



VIAJES  
**CRISTINA LOZANO  
 Y SU HOTEL  
 BOUTIQUE EN MAHÓN**

DEPORTE  
**ESPECTÁCULO  
 A VELA EN LA REGATA  
 SUIZA BOL D'OR**

MOTOS

GOURMET **Grandes Pagos de Olivar**

# SEIS ACEITES TOP

Por **GUILLERMO REPARAZ**

**E**l aceite de oliva virgen extra (AOVE) ha pasado de liderar las dietas sanas a asaltar las cocinas de los mejores chefs del mundo, que hoy le prodigan el mismo cuidado que a un *millesimé*. Protagonista también de catas y tratamientos de belleza, en demasiadas ocasiones los productores siguen apostando por el rendimiento industrial en detrimento de la verdadera calidad, lo que hace que elegir un aceite se haya convertido muchas veces en un acto de fe. Para luchar contra eso nació en 2005 en España Grandes Pa-

gos de Olivar, un selectísimo club que hoy cuenta con seis únicos miembros que buscan alcanzar la excelencia del producto y explicarlo, defenderlo y difundirlo con mucha más convicción. ¿Su *modus operandi*? Reivindicar con fuerza el olivar de pago, la figura del cosechero, la continua innovación tecnológica y el equilibrio medioambiental por encima de todo. Una filosofía y valores que han contribuido a que nuestro país sea hoy el mayor productor de AOVE del mundo en calidad (y no solamente en cantidad) y que ha lanzado cada una de estas marcas a cerca de 60 mercados en todo el mundo. ◀



**CASAS DE HUALDO**  
 Casas de Hualdo Reserva de Familia 20/21  
 Distinguidos entre los más bellos del mundo, los olivares de Casas de Hualdo se asientan a orillas del río Tajo en Toledo y, junto a su almazara, crean el modelo de agricultura sostenible del que brota este aceite frutado intenso, con aromas de alhoza, hoja de olivo y wasabi que se funden con los de aguate, alcachofa y manzana. [casasdehualdo.com](http://casasdehualdo.com)

**CASTILLO DE CANENA**  
 Castillo de Canena Reserva Familiar Pical 20/21  
 Con una tradición olivera que se remonta al siglo XVIII, es una referencia internacional de los AOVES Premium desde sus campos en Úbeda, Jaén. El que nosotros traemos aquí es un aceite verde intenso con frutado medio-alto de aceituna verde, notas mentoladas y muy herbáceas y un sabor muy fresco y armónico. [castillodecanena.com](http://castillodecanena.com)

**HACIENDA QUEILES**  
 Abbae de Queiles 20/21  
 Procedente del sur de Navarra, de un pago que siempre ha apostado por la agricultura ecológica, este aceite es una proeza amarillo opalescente con ligeras iridiscencias verdes, aroma sutilmente frutal y suave sabor a verdes herbáceos, con un paso en boca marcado por la suavidad. Su olivar es de la variedad arbequina. [haciendaqueiles.com](http://haciendaqueiles.com)

**MARQUÉS DE VALDEUZA**  
 Marqués de Valdeuza Coupage 20/21  
 La familia Álvarez de Toledo produce aceite de oliva desde hace más de 500 años, pero fue hace 35 cuando el actual marqués inició un proceso de modernización que se refleja en este aceite: con aromas complejos de plátano, manzana y pera, una suave entrada en boca que deja paso a un ligero amargor y a un picante disfrutón. [marquesdevaldeuza.com](http://marquesdevaldeuza.com)

**MARQUÉS DE GRIÑÓN**  
 Marqués de Griñón Oleum Artis 20/21  
 En el término toledano de Malpica de Tajo, Marqués de Griñón se dedica, desde 1995, a obtener aceite virgen extra de pago de alta calidad como este Oleum Artis: un ensamblaje de pical y arbequina cuyo color dorado brillante revela una fruta aromática y gustativa con frescas notas vegetales en boca seguidas de un agradable picor. [pagosdefamilia.es](http://pagosdefamilia.es)

**AUBOCASSA**  
 Aubocassa 20/21  
 En una antigua heredad del siglo XII en la localidad mallorquina de Manacor nace este aceite de gran intensidad frutal en el que se aplican conocimientos de viticultura y enología. De color amarillo verdoso, su objetivo es transmitir el paisaje a través de un bouquet de aromas desde la piel del limón hasta tomate de ramallet o alcahofas. [aubocassa.com](http://aubocassa.com)