

MAYO 2007
 Nº 235
 3 euros
 3,15 € en Canarias
 5,60 € en Francia
 5,90 € en Italia
 Con este ejemplar:
 suplemento de
 cuerpo y belleza

WWW.REVISTAWAN.ES

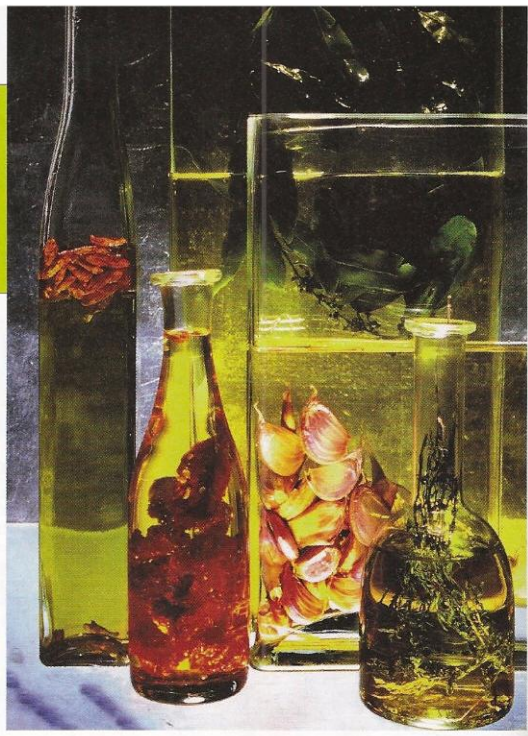
manual

LA CATA

ACEITES | Olvídate del vino. El aceite es la última moda para satisfacer a los *gastrofashion* del momento. Te presentamos las nuevas maravillas.

gourmet

A semejanza de la revolución acae-cida en el mundo del vino hace dos décadas, el panorama aceitero nacional está experimentando de unos años a esta parte su *big-bang* particular. Nuevas marcas, envases rompedores y una búsqueda de la calidad sin precedentes en la que es fácil perderse, pero no te preocupes, te ofrecemos una selección de aceites virgen extra poco conocidos por el gran público pero buscados con ahínco por los gourmets de pro. Para disfrutarlos en plenitud recuerda que debes guardarlos en un lugar oscuro, alejado de olores perturbadores y que los aceites tienen una vida útil de un año desde el momento de la vendimia. Puro zumo de aceituna que en esta época del año, recién salidos al mercado, están en su mejor momento. Utilízalos para aliñar tus ensaladas o para cualquier uso en crudo que se te ocurra.



> **Marqués de Valdeuzza.** Valdeuzza es uno de los miembros destacados de la asociación aceitera Grandes Olivares de España. Es el más complejo de los catados, fruto del elegante *coupage* (arbecuina, hojiblanca, morisca y picual) y de la calidad de los aceites empleados. Este aceite destaca en la degustación por la calidad de sus aromas (tomate, manzana, hierba fresca). Aunque no es muy intenso, es muy elegante. El festival continúa en la copa, y se percibe una sensación de equilibrio. → 10 €.



> **Mérula.** El segundo aceite de Valdeuzza es, también, un gran aceite. Se presenta en un novedoso envase de latón que garantiza mejor que el de cristal la preservación de sus atributos sensoriales. En la copa muestra una intensidad media, limpio en nariz y cierta complejidad aromática, no en vano el *coupage* es el mismo que en el Valdeuzza. En definitiva, su precio se sitúa como una buena alternativa para el día a día. → 5 €.

