EL BUEN VIVIR de Juan Luis Recio

PERIODISTA DIGITAL Más cerca de ti

Un aceite extremeño en un envase muy especial

22.05.07 @ 15:58:33. Archivado en Cocina

En la imagen no se ve un mirlo blanco, pero el contenido sí lo es. Un nuevo aceite ve la luz, y nosotros vemos también la luz al saborearlo, ya que no, no es un aceite cualquiera. El lanzamiento de MERULA, que así se llama el producto, se acaba de producir: es un nuevo aceite de oliva virgen extra, el cual se cultiva, produce y embotella en la finca Perales de Valdueza, en Mérida. En suma, todo un aceite extremeño.

Según nos comunican los propios fabricantes, "el proceso de producción es extremadamente exigente y por tanto los aceites de oliva de nuestra almazara siempre son de una calidad esmerada. Trabajamos con cuatro variedades de aceituna para extraer un aceite de oliva virgen extra que ya forma parte de las recetas de reconocidos cocineros de varios países y del uso habitual de grandes conocedores en muchas capitales del mundo. Las variedades que utilizamos son: Arbequina, Hojiblanca, Picual y Morisca. Ésta última es propia de muy pocos parajes de **Extremadura** y estaba en vías de extinción en la zona, hasta que el Marqués de Valdueza y su asesor, el reconocido oleólogo, Dr. **Cristino Lobillo**, decidieron recuperarla como elemento fundamental de los *coupages* elaborados en el pago del **Marqués de Valdueza**, el cual da el sabor suave, profundo y amplío que distingue nuestros aceites de los demás".

Como reconocimiento de la altísima calidad organoléptica de MERULA, el panel de cata reconocido por el **Consejo Oleícola Internacional** en **Córdoba**, el pasado 9 de enero, dio una calificación de 8,2 de los 9 puntos posibles para esta nueva generación de aceite de oliva virgen extra".

Asimismo, un aceite excelente exige un envase de una calidad pareja y después de varios meses de trabajo con nuestros diseñadores londinenses, hemos desarrollado una lata cómoda de manejar, en tamaños de medio, dos y medio, y cinco litros, y con un diseño galardonado con el prestigioso primer premio de los **MOBIUS AWARDS** en **Los Ángeles**, **California**. Conocido como "los Óscar del diseño", el primer premio **MOBIUS** nos enorgullece, ya que pocas veces esta estatuilla mundialmente reconocida se ha dejado caer en manos españolas.

Con MERULA, hemos conseguido obtener un magnífico producto, elegantemente envasado, cuya relación calidad-precio lo hace ideal tanto para chefs de alta cocina como para el empleo en las casas de las familias más exigentes".

La información sobre la cata en la que se obtuvo tan buena puntuación es la siguiente:

"En este panel de cata reconocido por el **COI** se ha recibido una muestra de aceite de oliva virgen contenida en un recipiente de vidrio color topacio de 250 ml. En cuya etiqueta se lee textualmente: "Aceite de oliva virgen extra marca Merula. Campaña 2006/07. Enero 2007"

Convocado el panel la muestra se somete al método de VALORACION ORGANOLÉPTICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN, COI/ T.20/ Doc. Nº 15/Rev. 1 20 de noviembre de 1996´.

De la puntuación obtenida en el panel y con una Mediana del defecto igual a cero y una Mediana del atributo frutado mayor de cero, el aceite obtiene la valoración de:

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. PUNTUACIÓN 8,2

De acuerdo con la descripción del panel de catadores el perfil del aceite es el siguiente:

Atributos positivos de frutado de aceitunas verdes, con notas de hierba fresca, almendra verde, frutos secos, almendrado. Posee un amargor muy agradable y ligero toque de picante. No se detecta ningún defecto.

El precio de venta al público es de 7 euros aunque hay promociones en los que se puede obtener más barato.

Asimismo, un aceite excelente exige un envase de una calidad pareja y después de varios meses de trabajo con nuestros diseñadores londinenses, hemos desarrollado una lata cómoda de manejar, en tamaños de medio, dos y medio, y cinco litros, y con un diseño galardonado con el prestigioso primer premio de los **MOBIUS AWARDS** en **Los Ángeles**, **California**. Conocido como "los Óscar del diseño", el primer premio **MOBIUS** nos enorgullece, ya que pocas veces esta estatuilla mundialmente reconocida se ha dejado caer en manos españolas.

Con MERULA, hemos conseguido obtener un magnífico producto, elegantemente envasado, cuya relación calidad-precio lo hace ideal tanto para chefs de alta cocina como para el empleo en las casas de las familias más exigentes".