IV EDICIÓN · 2027

AOVE WORLD CUP

La excelencia merece cruzar fronteras.

Tú creas un AOVE extraordinario.
Nos mueve que el mundo lo descubra.



2027

RIGOR EN LA COPA. AMBICIÓN EN EL MUNDO.

aoveworldcup.com

ACTUALIZADO EL 5 DE NOVIEMBRE DE 2026

Hay años de trabajo dentro de una botella.

El olivar. La cosecha. El instante exacto de la extracción. Cada gran aceite reúne decisiones que casi nadie ve. AOVE WORLD CUP nace para reconocer ese trabajo con rigor y ayudar a que su excelencia encuentre una voz más allá de su lugar de origen.

2023
Presentación

2024–2026
Tres ediciones

2027
IV edición





Archivo del certamen: libro de honor y reconocimiento a Knolive Epicure, World Champion 2025.

Reconocer.

Que el mérito del aceite esté por encima del tamaño de la marca, su origen o su notoriedad.

Conectar.

Acercar productores, expertos, gastronomía, medios y profesionales alrededor de la excelencia.

Dejar huella.

Construir una memoria pública del talento y una comunidad que siga creciendo después del premio.

Para que el mundo te conozca.

Un jurado extraordinario.

22 jueces internacionales · 14 nacionalidades · Una exigencia compartida.



Amparo Ruiz de Adana Moreno

ESPAÑA

Jefa de Panel. Especialista en análisis sensorial y auditora técnica en valoración organoléptica.



Laura Valverde Spínola

ESPAÑA

Jefa de panel de la DOP Montes de Granada. Experiencia en calidad, cata y mercados internacionales.



María Paz Aguilera Herrera

ESPAÑA

Doctora en Química e investigadora del IFAPA. Más de 25 años dedicados a la ciencia del aceite.



Catherine Fogel

DINAMARCA

Catadora, Panel Leader de ONAOO y fundadora de Olivoteque. Análisis sensorial y cultura gastronómica.



Johnny Madge

REINO UNIDO

Catador y divulgador internacional. Décadas dedicadas a la cata, la gastronomía y la cultura del olivar.



Alexis Kerner

ESTADOS UNIDOS

Oleóloga y fundadora de The Olive Oil Workshop. Cata, formación y divulgación internacional del AOVE.



Yara El Ghalayini

JORDANIA

Catadora internacional y doctora en Lingüística Aplicada. Une análisis sensorial y patrimonio cultural del olivo.



Ana Rosado

PORTUGAL

Ingeniera y directora industrial de Olivais do Sul. Experiencia en olivar, almazara y evaluación sensorial.



Laura Guerrero Padilla

ESPAÑA

Bióloga y jefa de panel de CITOLIVA. Ciencia, formación y análisis sensorial al servicio de la calidad.

Talento que cruza fronteras.

Ciencia, almazara, gastronomía y cultura del olivar reunidas para 2027.



Javier Sánchez Pedrós

ESPAÑA

Maestro de almazara premiado en OLEOMAQ 2019. Catador y asesor de calidad, de la producción a la copa.



Marcelo Scofano

BRASIL

Experto en aceite de oliva, consultor gastronómico y formador. Conecta conocimiento del aceite, cocina y divulgación.



Loles Jaén

ESPAÑA

Doctora en Seguridad Alimentaria y directora de Higea Laboratorios. Especialista en química y evaluación del aceite.



Tammy Karambelas

GRECIA

Catadora internacional y oleóloga. Experiencia en exportación, formación sobre aceite de oliva y cultivo ecológico.



Badreddine Meguellati

ARGELIA

Ingeniero agrónomo especializado en olivicultura y análisis sensorial. Conecta el trabajo del olivar con la cata.



Carlos J. Domínguez Santaliestra

ESPAÑA

Catador del Panel Oficial de Aragón. Dos décadas de experiencia en variedades locales y producción ecológica.



Keiko Tagawa

JAPÓN

Sumiller de AOVE. Análisis sensorial, divulgación gastronómica y conexión comercial y cultural entre España y Japón.



Clara Espinosa Ruiz

ESPAÑA

Expresidenta de la DOP Aceite de La Rioja. Trayectoria en promoción del origen y defensa de la calidad.



Jordi Rius Segura

ESPAÑA

Catador del Panel Oficial de Cataluña y productor. Evaluación sensorial, olivar e identidad de las variedades.

Nuevas incorporaciones.

Con ellas, el jurado 2027 reúne a 22 jueces internacionales de 14 nacionalidades.



Birsen Can Pehlivan

TURQUÍA

Ingeniera alimentaria, experta en análisis sensorial y jueza internacional.



Dra. Mariem Gharsallaoui

TÚNEZ

Doctora en química del aceite de oliva, ingeniera de procesos oleícolas y jefa de panel.



Marina Solinas

ITALIA

Catadora profesional ONAOO. Especialista en análisis sensorial y jefa de panel.



Mohamed Alnahas

EGIPTO

Ingeniero agrónomo, consultor oleícola y experto en evaluación sensorial.

RED INTERNACIONAL DE EMBAJADORES

Red internacional de embajadores para proyectar la excelencia oleícola al mundo

Nuestros embajadores ayudan a difundir los resultados de AOVE WORLD CUP, dar a conocer a sus protagonistas y promover la excelencia del sector oleícola internacional. La red ya cuenta con 7 embajadores confirmados en 7 países estratégicos para nuestra expansión, y seguimos trabajando para extenderla por todo el mundo.

ARGELIA
Badreddine Meguellati
Embajador en Argelia

EGIPTO
Mohamed Alnahas
Embajador de Negocio en Egipto

ESPAÑA
Laura Valverde Spínola
Embajadora en España

JAPÓN
Keiko Tagawa
Embajadora de Negocio en Japón

PORTUGAL
Ana Rosado
Embajadora en Portugal

TÚNEZ
Dra. Mariem Gharsallaoui
Embajadora en Túnez

TURQUÍA
Birsen Can Pehlivan
Embajadora en Turquía

Perfiles completos y actualizados en aoveworldcup.com/el-jurado y aoveworldcup.com/embajadores



CATA · ARCHIVO DE EDICIONES ANTERIORES

EL MÉRITO NECESITA UN MÉTODO.

La fama no entra en la copa. La calidad, sí.

Una evaluación que protege la identidad de las muestras, cuida la imparcialidad del jurado y conserva la trazabilidad de las decisiones.

01 Origen y custodia

Control documental y del lote, supervisión técnica del muestreo y trazabilidad de la recepción.

02 Cata a ciegas

La marca, el productor, el país, la categoría y la botella quedan fuera de la evaluación sensorial.

03 Criterio independiente

Declaración de conflictos de interés, confidencialidad y valoración profesional de las muestras.

04 Contraste cuando procede

Rondas adicionales para contrastar los puestos superiores cuando lo requiere el proceso de evaluación.

05 Comprobación antes del premio

Verificación de correspondencia entre las muestras anónimas y comerciales antes del reconocimiento.

06 Integridad criptográfica

Registros versionados, encadenados y sellados; las correcciones conservan el historial. Se publicará un certificado público de integridad.

El rigor no es un eslogan. Es lo que sostiene cada resultado.

Conoce la metodología y las bases oficiales

El concurso es el corazón. El mundo es el horizonte.

Universo AOVE es nuestra visión de una plataforma internacional alrededor de los mejores aceites, la gastronomía, el negocio, los medios y la excelencia. Un espacio para que el valor descubierto en la cata encuentre nuevas conexiones.



PRODUCTORES Y EXPERTOS

El trabajo en el olivar se encuentra con el conocimiento, la evaluación y la cultura de la calidad.

NEGOCIO Y GASTRONOMÍA

Una vocación de conexión con importadores, distribuidores, compradores, chefs, HORECA y comercio especializado.

MEDIOS Y COMUNIDAD

Historias y resultados con valor informativo para prensa, prescriptores y amantes del aceite de oliva.

Ya puedes explorar

La nueva web, el jurado, la metodología y el palmarés: una puerta pública a la identidad y al trabajo del certamen.

Estamos ampliando

Redes profesionales, alianzas y canales de difusión para acercar los resultados a nuevos públicos y oportunidades.

Una plataforma que crece alrededor de quienes hacen grande al AOVE.

Un resultado no debería quedarse en un diploma.

Queremos que la excelencia tenga recorrido: del veredicto a la historia del productor; de la historia a la conversación pública; de esa conversación a nuevas oportunidades.



116

referencias externas documentadas

Archivo del certamen.
Corte: 8 de octubre de 2026.

Explorar la repercusión

Imagen de archivo: entrevista durante el certamen. La cifra incluye reproducciones y sindicación; no equivale a 116 noticias originales ni mide audiencia única.

Valor para cada participante

Después de la proclamación, cada participante podrá consultar su **informe privado de valoración**: puntuación consolidada, notas individuales anonimizadas, rondas y la información sensorial disponible.

Una lectura profesional de su aceite que también permite aprender, comparar y orientar su trabajo.

Proyección para los premiados

Palmarés, certificados, sellos autorizados y materiales de comunicación, según la distinción obtenida. Un reconocimiento para contar la historia de la marca con respaldo y coherencia.

La guía **The World's 48 Finest EVOOs** reunirá los 48 AOVEs únicos mejor puntuados, conforme a las bases.

Difusión activa hacia medios y profesionales. Las publicaciones, el alcance y las ventas dependen de terceros y no se garantizan.

El próximo nombre puede ser el tuyo.

Participa en AOVE WORLD CUP 2027.

CIERRE	CATA	PROCLAMACIÓN
31 ENE 2027	1–7 FEB	27 FEB
23:59 h · Europe/Madrid	Semana de evaluación	Resultados y difusión

Importante: antes del cierre deben estar completados la inscripción, el pago y la recepción física de las muestras.

CUOTAS POR CANDIDATURA AOVE-CATEGORÍA

1.ª candidatura	2.ª candidatura	3.ª y siguientes
150 €	100 €	75 €

Más impuestos aplicables. Escala acumulativa por empresa y edición. Cada combinación de AOVE y categoría constituye una candidatura.

CÓMO PARTICIPAR

1. Crea tu cuenta. **2.** Inscribe tus AOVEs y categorías.
3. Completa documentación y pago, y envía las muestras.

Muestras sensoriales: 6 botellas de al menos 500 ml por AOVE: 2 comerciales y 4 anónimas. El mismo aceite comparte muestras entre categorías; 2 aceites distintos requieren 12 botellas.

Packaging sin cata sensorial: 2 botellas comerciales.
Destino: FINCA48KILATES PREMIUM QUALITY.
Camino de Borgas 103 · 50011 Zaragoza · España.

Inscripción y bases

DESCUBRE LA EDICIÓN E INSCRÍBETE

aoveworldcup.com · info@aoveworldcup.com

Documento informativo · Actualizado el 5 de noviembre de 2026 · Prevalecen las Bases Oficiales 2027 V1.3.
Organización: OCIO MUDÉJAR, S.L.U. · Fotografías y retratos: archivo oficial AOVE WORLD CUP.