

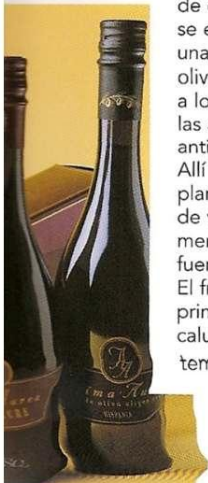


ACETE de oliva virgen

Por Agrolej Consultores S.L.



Tomar aceite de oliva virgen es un lujo que está al alcance de todos pero del que hoy sólo disfrutan los buenos entendidos



Si hablamos de vino, seguro que casi cualquiera sabe decirnos tres o cuatro denominaciones de origen, la marca de sus vinos preferidos y hasta la variedad de uva que emplean. Son muchos también los que acompañan sus comidas y cenas con una copa de buen vino, costumbre tan placentera como saludable. Probablemente el aceite siga la misma evolución que el vino y las variedades de aceituna -picual, aberquina, cornicabra, hojiblanca- lleguen a sernos tan familiares como las diferentes denominaciones de origen que distinguen a los aceites de calidad. Apreciar el color del aceite, su olor y su sabor -amargo, picante, afrutado, sabor a almendra- es ciertamente una suerte en todos -y para todos- los sentidos.

Una botella de aceite de oliva virgen es un detalle de buen gusto en una mesa y un magnífico regalo.

ANIMA AUREA

En la provincia de Jaén -la zona de mayor producción mundial de aceituna- en cuyo corazón -un privilegiado escenario de campiña mediterránea- se encuentra La Toscana, una finca que conserva olivos centenarios junto a los restos de una de las almazaras más antiguas de la provincia. Allí conviven con plantaciones modernas de variedades que el mercado demanda con fuerza.

El frío invierno, la primavera seca, el verano caluroso, una recolección temprana, y una cuidada

selección de la aceituna permiten cosechar "calidad y aromas", nos explican Juan Peña y Carmen Corchado, elaboradores de ANIMA AUREA.

La elaboración posterior con ensamblaje de picual y aberquina tiene como resultado un aceite de grandes aromas y con predominio de tonos afrutados verdes de manzana, planta de tomate y verde hierba a los que acompañan atributos también intensos de almendra y frutos secos. En el paso por boca, una ligera astringencia y un tono amargo casi.

MARQUÉS DE VALDUEZA Y MERULA

Durante muchas generaciones, la familia Álvarez de Toledo se ha dedicado a la producción de aceite de oliva virgen extra. Después de muchos años de cuidadoso manejo del olivar, estudio y modernización de su almazara, en el año 2002 decidieron introducir en el mercado el aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdueza, que ahora se ve acompañado por Merula, el nuevo aceite de oliva que también cultiva, produce y embotella en su propia finca, Perales de Valdueza, en Mérida (Badajoz).

Marqués de Valdueza:

Fruto de la más exquisita selección de cuatro variedades de aceituna (aberguina, picual, hojiblanca y morisca) y de un proceso de producción de calidad es un aceite muy equilibrado



que destaca por su dulzor con un ligero sabor amargo muy agradable y una nota de picante. Tiene atributos positivos de afrutado verdes, con notas de hierba fresca, almendra verde, frutos secos, almendrado.

Merula: Un excelente

aceite que viene, además, acompañado de un envase de una calidad pareja con un diseño condecorado con el prestigioso primer premio de los Mobious Awards (conocido como "los Oscar del diseño") en Los Ángeles, California.

MARQUÉS DE GRIÑÓN

Aromas limpios y potentes, recuerdos vegetales y toques de almendra cruda y plátano.

Es un aceite con muy buena entrada, largo, persistente, con buen equilibrio y un picor final que indica su riqueza polifenólica, cualidad indispensable en un aceite de esta calidad.

ABBÆ DE QUEILES

Exclusivo aceite de pago, dulce, delicado, muy frutal y aromático, persistente en boca, con notas vegetales que recuerdan a los tomates verdes y a las hierbas frescas, con toques sutiles de almendra amarga que le dan su carácter muy equilibrado.

