevas, igual que un niño el primer día de clase.

olvidar la capacidad de réplica, ya que una vez que se ha obtenido un producto de éxito en el mercado, debe ser capaz de mantener el perfil de la manera más constante posible para que el consumidor pueda encontrarlo cada vez que decida comprar ese mismo producto.

El *master blender* no sigue ninguna receta preestablecida donde cultivares, variedades y orígenes se encuentren definidos y permanezcan siempre idénticos,

sino que aplica su propia receta de forma dinámica, al igual que lo es la campaña de cada AOVE, que nunca es igual a la anterior. Atravesarán años más secos, en los que los aceites producidos presentarán una amargura más intensa, y otros muy lluviosos, en los que se obtendrán aceites de escaso aroma y mayor dulzor. En este sentido, el *master blender* debe ser un profesional creativo, siempre activo y atento a la realidad del mercado.

¿Cuántos catadores viven de forma absoluta la degustación del virgen extra? No muchos, si bien se trata de una figura clave para las empresas oleícolas. ¿Es posible que en el futuro este trabajo pueda ser sustituido por otros métodos? Tal vez se lleguen a identificar los defectos del aceite mediante otros medios, pero la creatividad y la capacidad de los *master blenders* nunca podrán ser reemplazadas. 🍷