

NEGOCIO

& ESTILO DE VIDA

OJD: Difusión promedio del último control: 55.585 ejemplares
Tirada del número 249: 101.095 ejemplares



CATA DE ACEITE

El néctar de la oliva exige una especialización digna de los mejores vinos

■ P27

NEGOCIO 2 de octubre de 2007

enjoy

27

Gastronomía

Beatriz Rodríguez Becedas
brdriguez@negocio.com

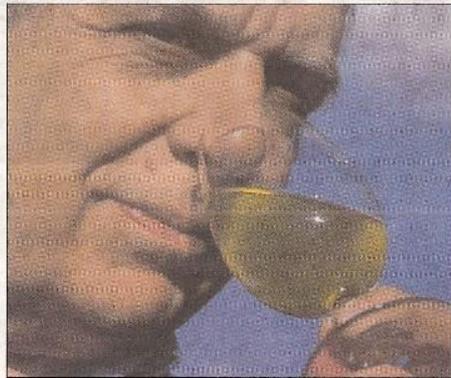
El paladar de los españoles está cada vez más educado y es capaz de apreciar la calidad de un buen aceite de oliva virgen extra. Por eso empieza a ser frecuente no sólo acompañar las comidas con este jugo dorado, sino degustarlo en una cata organizada por una escuela de cocina, una tienda especializada o un restaurante con carta de aceites.

La primera lección que hay que aprender es que también en cuestión de aceites existen clases. Porque no es lo mismo un refinado que un oliva virgen o un oliva virgen extra. Comúnmente se dice aceite para referirse al refinado, que nada tiene que ver con la elegancia o la delicadeza de otras clases. Es de peor calidad (se cuida menos todo su proceso de elaboración, como la recogida de la aceituna, que no se realiza a mano y que tiene lugar tras la maduración), aunque en ocasiones lo mezclan con un poco de virgen extra. Y, por supuesto, no es el más sano como alimento.

La cata

El de oliva virgen es de calidad superior, pero todavía tiene defectos, y eso se nota al catarlo. Es el de oliva virgen extra el que tiene mayor calidad, tanto desde el punto de vista químico como organoléptico (lo percibido por los sentidos).

El aceite compite con el vino en los cursos de cata



Carlos Falcó en el olivar, con el aceite Marqués de Griñón.

Como en una cata de vino, el aceite se sirve en una copa, aunque en este caso debe ser opaca, para que no influya el color del aceite en los catadores profesionales (si bien en los cursos que se imparten en restaurantes se sirven en copas traslúcidas). Es mejor que se mantenga a temperatura ambiente, a unos 28 grados, y es bueno calentar la copa con las manos antes de olerlo, para que puedan salir los aromas.

Así, primero se huele y después se degusta.

Suele afirmarse que para realizar una buena degustación de aceite de oliva es suficiente llevarse a la boca un trago equivalente a una cucharada sopera, saboreando el zumo de aceituna lentamente, de modo que todas las zonas de la lengua resulten impregnadas.

Una vez en el interior de la boca, se perciben los atributos del aceite: amargo (en la parte

+ INFO

- ▶ TIENDA LA OLEOTECA (MADRID)
Tel.: 914 027 528
- ▶ RESTAURANTE Y TIENDA EL OLIVO (MADRID)
Tel.: 913 591 535
- ▶ EL CASINO DE MADRID (MADRID)
Tel.: 915 211 735
- ▶ RESTAURANTE Y TIENDA SULA (MADRID)
Tel.: 917 816 197
- ▶ RESTAURANTE CALIMA (MARBELLA, MÁLAGA)
Tel.: 952 764 252
- ▶ RESTAURANTE EL LAGO (MARBELLA, MÁLAGA)
Tel.: 952 832 371

posterior de la lengua), picante (en la garganta) y dulce (en la parte delantera de la lengua).

Un aceite incorrectamente elaborado descubre en el paladar imperfecciones de distinta consideración que perturban sus cualidades originarias. Para el aceite de oliva se llevan a cabo unos pasos analíticos que en la cata de otros productos líquidos, como el vino, no se hacen.

Entre cada cata de aceite, para quitar el gusto de la muestra anterior, se tapa la copa, se come un pedazo de manzana y se bebe un sorbo de agua. El color y el aroma revelan, en una primera toma de contacto, algunos secretos del aceite. Aunque los expertos dicen que el color no es un elemento determinante para la cata, su escala cromática, que abarca un amplio abanico, muestra anticipadamente los rasgos gustativos. Los reflejos oscuro-verdosos, característicos de los aceites afrutados y ligeramente amargos, corresponden a aceitunas que todavía no han completado su proceso de maduración, mientras que los destellos amarillo-dorados pertenecen a aceites dulces obtenidos de frutos de cosecha tardía.

Desde el fruto

En España existen distintos restaurantes donde degustar aceites, algunos de los cuales disponen también de una tienda delicatessen con distintas variedades. En la Escuela Española de Cata, un curso de dos horas y media de duración en el que se prueban diez va-

riedades de aceite cuesta 70 euros.

Para catar con propiedad conviene conocer el proceso de elaboración del aceite, que empieza en el campo: hay que cuidar los árboles para conseguir que el fruto que se cosecha esté sano y en las condiciones adecuadas. Esto implica una vigilancia diaria del olivar. El momento de la recolección es muy importante. "Hay que conseguir que los magníficos aromas de las aceitunas, sean capturados dentro de la botella", explica Adrián Álvarez de Toledo, director de Marqués de Valdeza. "Generalmente tendemos a recoger el fruto poco maduro. De esta manera obtenemos poca cantidad de aceite de oliva de cada aceituna pero de muy buena calidad", añade. Además, desde que la aceituna es arrancada del árbol hasta que llega al molino, es importante que pase el menor tiempo posible, ya que el fruto empieza a morir.

Proyectos como la Asociación Grandes Pagos del Olivar se llevan a cabo para potenciar la cultura oleícola en España y para distinguir el mejor jugo dorado. Los cinco mosqueteros son La Boella, Dauro, Queiles, Marqués de Griñón y Marqués de Valdeza, productores de aceite de oliva virgen extra. Cada uno tiene su propio olivar y su almazara, de manera que les es posible controlar todo el proceso y conseguir un auténtico zumo de oliva.