

GENTLEMAN

EL VALOR DE LA ELEGANCIA

NÚMERO 34. 4€ / 9,50 USD



buena mesa

GASTRONOMÍA

TEXTO FEDERICO OLDENBURG FOTOGRAFÍA LUIS DE PAZOS



EL PAÍS DEL ORO VIEJO

PRIMER PRODUCTOR OLEÍCOLA MUNDIAL, ESPAÑA SACA BRILLO A SU HISTORIA OLIVARERA CON UNA EXCEPCIONAL TRADICIÓN DE CALIDAD, 262 TIPOS DE ACEITUNA, NUEVOS ACEITES "DE PAGO" Y MÁS DENOMINACIONES DE ORIGEN.

No existe probablemente ningún vegetal tan asociado al paisaje peninsular español como el olivo. El árbol perennifolio de la familia de las oleáceas, con su tronco corto y grueso es una figura imprescindible del espectáculo rural, tanto como el toro de Osborne o la ubicua vid. Es un árbol que han visto nuestros abuelos y que verán nuestros nietos, y los nietos de nuestros nietos: puede vivir hasta dos milenios, y es emblema de las culturas mediterráneas desde antiguo. Los griegos se ocuparon en difundir su cultivo por toda la región, aunque no precisamente por motivos gastronómicos: los helenos utilizaban la madera del acebuche para confeccionar mangos de hacha y el aceite para unciones corporales. Además de los griegos, sirios y egipcios dieron uso a la madera y el fruto del olivo; aunque fueron los romanos los primeros en aprovechar las virtudes del aceite de oliva desde una perspectiva culinaria. Siguiendo el hilo de la historia, la España olivarera debe tanto a los romanos como a los árabes: si con la llegada de Escipión y sus legiones a tierras béticas el cultivo del olivo comenzó a expandirse, fue durante el dominio musulmán cuando se optimizó su explotación y la obtención del aceite,

al tiempo que se consolidaba su uso en la cocina. Desde entonces, el aceite de oliva es un protagonista indiscutible en las costumbres alimenticias de los españoles. Desde luego, es una pieza clave de la tan cacareada dieta mediterránea, pero se podría ir aún más allá y decir que los pueblos de España forman parte de una cultura, la del aceite de oliva.

Cata de vírgenes

¿Virtudes? Las que se quiera: el aceite de oliva es una valiosa aportación energética, una fuente de colesterol bueno, un generoso proveedor de vitaminas... es un firme aliado contra la hipertensión y la obesidad, las úlceras y la fragilidad ósea. En definitiva, todo tesoro para la salud, aunque aceites hay muchos, pero no todos son tan buenos. En realidad, son muchos los asuntos que atañen a un buen aceite: la madurez de las aceitunas, el proceso para su obtención, su almacenamiento en la almazara, el embotellado, el tipo de envase, el transporte... Centrándonos en lo mejor, el aceite de oliva virgen extra, extraído a baja presión y sólo por procedimientos mecánicos, en la cata debe tener el aroma y el sabor de las aceitunas frescas.

Sí, en estos tiempos de hedonismo y precisiones sensoriales, el aceite también se cata. Existen unas copas de vidrio oscuro, de forma acampanada, que son las homologadas para las catas "oficiales" de aceites: concursos y otros eventos olivareros. Ahora, incluso la famosa cristalería austriaca Riedel está diseñando un recipiente adecuado a la degustación de aceite, y no sólo pensando en los ámbitos profesionales: algunos expertos aseguran que también en casa deberíamos catar el aceite de oliva, ya que es una pena que sólo percibamos su sabor, y no su exquisito aroma. En cualquier caso, si alguno decidiera proceder a la cata oleícola en casa mientras prepara una ensalada, deberá saber que esta consta de tres fases, las mismas que el vino: la visual, la olfativa y la gustativa. En la primera, se valora la limpieza, el color y la consistencia: el aceite debe ser espeso. La fase olfativa es la que ofrece más información acerca del aceite: las notas de fruta (manzana) y de hierba verde son positivas, las rancias y de fermentación, negativas. En la boca, un buen aceite de oliva debe ofrecer sensaciones frescas y vegetales, además de una impresión táctil densa y suave. Aunque, desde luego, no todos los aceites vírgenes revelan las mismas impresiones.



Los Châteaux Del Aceite

Justamente, una de las riquezas del aceite de oliva es su diversidad: como sucede en el mundo del vino, cada aceite es diferente en función de las variedades de aceitunas con las que ha sido elaborado, el método de extracción e incluso el terreno.

España, con más de dos millones de hectáreas dedicadas al cultivo de aceitunas, produce aproximadamente el 30% del total del aceite de oliva que se consume en el mundo. Así es como se elaboran buenos aceites prácticamente en todo el territorio nacional, y muy diferenciados según la zona y la variedad de aceituna. De las 262 variedades de las que se tiene constancia en España, hay 24 que capitalizan la mayor parte del cultivo. Cinco corresponden a aceitunas “de mesa” y entre las 19 restantes —que se destinan a la elaboración de aceite— destacan la picual, que abunda en Jaén y Córdoba; la hojiblanca, de bajo rendimiento, cultivada principalmente en Sevilla, Córdoba y Málaga; la cornicabra, de sabor recio y amargo, habitual en tierras toledanas; la arbequina, pequeña y muy aromática, que da lugar a aceites de gran calidad en Cataluña y otras regiones; la empeltre, de cultivo difundido en Aragón y las



MARQUÉS DE VALDUEZA EXTREMADURA

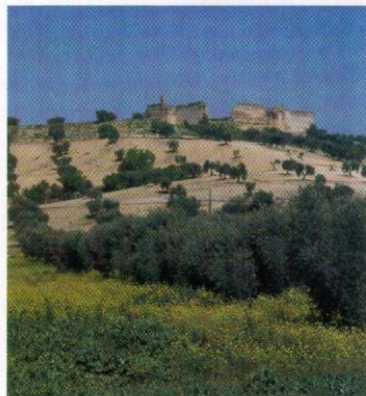
HOJIBLANCA, MORISCA, ARBEQUINA Y PICUAL

El último en incorporarse al selecto club de los Grandes Pagos de Olivar, que impulsa el Marqués de Griñón. Demuestra todo el potencial del olivar extremeño, con una combinación de cuatro tipos de aceitunas que resulta en un aceite de brillante color verde, con aromas a fruta en salazón. El paso por boca muy equilibrado.

Baleares; la morisca, típica de Extremadura, y la picudo, muy valorada por su carácter graso y su riqueza aromática, habitual en casi toda Andalucía.

Con todo este excepcional bagaje olivarero, España está experimentando un momento glorioso en lo que respecta a la calidad de sus aceites. Seguramente, porque con la llegada de nuevas tecnologías los procesos de producción se han perfeccionado hasta extraer lo mejor de las aceitunas. Por otro lado, se ha agilizado el marketing —una nueva moda son los aceites “de pago”, liderados por la asociación Pagos de Olivar, que incluye a Marqués de Griñón, Abbae de Queiles, Marqués de Valdehuela y Dauro—, se han multiplicado las denominaciones

de origen y se ha otorgado un papel más relevante al aceite en las mesas de los restaurantes. Otro fenómeno reciente es la apuesta de los productores vinícolas por el aceite de calidad, en paralelismo con lo que sucede en Italia, donde las haciendas agrícolas elaboran ambos productos. Precursora en esta tendencia ha sido la bodega Roda, de Rioja, que desde 1999 produce excelentes aceites en el Empordà (Dauro) y Manacor (Aubocassa). Cuando aparecieron en el mercado, los oleófilos más sibaritas los saludaron como los “châteaux del aceite”. Hoy también han transmutado en oliveras las bodegas Marqués de Griñón, Torres, Castillo de Perelada, Arzuaga, Can Ràfols dels Caus, González Byass y Ercavio. ❶



LA CUESTIÓN DEL ORIGEN

El aceite de oliva virgen español tiene más denominaciones de origen de las que la mayoría de los consumidores pueden imaginar. Actualmente, la D.O. oleícolas suman exactamente dos decenas, sin contar con las que han sido solicitadas y están pendientes de aprobación por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Sin duda, la mayoría de los consumidores es capaz de reconocer la D.O. Baena, al sur de la provincia de Córdoba, que reivindica una producción continuada desde el siglo XII y ofrece aceites de gran calidad. Lo mismo sucede con las D.O. Siurana, en Tarragona, y Les Garrigues, el Lleida, comarcas consagradas a la variedad arbequina. Menos conocidas, aunque esto no significa que sus aceites sean de una calidad inferior, son las denominaciones Aceites de La Rioja, Aceites del Baix Ebre-Montsià —también de Tarragona—, Aceites del Bajo Aragón (consagrada a la variedad empeltre en un 80%), Montes de Granada o Montes de Toledo, esta última muy dinámica en los últimos años y orientada a los aceites elaborados con la variedad cornicabra.

Las D.O. oliveras garantizan la calidad de los aceites gracias a una multitud de normativas, aunque de ninguna manera la monopolizan. En España hay una multitud de productores oleícolas que no suscriben las leyes que dictan los Consejos Reguladores y que, sin embargo, resultan excelentes desde un punto de vista organoléptico. Así, además de los aristócratas aceites “de pago”, hay otros muy buenos, que dan fe del capricho y la obstinación de los nuevos empresarios olivereros en busca de la calidad: magníficos aceites de arbequina en Toledo, productores catalanes que rescatan variedades en peligro de extinción, almazaras extremeñas que combinan aceitunas de los más diversos orígenes...