



ABRIL 2006

LA CATA

ACEITES DE CALIDAD Y MUCHA PERSONALIDAD.

Grandes Pagos del Olivar no es una ONG... pero podría serlo. Esta asociación ha hecho más por la calidad del aceite español que nadie antes. Entre las obligaciones más importantes que deben observar sus miembros está la de indicar el año de cosecha en la etiqueta. Todos son aceites virgen extra de primera presión en frío, concebidos para consumir en crudo y de la campaña 2005.



ABBAE DE QUEILES
14 €. 0,5L

→ De Monteagudo, Navarra, viene este aceite de producción ecológica elaborado íntegramente a base de arbequina en el valle del Queiles. Al paladearlo se muestra elegante y fino como pocos, con una nariz limpia y frutal, y un paso por boca redondo y equilibrado, con un suave amargor perfectamente integrado.



DAURO 11 €. 0,5L

→ Muy conocidos en el mundo del vino por Roda (uno de los grandes de Rioja), Dauro fue el primero en revolucionar el concepto de virgen extra en España. Su Aubocassa del Ampurdán continúa con el festival: toda una ensalada aromática de tomate, manzana hierba fresca... Una nariz exuberante y compleja que se complementa con una boca redonda.



MARQUÉS DE VALDUEZA
13 €. 0,5 L

→ La almazara del Marqués de Valdeuza ha sido la última en incorporarse al concepto de *chateau* olivarero de Grandes Pagos, y lo ha hecho por la puerta grande con un *coupage* de arbequina, hojiblanca y picual limpio y aromático como el que más, poniendo a Mérida en el mapa español de los grandes aceites.



CAPILLA DEL FRAILE
12 €. 0,5 L

→ Si ya conoces los vinos del Marqués de Griñón, no te sorprenderá la frescura y calidad aromática de este aceite. Aseorado por el experto italiano Marco Mugelli, este *coupage* de manzanilla picual, elaborado en los Montes de Toledo, es fresco, predominando el heno y la hierba fresca, y con un largo e intenso final amargo.