



www.vivirelvino.com

VIVIR EL VINO

LA REVISTA

Gastronomía

El elixir del bienestar y el hedonismo

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

El elixir del bienestar y el hedonismo

Marqués de Valdeuzza. Aceite de Oliva Virgen Extra

Producido a partir de las mejores aceitunas de la finca Perales de Miraflores, en las proximidades de Mérida (Badajoz). Este aceite respeta las tradiciones más artesanales sin desatender en ningún momento las exigencias de calidad actuales.

La cata: Elaborado a partir de las variedades hojiblanca, arbequina, morisca y picual, es un aceite sin ningún defecto y con atributos positivos de frutado de aceituna verdes, con notas de hierba fresca, almendra verde y frutos secos. Posee un ligero amargor muy agradable y una nota de picante. La mezcla es espectacular.



La excelencia como máxima

Desde que la obtención de un buen aceite de oliva virgen extra ya no es ningún secreto, algunos productores inquietos han dado un paso más allá de la virginidad, en busca de la excelencia en la calidad. Hace apenas un par de años, este nuevo reto se materializaba en la Asociación Grandes Pagos de Olivar, regida por unos estrictos estatutos de no siempre fácil cumplimiento para los aspirantes a socios. Dauro de l'Emporda, Marqués de Griñón, Abbae de Queiles, Marqués de Valdeuzza, y La Boella representan las cinco marcas de aceite de oliva de alta calidad que actualmente integran esta Asociación. Afortunadamente, este club de "aceites de oliva virgen extra de alta calidad" no es el único en España interesado en este asunto. La calidad de los aceites españoles ha crecido de manera exponencial en los últimos años. Zonas como la circunscrita a la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba han dado un ejemplo excepcional de saber hacer, como así se lo reconocen los numerosos premios nacionales e internacionales recibidos.

En estos momentos, nada tienen que envidiar nuestros aceites a los italianos en lo que a calidad se refiere, aunque aún nos sacan ventaja en su comercialización. Ventaja, que cada día es más corta.

Si sometiéramos a un test sobre cultura oleícola a los consumidores españoles, pocos serían los que pasaran del 5. Resulta paradójico que el primer país productor de aceite de oliva en el mundo y uno de los principales consumidores de este producto no conozca las diferencias entre un aceite de oliva virgen extra y un aceite de oliva. Ajenos a este mundo, la mayor parte de los españoles ignora que el sector oleícola español se ha alzado para hacer frente al dominio comercial italiano. Y lo ha hecho con la más potente de sus armas: la altísima calidad.