

Cinco Días

Los seis aceites 'top' de España

Grandes Pagos de Olivar es el club de la élite de los AOVE, del que forman parte Casas de Hualdo (recién incorporado), Abbae de Queiles, Aubocassa, Castillo de Canena, Marqués de Griñón y Marqués de Valdeuza

PAZ ÁLVAREZ

Madrid 18 JUL 2019 - 21:00 CEST



1. Un nuevo miembro se incorpora a Grandes Pagos de Olivar. Casas de Hualdo. La consigna de este grupo de élite, del que forman parte Abbae de Queiles, Aubocassa, Castillo de Canena, Marqués de Griñón y Marqués de Valdeuza, son las producciones limitadas en pagos (fincas pequeñas) que priman la calidad de las aceitunas al rendimiento. Lo que persigue este círculo de élite es replicar en el sector olivarero el concepto de 'château' francés originario del ámbito vinícola y están considerados como los más relevantes del sector tanto a nivel nacional como internacional. Lo explica el presidente de Grandes Pagos de Olivar y propietario de Abbae de Queiles: "todos empezamos el ciclo de producción en la tierra, en el árbol, en el territorio. Antes que nada somos olivareros, es el único camino para obtener productos excelentes". Otra de las exigencias, además de utilizar prácticas agronómicas avanzadas y respetuosas con el medio ambiente en los olivares, las botellas deben señalar la fecha de la cosecha en un lugar visible de la etiqueta. Estos son los seis aceites, elaborados en Andalucía, Baleares, Castilla La Mancha, Extremadura y Navarra, que conforman la élite en España.



7. Marqués de Valdeuza: La finca Perales de Valdeuza se encuentra en Mérida (Badajoz). La recolección se realiza en el momento en que cada variedad muestra su óptimo grado de madurez, que viene determinada por una serie de pruebas para las que cuentan con el asesoramiento de Citoliva. La limpieza es clave aseguran en la familia de Fadrique Álvarez de Toledo, propietarios de la marca, además de que es importante que el tiempo transcurrido desde el momento de la recolección hasta que se empieza a molturar la aceituna sea el menor posible. La molienda se realiza en modernos molinos de martillo. La masa obtenida se lleva a unas batidoras de acero inoxidable en las que es templada a una temperatura nunca superior a 27º grados. El aceite se almacena en depósitos de acero inoxidable inertizados con nitrógeno para evitar la oxidación del aceite. De aroma primaveral, dice la nota de cata, es un 'coupage' de arbequina, picual, hojiblanca y morisca, con notas verdes herbáceas, presenta un frutado verde de aceituna de intensidad media alta. Con personalidad en boca, amargor ligero y picante intenso. Precio: 18,90 euros.