

LA TENTACIÓN A CUALQUIER HORA

ACEITE VERDE

Los aceites vírgenes extra españoles han dado un salto cualitativo en los últimos años. Tanto el cuidado del campo como las mejoras en los métodos de recolección, que permiten que el fruto pase del árbol a la almazara en muy poco tiempo, o las modernas máquinas de molturación y extracción, han contribuido a dar aceites exquisitos. Entre los más apreciados están los aceites verdes, cuyo aroma y sabor volverán a seducir, con la llegada de los primeros fríos, a los más gourmets

Cristina Jolonch



Llegan con los primeros fríos de otoño, con toda su intensidad y la máxima plenitud aromática. Son los aceites verdes, aquellos que salen de las mejores almazaras y se elaboran con las aceitunas de la primera cosecha, antes de que el fruto madure en exceso y aporte ese regusto rancio que aún hay quien relaciona con los sabores auténticos de antaño. Nada más genuino y vivo que esos zumos de pura aceituna. Un regalo para el paladar idóneo para saborear a cualquier hora del día.

Como el placer de disfrutar los primeros guisantes de la primavera, como la emoción de llevar al plato las primeras setas en otoño, o como la alegría y la impaciencia con que se espera en invierno hundir el cuchillo en las contundentes carnes de caza. Destapar las nuevas botellas de los primeros aceites de la cosecha, los más verdes, los más intensos, los más vivos, que lentamente irán perdiendo su

vitalidad a medida que transcurre el año, también resulta mágico. Pocos placeres gastronómicos tan simples, y a la vez tan sutiles, como dejar caer sobre un buen pedazo de pan un chorrito del mejor aceite. Son más frutados que los que parten de aceitunas más maduras. Más picantes y más amargos, con un sabor que evoca el color de la aceituna y el de la hierba fresca.

Los elaboradores que apuestan por embotellar ese elixir sabroso lo presentan en botellas que protegen el contenido de la luz y perfectamente etiquetados. Nada de ambigüedades, como ocurre en tantos otros envases de aceites que se venden como supuestos oliva virgen en los que no se indica ni añada, ni variedad, ni origen. Los grandes aceites virgen extra llevan cada vez más información para que el consumidor pueda saber perfectamente lo que está tomando, cómo debe conservarlo y hasta cuándo debe consumirlo.

Algunas botellas incluyen el nombre de la finca donde están los olivos, su altura sobre el nivel del mar y las características del suelo, así como detalladas notas de cata, como ocurre con el vino. Este tipo de aceites son, por supuesto, más caros que el resto, porque el proceso de recogida resulta más complejo que cuando el fruto ha madurado y son necesarios más kilos de fruta –a veces más del doble– para obtener un litro de aceite.

Cada vez son más los consumidores que están dispuestos a pagar un poco más por una botella de aceite de lujo, como las que salen de las almazaras de última generación de Castillo de Canena (sus aceites del primer día de la cosecha son exquisitos), Marqués de Griñón, Abbae de Queiles, Oleum Viride, Dominus, Marqués de Valdeusa o La Boella, entre otros. Todos ellos destacan tanto en el cultivo como en la recolección, la manipulación, la elaboración y la conservación. ■

