

El Viajero

EL PAÍS, SÁBADO 3 DE MARZO DE 2007

PISTAS GASTRONÓMICAS

Más amargos que afrutados, 10 aceites de oliva de 2006



MARQUÉS DE VALDEUEZA

Aceitunas: hojiblanca, morisca, arbequina y picual. Precio: 13,30.

Notas de tomate y vegetales suaves. Gusto limpio a almendras sobre un amargor ligero con notas picantes y almendradas.

PISTAS GASTRONÓMICAS

Más amargos que afrutados, 10 aceites de oliva de 2006

J. C. CAPEL

La prolongada sequía de la campaña 2006 que culminó con un otoño templado y lluvioso, ha dado lugar en España a aceites amargos con menor grado de afrutamiento que en otras temporadas, sal-

vo en los olivares con regadío. A grandes rasgos, en los vírgenes extra de mayor calidad prevalecen los aromas a hierbas recién cortadas, a tomates maduros y a manzanas verdes, con finales de boca en los que no faltan los dejes a alcachofas y a higuera. Aceites, de la última cosecha, cada vez mejor presentados, en botellas de diseño, con indicación de las variedades de aceitunas y la fecha de la añada. Marcas con collarines o contraetiquetas que especifican sus características sensoriales. Auténticas fichas de cata que detallan las aceitunas con que han sido elaborados y facilitan recomendaciones gastro-

nómicas. Algunos corresponden a partidas seleccionadas. Otros son aceites de finca o de hacienda agrícola provenientes de los olivos de sus propietarios. Un fiel trasunto del concepto vinícola *chateaux* francés, en versión olivarera, en el que la calidad prevalece sobre el rodillo de las cantidades.



CARBONELL PRIMERA CAMPAÑA
Distintas variedades. Precio: 13,95 euros.

Huele a tomates frescos, a hierbas y tallos de alcachofas. En la boca resulta dulce, ligeramente amargo y poco picante.



DAURO
Aceitunas: hojiblanca, arbequina, koroneiki. Precio: 12 euros.

Aromas potentes a alcachofa, cardo y tomates verdes; fondo de notas herbáceas. Suave, con una expresividad media y un fondo dulzón a tomate.



ABBAE DE QUEILES
Aceitunas: arbequina. Precio: 15,50 euros.

Notas marcadas de judías verdes y tomates maduros. Resulta dulce, amargo y suavemente picante en la boca, con gusto a hierbas y a manzana.



CASTILLO DE CANENA RESERVA FAMILIAR
Aceitunas: picual. Precio: 18 o 20 euros.

Tomate y manzanas verdes, con dejes de tomatera y piel de limón. Dulce, con un final amargo y afrutado intenso, con notas de nueces frescas.



HACIENDA IBER
Aceitunas: arbosana. Precio: entre 12 y 14 euros.

Afrutado intenso con abundantes aromas vegetales, tomate verde y manzana. Es dulce y suavemente amargo, con delicadas notas picantes.



LA BOELLA PREMIUM
Aceitunas: arbequina. Precio: 10,27 euros.

Muy frutal y aromático. Olor a tomates verdes, notas de alcachofas y cardos. Entrada dulce que se torna picante suavemente amargo.



H. FUNCUBIERTA
Aceitunas: picual, arbequina, hojiblanca y ocal. Precio: 5 euros.

Aroma a tomate rallado, con notas vegetales, alcachofas y cardo. En la boca, entrada dulzona, con un fondo picante y final menos intenso.



VALDERRAMA
Aceitunas: hojiblanca. Precio: 9 euros.

Huele a borrajas, ortigas, albahaca y hojas verdes. Gusto a tomate, borrajas y cardo, con notas almendradas y un final suavemente amargo.



MARQUÉS DE VALDEUEZA
Aceitunas: hojiblanca, morisca, arbequina y picual. Precio: 13,30.

Notas de tomate y vegetales suaves. Gusto limpio a almendras sobre un amargor ligero con notas picantes y almendradas.



MARQUÉS DE GRINÓN
Aceitunas: picual, arbequina y manzanilla. Precio: 14 euros.

Afrutado limpio con dejes de alcachofas y cardos. Muestra un amargor intenso con un final de boca bastante picante.