

Aceites: oro puro



TRAS UNA CATA DE ACEITES TE SIENTES MEJOR. SABES QUE HAS ESTADO CATANDO ORO PURO, DIETA MEDITERRÁNEA, SALUD A RAUDALES, A CUCHARADAS Y CON PAN. ENCIMA, LOS ACEITES QUE TE HAN PUESTO DELANTE SON AUTÉNTICAS JOYAS DE LA GASTRONOMÍA.



□ Iñigo Galatas

"Más Gastronomía"

Punto Radio
Sábados, de 13:00 a 14:00 h.

□ Fotos: Sara Santos

De nuevo nos reunimos en el Aula de Cocina de Pedro Subijana en el restaurante Akelarre, un ambiente profesional y distendido nos rodeó a lo largo de la cata en este espacio que es una parte comedor de lujo, otra cocina para enseñar y otra, cocina para lucirse. Un espacio único para disfrutar y aprender.

En los casos del aceite, ¿se puede pretender que encontremos unos aceites mejores que otros? Yo soy de los que opinan que no. Puede que a alguien le guste más un aceite con un toque de amargor, hay otros a quienes les apetece un aceite más dulce y otros prefieren el picante final. Yo mismo hay días que me levanto con auténticas ganas de mojar mi pan con el **Fuenroble** (Jaén). Me gusta ver ese oscuro color verde intenso, sentir cómo llega un aroma intenso a manzanas verdes y hierba recién cortada y cómo te levanta ese amargor y ese picante muy propio de la picual. Literalmente te devuelve la vida con esa potencia tan particular. Sin embargo hay mañanas más tranquilas en las que te

puede apetecer una arbequina como la de **Oli Nou Gasull**, con ese color como de primer prensado, espeso, concentrado, un aroma más herbáceo. Son campos abiertos con una ligera brisa mediterránea y con un final mucho más dulce. Nadie puede decir que no a esos dos mundos tan distintos.

Siguiendo con la arbequina nos encontramos con un viejo amigo de nuestras catas: el **Mestral** de la Cooperativa de Cambrils, un aceite muy bien cuidado consecuencia de la labor que hacen por el respeto a la tierra y a los frutos que dan. Es un aceite muy especial con un aroma intenso y maduro, la entrada en boca es afrutada (manzana e incluso plátano) y dulce con un final que sube hacia lo picante. Es perfecto para el pan amb tumaca. Y con **Basilippo "Primeros días"** nos vamos a un arbequina del sur, Sevilla; los aromas son intensos y hay mucha fruta verde, manzanas, tomates muy frescos y sigue el plátano muy presente pero este final es más dulce y suave, con menos picante.

Me gustaría destacar otro par de aceites monovarietales: **Pórtico de la Villa**, hojiblanca de Priego (Córdoba) de Montes Marin, una almazara

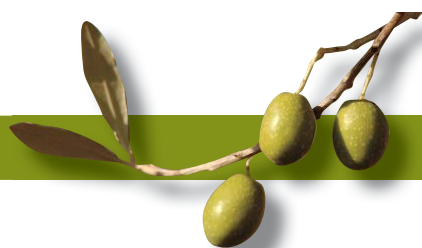
premiada, que presentó un aceite de color verde oscuro en el que la fruta estaba muy presente y cuyo aroma nos llegaba a distancia, que empezaba dulce y enseguida aparecía algo parecido a la almendra con un muy ligero picante final, muy fácil de tomar. La más que clásica marca de aceites **La Española** presentó una línea **Gourmet**, un aceite 100% manzanilla que no suele ser habitual por esta zona, con un aroma muy intenso y fresco. A simple vista se ve que va a ser un aceite muy redondo como así es porque en boca es ampuloso con un ligero amargor que enseguida se vuelve picante, muy bien equilibrado. Es un aceite elegante.

Dejo para el final los aceites que se hacen con más de una variedad, que hasta hace bien poco solía ser lo más habitual. También de Priego, Córdoba, probamos de Mueloliva, empresa familiar que hace este aceite, **Venta del Barón**, en un envase que más parece un licor, con una mezcla de la aceituna picudo y hojiblanca, con muchos aromas herbáceos, alguien enseguida identificó la alcachofa muy característica y la boca muy agradable, un ejemplo clásico de dulce ligero y amargo, el picante es muy suave al final de la boca. **Mantua Carpetana** es

la demostración de que una empresa joven en el mundo del aceite puede hacer las cosas bien si se lo propone con una política clara. Ecología y buen hacer en Tiltucia a 35 kms. de Madrid consiguen este aceite mezcla de cornicabra y manzanilla cacereña que es un homenaje a los agricultores que lo cultivan. Acaba de pasar la segadora por la hierba, también hay tomate maduro todo aportado por la manzanilla, en boca es más amargo y con el tradicional picante de la cornicabra, elegante y contundente.

En último lugar catamos **Casa Hierro**, ese aceite enfundado en un envase especial, blanco, opaco para conservar todas las propiedades del producto. La mezcla de cornicabra, picual y arbequina hacen un aceite muy armónico y equilibrado, mucha fruta, manzana y tomate y un primer paso amargo que enseguida se vuelve dulce con un suave picante que lo hace muy agradable.

El aceite de esta categoría hace que cada ocasión elegida para tomarlo sea muy especial. A solas, o en compañía de platos, siempre hace que el espíritu se levante. Por eso el aceite de esta categoría hace uno de los mejores regalos para la Navidad. Pruébenlo y verán qué bien quedan.



Acesur

Ctra. Madrid- Cádiz, 550,6.
41700. Dos Hermanas. Cádiz
Tel.: 954 690 900
www.acesur.com

La Española Gourmet

- **Variedad del Aceite:** Manzanilla.
- En nariz Intensidades medias-altas de frutado. Notas de fruta madura. En boca: Intensidades medias de amargo y picante, con persistencia alta del atributo verde hoja y de las hierbas aromáticas, que aportan singularidad al conjunto.



Mueloliva & Minerva

Plg 27 parcela 221,
14.800 Priego de Córdoba
Tel.: 957 547 017
www.mueloliva.es

Venta del Barón

- **Variedad del Aceite:** Picudo y Hojiblanco.
- Frutado intenso, con notas a hoja, almendra alloza, reminiscencias a hortalizas y matices frutales de manzana verdes. En boca dulce con ligero y agradable picante y amargo.



Cooperativa de Cambrils (Tarragona)

C/ Sindicat 2
Tel.: 977 369 511 / 630 825 235
www.coopcambrils.com

Mestral 100% Arbequina DOP Siurana

- **Variedad del Aceite:** 100% Arbequina.
- Perfil de frutado intenso de aceituna, con notas que recuerdan las frutas maduras. Se perciben notas de manzana, plátano maduro y almendra, aparecen notas verdes de hoja hierba y aromas secundarios de hinojo y nueces. En boca dulce y almendrado ligeramente amargo y un poco picante.



La Aceitera de la Abuela S.L.

C/ Aranjuez nº6
Tel.: 918 010 007, 650 710 909,
629 276 344
www.laaceiteradelaabuela.com

Mantua Carpetana

- **Variedad del Aceite:** Oliva virgen extra ecológico, Cornicabra mas de 90%y Manzanilla Cacereña.
- Aromas a hierba verde, tomate y manzana, y su sabor amargo y picante en boca que le aporta la variedad Cornicabra. La variedad Manzanilla, le confieren una mayor complejidad en nariz aportando descriptores sensoriales dulces que redondean y perfilan el aceite.



Basilippo Calidad Gourmet S.L.

Hacienda Merrha.
Ctra. Viso-Tocina (SE-3201) km. 2.
41520 El Viso del Alcor (Sevilla)
Tel.: 955 740 695
www.basilippo.com

Basilippo Gourmet "Primeros Días"

- **Variedad del Aceite:** 100% Arbequina.
- Aromas verdes a plátano, manzana, papilla de frutas, tomate raff, aceituna y rábano. Sabor muy afrutado y dulce, sin amargo y con final picante muy agradable.



Potosi 10, S.A

Avda. Cerro del Aguila, 3
San Sebastián de los Reyes (Madrid)
Tel.: 916 598 200
www.potosi10.com

Fuenroble

- **Variedad del Aceite:** Picual.
- Frutado con intensidad media-alta de aceituna verde. Presenta notas equilibradas de manzana verde, hierba y alloza, de intensidad media. En boca es dulce de entrada, amargo de intensidad media-alta, menos picante y almendrado de alloza.

Molí d'Oli Gasull S.L.

Sant Joan, 29
43201 Reus-Spain
Tel.: 977 302 721
www.olisgasull.com
www.olinou.com

Oli Nou Gasull

- **Variedad del Aceite:** Arbequina.
- Intenso sabor afrutado de fruta madura (plátano, hinojo y almendras) con notas de anís y nueces. El primer sabor es dulce con buen cuerpo, dejando un retrogusto intenso exquisito y agradable.



Manuel Montesmarin

Ctra.Priego-Lagunillas km. 27 (A-333) Priego de Cordoba 14800
Tel.: 957 542 299
www.montesmarin.com

Pórtico de la Villa

- **Variedad del Aceite:** Hojiblanca.
- Frutado verde intenso con tonos verdes que recuerdan a la hierba, a la manzana y al plátano. Entrada dulce y almendrado. Picante y amargo moderado



Tierras de Cinco Navajos S.L.

Finca Cinco Navajos
Alambra (Ciudad Real)
Tel.: 913 592 669
www.casahierro.com

Aceite Casa Hierro

- **Variedad del Aceite:** Cornicabra, Picual y Arbequina.
- CasaHierro es un aceite virgen extra de agradable frutado verde, enriquecido con notas de frutas como la manzana y un delicado toque de almendra. Armónico en sus cualidades presenta un adecuado equilibrio entre dulzor, amargo y picante que invita a degustar CasaHierro en crudo. CasaHierro se presenta en envase de vidrio de 0'25 y 0'5 litros y en lata de 3 litros.

