vinetur

Cuarenta y dos catadores de Baleares se reúnen en Mallorca para una sesión técnica sobre jamón y vermut

La jornada fue impulsada por DO Binissalem, DO Pla i Llevant e IGP Sobrassada de Mallorca con dos expertos nacionales

miércoles 15 de julio de 2026



Un total de 42 catadores profesionales de Baleares participaron el pasado 9 de julio en la IV Jornada de Catadores Profesionales, una sesión especializada centrada en la DOP Los Pedroches y en el mundo del vermut. La cita fue organizada por las denominaciones de origen vínicas DO Binissalem y DO Pla i Llevant junto a la IGP Sobrassada de Mallorca, que mantienen esta iniciativa formativa dirigida a los integrantes de sus respectivos paneles de cata.

Las tres entidades explican que el encuentro busca reforzar la capacitación de los catadores profesionales y favorecer el intercambio de conocimientos entre distintas figuras de calidad diferenciada de las Illes Balears. La jornada reunió a profesionales del ámbito de la evaluación sensorial en una sesión técnica impartida por dos expertos nacionales.

La iniciativa fue puesta en marcha hace cuatro años por los consejos reguladores de la IGP Sobrassada de Mallorca y la DO Binissalem. La DO Pla i Llevant se incorporó en las dos últimas ediciones, con lo que la convocatoria ha pasado a reunir a tres sellos de calidad vinculados a productos agroalimentarios de las islas.

El contenido de esta cuarta edición giró en torno al jamón, el vino y el vermut, con una parte dedicada a la DOP Los Pedroches y otra al análisis del vermut. La formación estuvo orientada a catadores profesionales que forman parte de los paneles encargados de evaluar productos amparados por estas figuras de calidad.

Desde la organización subrayan que este tipo de sesiones técnicas permite actualizar conocimientos y compartir criterios entre profesionales que trabajan con productos de perfiles sensoriales distintos, pero bajo sistemas de control y certificación similares. El objetivo es mejorar la preparación de los paneles de cata y reforzar la relación entre consejos reguladores de Baleares.

En las ediciones anteriores se realizaron catas de productos como la IGP Sobrassada de Mallorca, vinos de la DO Binissalem, queso DOP Mahón-Menorca y aceite DO Mallorca. Esa trayectoria muestra la voluntad de abrir la formación a distintas producciones con sello de origen o indicación geográfica, dentro de una misma línea de trabajo centrada en la especialización técnica.

La jornada consolida así una colaboración estable entre entidades de calidad diferenciada de Baleares, con un formato orientado a la formación interna de profesionales y al intercambio de experiencia entre sectores alimentarios y vitivinícolas de las islas.