



Guía

*para disfrutar —como nunca
antes lo has hecho— de las
aceitunas de mesa Manzanilla
y Gordal de Sevilla*



CONSEJO
REGULADOR

IGP

ACEITUNAS MANZANILLA
Y GORDAL DE SEVILLA

Bien veni do/a

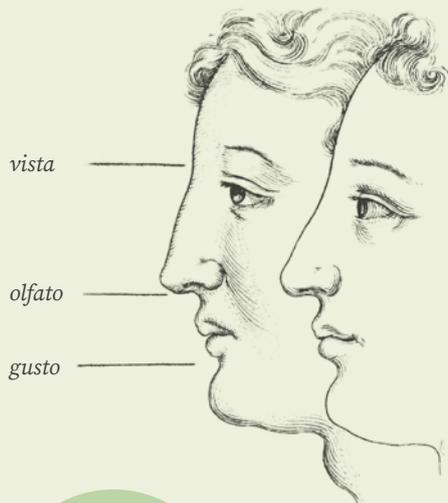
... al mundo
sensorial

de la aceituna de mesa...

... IGP Manzanilla y
Gordal de Sevilla.



Pon a prueba tus sentidos



Desde el Consejo Regulador de la **IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla** queremos poner a prueba tus sentidos y acompañarte en un paseo por el mundo de las aceitunas de mesa.

En este documento encontrarás las herramientas necesarias para convertirte en una **persona experta en degustación de aceitunas**, siendo capaz de reconocer los atributos diferenciadores de las variedades más selectas: las aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla con **Indicación Geográfica Protegida**.



— En esta experiencia con nosotros explorarás dos fases: la **fase visual**, centrada en el sentido de la vista, y la **fase gustativo-olfativa**, donde gusto y olfato se unen para descubrir el mundo de los sabores.



— Primero accederás a **información** imprescindible para valorar las aceitunas, para luego **probar** la aceitunas y apuntar tus **notas de cata**.

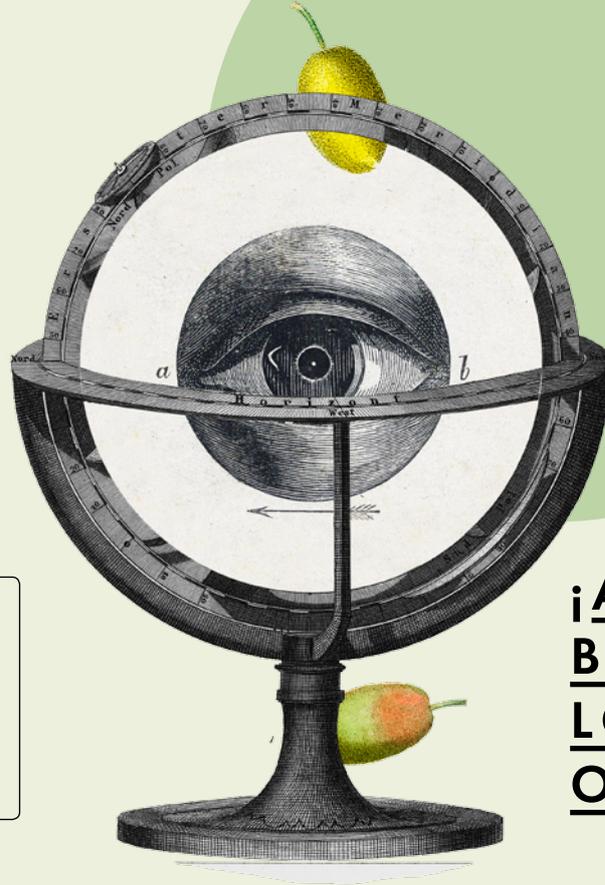
QUE LO DISFRUTES...

Y, SI TE HAN GUSTADO, COMPÁRTELAS.

Fase visual

La vista nos aporta el 80% de información que proviene del exterior. Nos sentimos profundamente atraídos por los estímulos visuales.

— Nos ayuda a diferenciar las variedades de aceituna por su **tamaño, calibre, color** o su **forma**. Es el primer sentido que debes utilizar en este viaje experiencial.



¡ABRE
BIEN
LOS
OJOS!

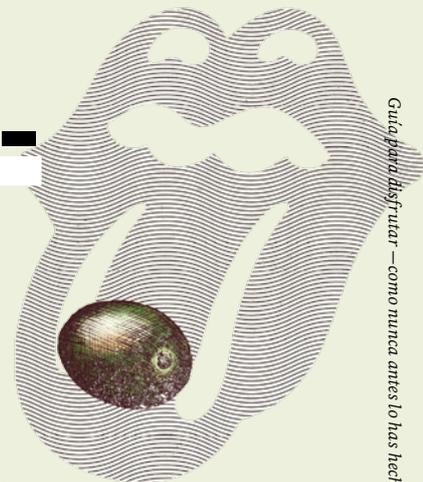
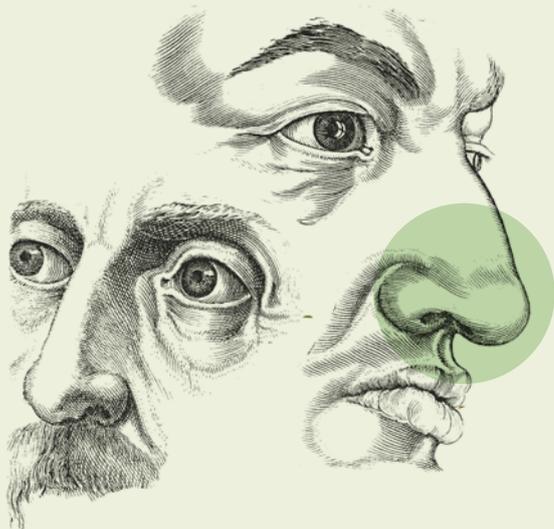
Fase gustativo-olfativa

¿Sabías que la lengua dispone de más de 10.000 papilas gustativas? Gracias a este órgano podemos decir que comer es uno de los grandes placeres de la vida. El sentido del gusto nos aporta enormes variaciones de sabor en la aceituna.

— Los que más se detectan son el **amargor** y la **acidez**. El gusto está muy relacionado con el sentido del olfato. Los olores nos alertan, nos conectan con momentos de nuestro pasado y nos hacen revivir emociones.

EXPLORA TUS RECUERDOS...

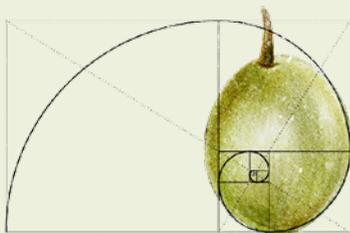
DÁNDOLE UN
MORDISCO A LAS
ACEITUNAS
MANZANILLA
Y GORDAL DE
SEVILLA



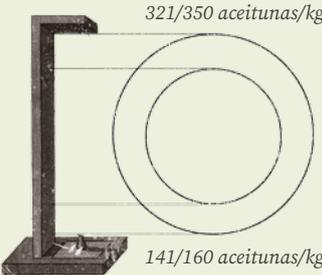
La aceituna...

Manzanilla de Sevilla

POSICIONA LA ACEITUNA
MANZANILLA EN EL
CENTRO DEL DIBUJO:



Dicen que podemos encontrar formas perfectas en la naturaleza: una esfera, un fractal, una espiral. **La aceituna Manzanilla tiene el equilibrio perfecto:** redondeada y con una relación muy buena de pulpa hueso.



¿A qué tamaño se ajusta?

— A esta medida se le llama calibre e indica el número de aceitunas que caben en un 1 kg de aceitunas. Su **peso medio es de 4,6 gramos** cada unidad.

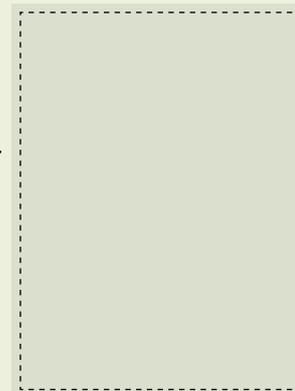
** Para que sea certificada como IGP Aceituna Manzanilla de Sevilla debe tener un calibre entre 141/160 a 321/350 aceitunas/kg. De esta forma garantizamos que preserven su aspecto y tengan un mejor bocado. ¡Ñam!*

El **color** de la aceituna Manzanilla oscila entre el **verde vivo y los amarillos pajizos**.



AYÚDANOS A ENCONTRAR LA
MANZANILLA MÁS ESFÉRICA:

Posiciona la aceituna en este marco,
hazle una foto y compártela con el
Consejo Regulador.



FB: @igpmanzanillaaygordaldesevilla
TW: @IGPManzyGord
IG: igpmanzanillaaygordaldesevilla

... entra por los ojos



god save the queen

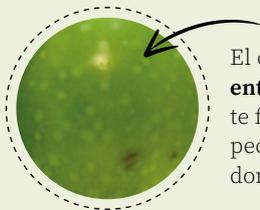
— Si hay algo que caracteriza a la aceituna Gordal es su gran tamaño. Le llaman la “Reina” por sus dimensiones y peso de sus frutos. Su **peso medio es de 16,5 gramos** cada unidad, más del triple que la Manzanilla.

** Para que sea certificada como IGP Gordal de Sevilla debe tener un calibre entre 60/70 a 121/140 aceitunas/kg. De esta forma garantizamos que preserven su aspecto y tengan un mejor bocado. ¡Ñam*

¿Has jugado alguna vez con un trompo o una peonza? Se trata de un juguete tradicional en Andalucía. En muchos pueblos se compara la Gordal con una peonza por su **forma ovoidal y ligeramente asimétrica**.



El color de la Gordal está **entre el verde y el amarillo**. Si te fijas bien, encontrarás sus **lenticelas**: pecas blancas que resaltan en su piel por donde respira el fruto.

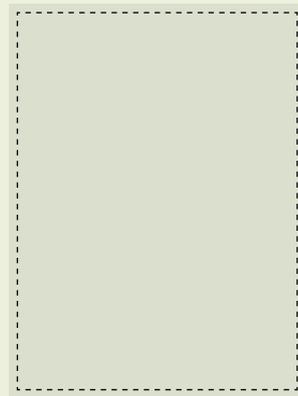


** La Manzanilla también las tiene pero no son tan visibles como en la Gordal.*

Gordal de Sevilla

AYÚDANOS A ENCONTRAR LA GORDAL MÁS GRANDE:

Posiciona la aceituna en este marco, hazle una **foto y compártela** con el Consejo Regulador.



FB: @igpmanzanillaygordaldesevilla

TW: @IGPManzyGord

IG: igpmanzanillaygordaldesevilla

INSTRUCCIONES PARA LA CATA

Para gustos...

Una vez has pasado por la fase visual, ya puedes darle un bocado a las aceitunas. Marca en las casillas de la hoja siguiente aquellos sabores que predominan.

Manzanilla
de Sevilla

— La aceituna **Manzanilla de Sevilla** tiene un sabor fino y agradable, con equilibrio de acidez y sal. No aparecen tonos amargos y su pulpa es delicada, pero no blanda, y poco fibrosa.

** La fibrosidad es un atributo relacionado con la orientación de las partículas de la aceituna. Se evalúa percibiendo las fibras entre la lengua y el paladar cuando se mastica la aceituna.*

Una vez en la boca, se presenta tersa, firme.



— Su **notable proporción de carne frente a hueso** hace que cuando la muerdes no encuentres el hueso muy próximo, y que además éste se separe con facilidad.

... las aceitunas

Gordal de Sevilla

— Por otro lado, la aceituna **Gordal de Sevilla** tiene un sabor muy agradable con equilibrio de acidez y sal.

Puedes percibir notas de ácido láctico propias del proceso de elaboración y fermentación natural.

Y te sorprenderá la ausencia de amargor, que sí está presente en otras aceitunas de mesa como la Verdial o Picual. Estas últimas recuerdan más al sabor del aceite.

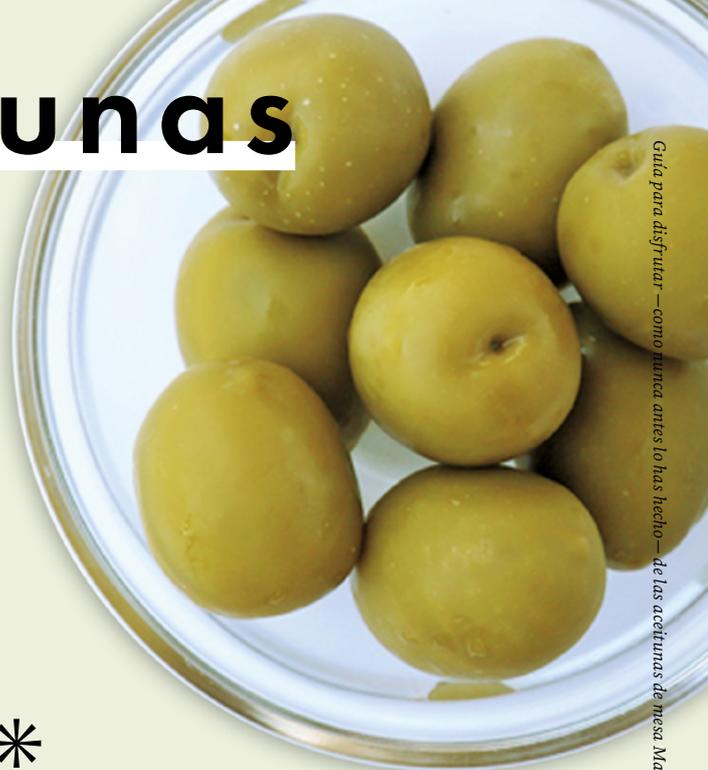
Su bocado es como una **explosión**, un **BIG BANG**.



— El **núcleo de “la Reina”**—su hueso— es proporcionalmente mayor que el de otras aceitunas y más difícil de desprender que el de la Manzanilla. Alrededor del hueso se encuentra su pulpa, la carne, muy crujiente y nada fibrosa.



*¿Has tenido que ejercer mucha fuerza en la mordida? A esta fuerza se le llama **firmeza** y depende de la variedad de aceituna y la dureza de su piel. Por ejemplo, para deformar una uva necesitas la fuerza de 20 N/cm².*



Guía para disfrutar — como nunca antes lo has hecho — de las aceitunas de mesa Manzanilla y Gordal de Sevilla

Manzanilla de Sevilla

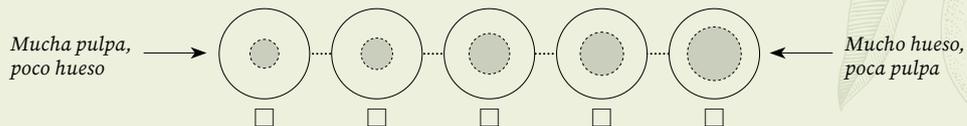
Mis notas...

SABORES: Dulce Salado Ácido Amargo

Ahora, concéntrate y cierra los ojos, saborea la aceituna durante 10 segundos,
¿percibes alguno de estos matices?

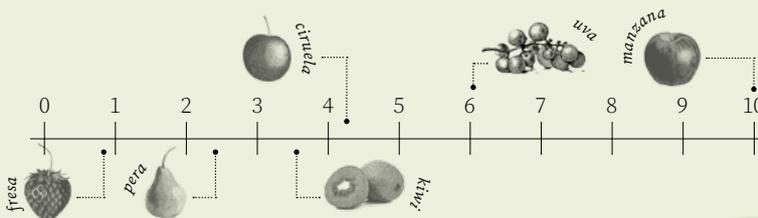
Tonos lácticos Aceite Altramuz Avinagrado Picante Melaza Metálico

RELACIÓN PULPA/HUESO:



FIRMEZA:

¿Qué fuerza has tenido que ejercer en la mordida? Puntúa el grado de firmeza: _____



INTENSIDAD DE AROMAS:

Inapreciable Baja Media Alta Muy alta

... de cata

Gordal de Sevilla

SABORES:

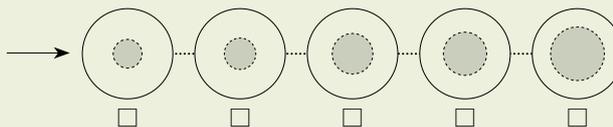
- Dulce Salado Ácido Amargo

Ahora, concéntrate y cierra los ojos, saborea la aceituna durante 10 segundos,
¿percibes alguno de estos matices?

- Tonos lácticos Aceite Altramuz Avinagrado Picante Melaza Metálico

RELACIÓN PULPA/HUESO:

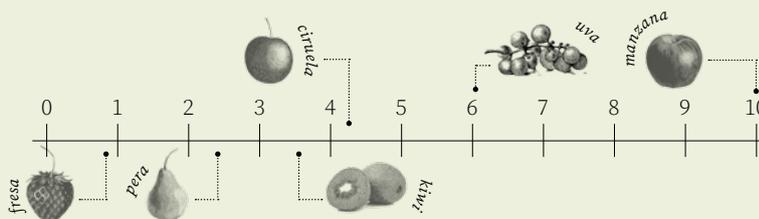
Mucha pulpa,
poco hueso



Mucho hueso,
poca pulpa

FIRMEZA:

¿Qué fuerza has tenido que ejercer en la mordida? Puntúa el rango de firmeza: _____



INTENSIDAD DE AROMAS:

- Inapreciable Baja Media Alta Muy alta



CONSEJO
REGULADOR
IGP
ACEITUNAS MANZANILLA
Y GORDAL DE SEVILLA

**Si necesitas más información sobre la IGP
Manzanilla y Gordal de Sevilla, contacta
con nosotros/as:**

666 202 756

admin@igpmanzanillaygordaldesevilla.org

www.igpmanzanillaygordaldesevilla.com

Facebook: *@igpmanzanillaygordaldesevilla*

Twitter: *@IGPManzyGord*

Instagram: *igpmanzanillaygordaldesevilla*

