Expansión
Fuera de serie

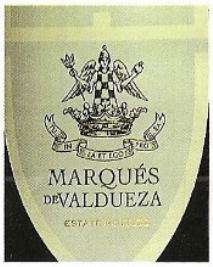
Nº 157 • 13 de septiembre de 2007

PÁGINA 22

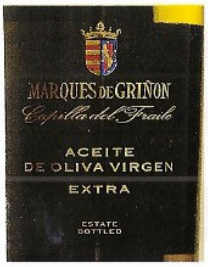
PALADAR Aceites

Grandes Pagos del Olivar

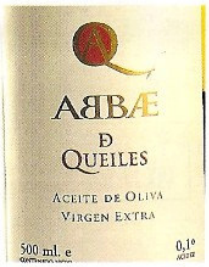
La élite del oro líquido de este país la constituye la asociación Grandes Pagos del Olivar. Un exquisito club que busca potenciar la cultura oleícola en los mejores escaparates internacionales con aceites de primera calidad.



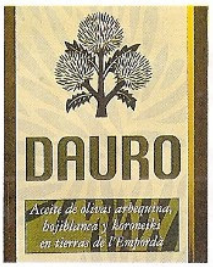
Marqués de Valdueza



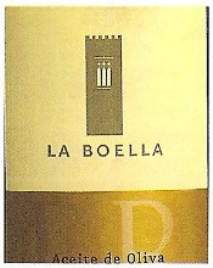
Marqués de Griñón Capilla del Fraile



Queiles



Dauro del Ampurdán



La Boella Premium

Los cinco fantásticos

Texto de Enrique Calduch

Expansión Fuera de serie

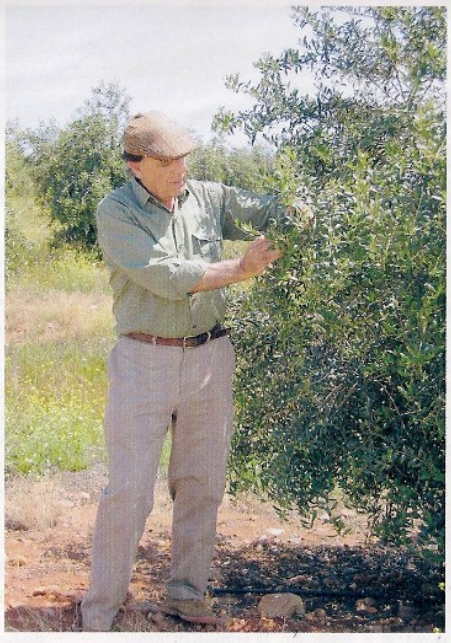
Nº 157 • 13 de septiembre de 2007

PALADAR Aceites

Son los más exquisitos de los exquisitos, algo así como los Fórmula 1 del aceite español, que han constituido una especie de club, con unas condiciones muy rigurosas de admisión. El club se llama Grandes Pagos del Olivar y para formar parte de él se requiere que se elabore aceite en un pago concreto, con la almazara a corta distancia, que reúna las máximas características de calidad organoléptica, y que lleve algunos años en el mercado y haya sido reconocido por él. Los cinco fantásticos son: Marqués de Griñón, Dauro, Hacienda Queiles, Marqués de Valdueza y La Boella-Premium.

España es el primer productor de aceite de oliva del mundo, la grasa considerada más saludable y más exquisita, tanto vegetal como animal, que existe. De su gama alta, el aceite de oliva virgen extra, es decir, puro zumo de aceituna, hay docenas de marcas repartidas en denominaciones de origen por todo el país, y están basadas en variedades de aceitunas muy diferentes entre sí, desde la potente y estructurada Picual andaluza, hasta la dulce y ligera Arbequina catalana, pasando por las 'multifacéticas' Cornicabra toledana o Empeltre aragonesa, y muchas más, ofreciendo una gama deliciosa y muy completa. Todo ello llevó a pensar en el mundo de la gastronomía que muy pronto el aceite en España tendría un comportamiento y un relanzamiento parecido al que tuvo el vino a partir de los años 80, es decir, una apreciación enorme, una revalorización del producto, un consumo potente y una competencia por la calidad que nos transportaría al séptimo cielo de la exquisitez. Sin embargo, el mercado, de momento, no ha respondido del todo, va excesivamente lento, no se generaliza el valor de un gran virgen extra; aunque, eso sí, las empresas envasadoras están ya muy preparadas y ofrecen mucha calidad, y entre ellas estos cinco fantásticos que se asocian para hacer un potente frente común.

La idea parte, cómo no, del marqués de Griñón, Carlos Falcó. En su finca toledana del Dominio de Valdepusa, donde elabora unos vinos excelentes, se planteó también, en el año 1997, reservar un pago, Capilla del Fraile, de 100 hectáreas, y poner en marcha una plantación de olivos y una almazara donde hacer un virgen extra que fuera un referente de calidad, no ya nacional, sino mundial. Asesorado, entre otros, por Marco Mugelli, unos de los técnicos más prestigiosos del mundo, plantó 30.000 olivos, las dos terceras partes de ellos de la poderosa y resistente variedad Picual, que trajo de Jaén; y una tercera parte de Arbequina leridana, para hacer un ensamblaje donde la frutosidad viniera ligada a la potencia.



Marqués de Griñón
Asesorado por el técnico Marco Mugelli, Carlos Falcó plantó 30.000 olivos y creó una almazara donde hacer un aceite virgen extra que fuera referente de calidad mundial.

La primera condición para hacer un gran virgen extra es la calidad del fruto y su recolección en el momento óptimo. La segunda es la rapidez. Una vez cosechada la aceituna, hay que volar, más que correr, a procesarla, porque al cabo de dos cortas horas empieza a perder valores y propiedades gustativas, mientras aumentan los niveles de acidez y comienza un negativo proceso de fermentación; por eso la almazara tiene que estar en medio del olivar, trabajando sin descanso para no perder ni un minuto. La tercera y definitiva condición es disponer de buena tecnología. Los viejos molinos y prensas han pasado a la historia. Ahora se utilizan modernos sistemas de centrifugados, manteniendo la temperatura de extracción baja, nunca más allá de unos 27°C, y con sistemas de eliminación de aguas y alpechines que contiene el fruto y que pueden dañar y oxidar el aceite. Luego, una vez obtenido así el virgen extra, hay que protegerlo de la oxidación en depósitos donde se introduce nitrógeno para mantenerlo inerte. Según llegan los pedidos, se envasa para mantener perfectas las características del producto.

Una vez cosechada la aceituna, hay que procesarla de inmediato, porque al cabo de dos cortas horas empieza a perder valores y propiedades gustativas

Aceites del Ampurdán y Baleares

Cuando Falcó se encontró con su aceite Capilla del Fraile, se sintió lógicamente orgulloso. A continuación, miró a su alrededor buscando quién en España trabajaba como él y se encontró de frente con Agustín Santolaya y la prestigiosa Bodegas Roda. La bodega de Haro, elaboradora de vinos como Roda o Cirsión, había puesto en marcha una explotación olivarera en el Ampurdán gerundense de 108 hectáreas y 32.000 árboles, y otra más pequeña en Aubocassa, en Mallorca. El Dauro del Ampurdán, que es como se llama su aceite más famoso, es una joya. De los 32.000 olivos, 21.000 son de la variedad Arbequina, que da aromas suaves, casi dulces; 6.000 olivos son de la andaluza variedad Hojiblanca, típica de Córdoba, Málaga y Sevilla, que da un aceite muy frutal y fino; y los 5.000 árboles restantes son de la variedad griega Koroneiki, que aporta más estructura y polifenoles. Se recogen las aceitunas con una máquina de vibración con paraguas invertido, ya que lo importante es que ni una sola aceituna toque el suelo, y en Dauro presumen de que, en una hora, de las aceitunas recogidas ya se ha hecho aceite. Recogen el fruto algo verde, y si lo normal es que con 4,5 kilos de aceitunas se obtenga un litro de aceite, ellos necesitan hasta ocho kilos para conseguirlo. Lo que pierden en cantidad lo ganan en calidad.

Falcó y Santolaya, conocidos ambos del mundo del vino de alto nivel, se reúnen para hablar de sus aceites y traen a la reunión a Alfredo Barral. Éste es un navarro que no hace vino, pero que elabora en su tierra, concretamente en Monteagudo, a las faldas del monte Moncayo, una delicia de aceite virgen extra llamado Hacienda Queiles, elaborado cien por cien con Arbequina y agricultura ecológica, en un pago muy concreto de 65 hectáreas, con una almazara en medio de la finca que es una belleza de edificio y que difícilmente nadie creería que se destina a elaborar aceite.

Los tres coinciden en que disponen de pagos determinados, pequeños, que no compran aceituna a nadie; cuidados como jardines, con las almazaras dentro; con las mejores tecnologías, que dan como resultado aceites que no superan el 0,2% de acidez, lo que indica la finura de su elaboración, y deciden constituir Grandes Pagos del Olivar, una asociación sin ánimo de lucro dirigida a impulsar la cultura del virgen extra de altísima calidad. Irán juntos a ferias, presentaciones y catas y no constituirán un grupo cerrado; cada año, entre los buenos aceiteros que lo soliciten, elegirán un nuevo socio que reúna las condiciones exigidas en una decisión por unanimidad y tras catar su aceite. Era el principio de 2005.

Al año siguiente entra a formar parte de la asociación Marqués de Valdueza. Las condiciones se cumplen. La finca llamada Perales de Miraflores, situada en los alrededores de Mérida, está gestionada por el marqués Fadrique Álvarez de Toledo y dispone de 200 hectáreas en donde se cultivan la Arbequina y la Picual, cómo no, la gran combinación, más la Hojiblanca y la Morisca extremeña. En 2007 completan el quinteto los tarraconenses de La Boella, una firma seria que empezó a funcionar en el 98, basada en una finca de 250 hectáreas en el pueblecito de La Canunja, dentro de la denominación de origen aceitera de Siurana. Utilizan la Arbequina, a la que acompañan de la local Arbosana y la griega Koroneiki. Hacen diversos aceites, pero destaca el Premium.

Hasta aquí los cinco fantásticos. A principios de 2008 habrá uno nuevo, entre las numerosas peticiones que tienen para formar parte de la asociación. Puede haber muchos, porque en España hay docenas de excelentes elaboradores que hacen virgen extra de altísimo nivel, unos en pagos concretos como los fantásticos; otros utilizando campos distintos, pero con las premisas básicas de fruto sano en su maduración, el deprisa-deprisa del árbol a la almazara y la moderna tecnología. La pregunta es: ¿están los españoles preparados para asumir esta joya gastronómica de forma habitual? Desde luego, en la restauración media y alta ya están, y en casa de muchos aficionados a la buena mesa. Falta un empujón final, e iniciativas como la de Grandes Pagos del Olivar servirán para darlo.

Expansión Fuera de serie

Nº 157 • 13 de septiembre de 2007

PALADAR Aceites

La cata

La cata de aceites tiene un gran parecido con la del vino. En los paneles oficiales se utilizan unos vasitos de color azul opaco, para no dejar ver el color, cubiertos con una especie de oblea de cristal. En cada vasito se pone un poco de aceite, se calienta unos grados en una especie de yogurtera y se lleva a nariz en busca de toda una gama de aromas que empieza por los 'frutados' o recuerdos frutales, de hortalizas, frutos secos y hasta minerales. Después se lleva a boca, se toma un pequeño buche y se traga buscando el paso de boca y, sobre todo, la intensidad picante, amargosa y dulce que puede tener un buen aceite virgen extra. Los de Grandes Pagos del Olivar rechazan el vasito opaco y proponen un catavino o una copa especial cuyo diseño están buscando. Piensan que el color también dirá mucho, como en el vino.

La Boella Premium

Intenso, expresivo, limpio y elegante. Nariz con tomate y manzanas verdes, con un toquecito de alcachofa, cardo y recuerdos vegetales. En boca tiene una entrada suave, dulzona, muy equilibrada, y con un golpecito muy ligero amargoso final.

Precio, 12 euros (0,5 litros).

Dauro del Ampurdán

Muy aromático, casi un perfume, donde aparecen toques de frutas con manzanas verdes, plátano, recuerdos cítricos y naturalmente también tomate verde. Hay recuerdos de cardo y frutos secos. Entrada suave en boca, con escasa presencia de picantes o amargos.

Precio, 15 euros (0,5 litros).

Marqués de Valdueza

Domina en nariz lo que se conoce como 'frutado de aceituna' o un recuerdo contundente al fruto. Aparece también manzana, heno y almendra cruda. En boca combina la sedosidad de la Arbequina con el fondillo algo picante y amargo de las otras variedades.

Precio, 14 euros (0,5 litros).

Marqués de Griñón Capilla del Fraile

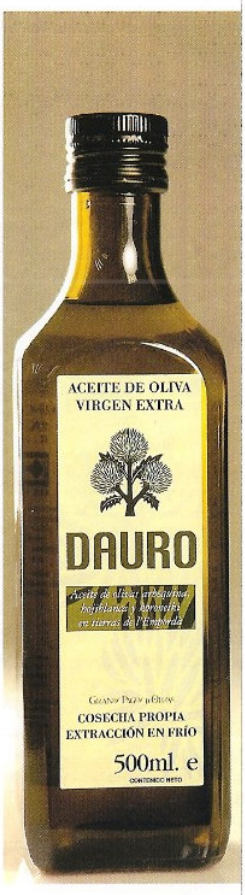
Intenso, limpio, expresivo, muy afrutado, con recuerdos nítidos de tomate fresco, alcachofas, algo de plátano y heno recién cortado. En boca es contundente, equilibrado y con un final que combina toques picantes y amargosos.

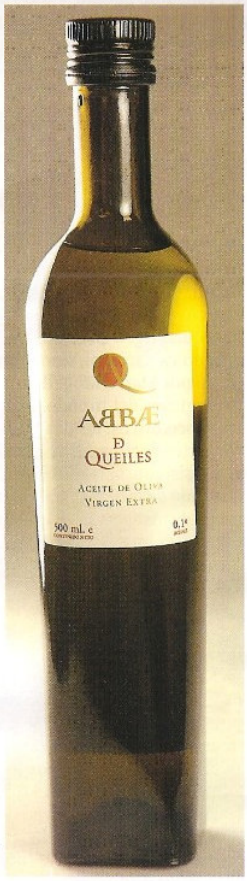
Precio, 14 euros (0,5 litros).

Queiles

Potencia y finura a la vez. Una gran sensación de limpieza, de frescura y una primera sensación en nariz de verduras, como de judías verdes, recuerdos de zumo de tomate y plátanos. En boca, tonos dulces y suaves, con un toque final riquísimo a almendras amargas.

Precio, 16 euros (0,5 litros).





FOTOGRAFÍAS DE LAS BOTELLAS REALIZADAS POR RAFA MARTÍN