

tiendo su producto con botellas oscuras y etiquetas de diseño donde no falta, por supuesto, una contraetiqueta con todos los datos técnicos de rigor, incluida la fecha de caducidad. "La calidad de nuestros aceites españoles ha aumentado de forma apreciable en los últimos años pero, todavía hoy, la sociedad española hace gala de una limitada cultura oleícola" —opina José Carlos Capel en *El gran libro*

del aceite de oliva—. "La gente sigue pensando que los aceites refinados son los más adecuados para las frituras; que cuanto más acidez, más sabor tiene un aceite; que los mejores son los más densos... y otros dislates semejantes". Efectivamente, todavía son minoría quienes saben que la mayoría de los vírgenes extra (sobre todo los monovarietales de aceituna) pierden casi todo su sabor a los 6 u 8 meses

de la cosecha y que pocos aguantan en buen estado más de un año. Pero resulta motivo de gozo ver que hoy la gente de gusto regala aceites a sus amigos, igual que en el Antiguo Oriente se ofrecía ritualmente al visitante de una casa: como símbolo de hospitalidad, de amistad y de vida. ¿Acaso tendrá, como insinuaba un día la *chef* catalana Carmen Ruscadella, algún componente adictivo? **G**

LOS MEJORES DE 2003

En aceites, como en vinos, la procedencia, el sistema de elaboración, la variedad de aceituna y, sobre todo, la añada marcan la calidad de una cosecha respecto a la otra. Jean Pierre Vandelle, dueño de El Olivo y La Oleoteca, selecciona y comenta para GENTLEMAN sus favoritos de la añada 2003.

MARQUÉS DE GRIÑÓN CAPILLA DEL FRAILE Malpica de Tajo (Toledo)

Aceitunas: arbequina, picual y manzanilla.
Precio: 1/2 litro, 11,50 euros.
Tomate verde, higuera, herbáceo y silvestre. Muy equilibrado, elegante y original. Esta elaborado con unos rendimientos bajísimos y las últimas tecnologías por el profesor italiano Mugelli. La manzanilla le da un toque bastante especial.



DAURO AMPURDÁN Torroella de Fluvià (Girona)

Aceitunas: arbequina, hojiblanca y koroneiki.
Precio: 1/2 litro, 10,50 euros.
Afrutado y con recuerdos de almendras frescas. Es un hallazgo el empleo de la aceituna griega koroneiki, que tiene un sabor a fruto seco similar a la arbequina pero con más estructura. 1er premio de Frutados verdes del Ministerio de Agricultura 2002/03.



ABBAE DE QUEILES Monteaquedo (Navarra)

Aceituna: arbequina.
Precio: 1/2 litro, 12 euros.
Arbequino clásico, limpio y fragante, con toques de avellana tostada. Tiene la particularidad de su procedencia navarra, lindando con el Alto Aragón, y un propietario muy perfeccionista, que ha montado un molino con las últimas técnicas, incluyendo un sistema de extracción en dos fases.



ORONOVUS Baena (Córdoba)

Aceitunas: picudo, picual, hojiblanca.
Precio: 1/2 litro, 8 euros.
Muy poco decantado, maduro y más dulce de lo normal para ser un Baena. Está elaborado con aceitunas deshuesadas y eso se nota en el sabor tan limpio y en la gran densidad que le aporta la pulpa.



VALDUEÑA Albalate del Arzobispo (Teruel)

Aceituna: empeltre.
Precio: 1/2 litro, 6 euros.
Dulce y frutado peculiar, propio de la delicadísima variedad empeltre, una de las más complicadas de España. Tiene bajo contenido en polifenoles —que la hace muy oxidativa— y le afectan mucho las inclemencias del tiempo. Pero cuando sale bien, como es el caso, resulta deliciosa.



MARQUÉS DE VALDUEZA Mérida (Badajoz)

Aceitunas: arbequina, picual, hojiblanca, morisca.
Precio: 1/2 litro, 10 euros.
Elegante y equilibrado. Ensamblaje clásico y extendido en España, al que se añade una pequeña cantidad de la variedad local morisca, que le da un toque personal. Procede de un olivar en las terrazas del Guadiana, una zona con microclima muy especial.



MOLINO DE SAN NICOLÁS Y SAN ESTEBAN (Huelva)

Aceitunas: arbequina, hojiblanca y picual.
Precio: 1/2 litro, 5 euros.
Afrutado y limpio, de aceitunas muy maduras, presentado en rama, lo cual explica su turbiedad. Marca de culto, propiedad de un farmacéutico, con una producción pequeña y esmerada. Aceite super-mimado, procedente de un terruño onubense muy original.



AL-MANZAR García (Jaén)

Aceituna: picual.
Precio: 1/2 litro, 11 euros.
Monovarietal de picual poco característico, porque al toque picante y amargo de esta aceituna añade marcada elegancia y suavidad. Elaborado por Damián Salcedo, del famoso restaurante Juanito, de Baeza, con olivos centenarios. Producción limitada de 10.000 botellas en rama sin filtrar.



OLEOESTEPA HOJIBLANCA Estepa (Sevilla)

Aceituna: hojiblanca.
Precio: 3/4 de litro, 7 euros.
Frutoso y algo picante, de sabor muy limpio que contrasta con su aspecto turbio. La misma casa elabora, con excelente relación calidad-precio, otro buen monovarietal de arbequina. Este recibió el 1er premio del Mº de Agricultura en la categoría de Frutados verdes amargos 2002-03.

