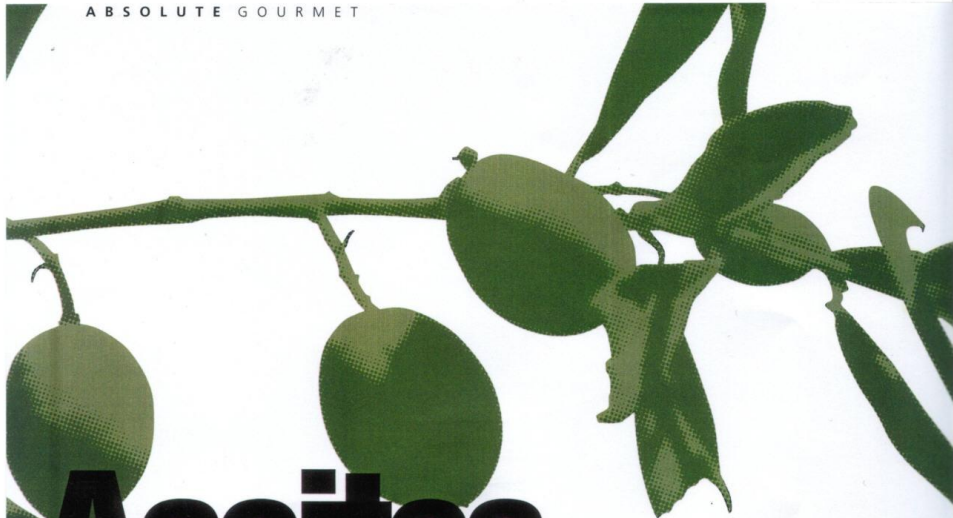


ABSOLUTE GOURMET

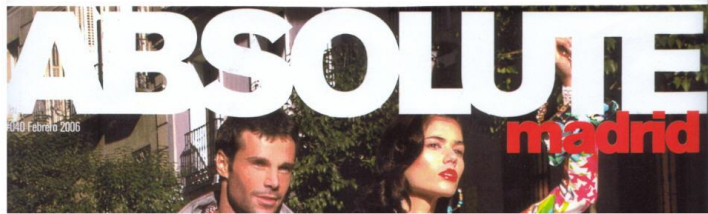


# Aceites de pago

POR JOSÉ CARLOS CAPEL



**Q**ué marcas de aceites habían reseñado hasta ahora la fecha de la añada o de la campaña en sus respectivas etiquetas? ¿Cuántas especificaban el tipo de aceitunas con las que habían sido elaborados? ¿Qué productores demostraban inquietud por el diseño de las botellas y seleccionaban cristales negros para que su contenido no se oxidase por efecto de la luz ambiental? ¿Quién se preocupaba de explicar a los consumidores que los aceites de oliva se recolectan y nacen cada otoño y que mueren el otoño siguiente cuando sus cualidades organolépticas se apagan? De una manera lenta, pero firme, en España los aceites de oliva siguen un camino imparable. Después de que algunas marcas hayan mejorado su calidad de forma notable, en



ABSOLUTE GOURMET



**Un reducido grupo de cosecheros y elaboradores creó hace poco tiempo una insólita agrupación denominada "Aceites de Pago", o lo que es igual, aceites de finca o de hacienda agrícola, elaborados con las aceitunas de los olivares de sus propietarios.**

el mercado español se aprecian actitudes y golpes de imagen que poco tiempo atrás habrían resultado impensables. Un reducido grupo de cosecheros y elaboradores - Marqués de Griñón, Abbae de Queiles y Daura - creó hace poco tiempo una insólita agrupación denominada "Aceites de Pago", o lo que es igual, aceites de finca o de hacienda agrícola, elaborados con las aceitunas de los olivares de sus propietarios. Es decir, un fiel trasunto del concepto del "châteaux" francés relativo a los vinos, trasladado al universo oleícola. En definitiva, un círculo de élite que pretende desarrollar la cultura del aceite de oliva y se asemeja a asociaciones parecidas existentes en la Toscana, que se rigen por normas que implican elevadísimos niveles de autoexigencia y en las que cada uno de sus miembros cuida el diseño de sus respectivas botellas y se ha marcado unos estándares de calidad irrenunciables. Hace

apenas un mes, esta asociación ha admitido en su seno un cuarto socio, Marqués de Valdeueza, cuyo aceite posee una nobleza semejante a los anteriores. De este modo, los denominados "Aceites de Pago" integran ahora un abanico de zonas españolas: Marqués de Griñón (Toledo); Abbae de Queiles (Navarra); Daura (Girona y Mallorca) y Marqués de Valdeueza (Extremadura). Las aceitunas con las que se elaboran no son las mismas en ningún caso. Entre ellos los hay que provienen de una sola variedad junto a los que son el resultado de cuidados ensamblajes. Con aceitunas arbequinas, koroneiki, picual, hojiblanca, manzanilla cacereña y algunas otras se elaboran estos aceites de última generación, cuyos aromas y sabores no guardan relación con los aceites oxidados de gusto tradicional que tanto imperaban antaño en España. Aunque ofrezcan sensibles diferencias entre sí, los de la campaña 2005 que acaban de salir al



mercado huelen a hierbas recién cortadas y a manzanas verdes con dejos de frutos secos (almendras o nueces). En la boca se comportan de manera diferente. Aún así los tonos frutales, los fondos de alcachofas, plátano o higuera acompañan al gusto básico de las aceitunas de las que proceden. Entre ellos los hay que presentan notas picantes y ligeramente amargas, compensadas por una finura y limpieza de matices que impresionan cuando se catan de forma aislada. Aceites ideales para tomarlos en crudo, aliñar ensaladas, rociar tostadas de pan o perfumar pescados o carnes a la plancha. Un verdadero lujo gastronómico. ■