

Oro líquido en nuestras mesas

Aceite. El BCC acogió la cata de los mejores aceites del mercado



De izquierda a derecha, Jorge Martínez (director de Zeytum), Dani Corman (prof. de cata), Aizpea Oihaneder (Xarma), Ander Esarte (Txuleta), Natxo Gracia (Abarka), Pilar Serrano (Zeytum), Aitor Azurki (periodista redes sociales). **ARKAITZ GAMARRA**

II ÑIGO GALATAS

Jorge Martínez es un monstruo del aceite. Experto catador, forma parte del panel de cata que califica los mejores aceites de Navarra. A través de Zeytum hace un trabajo serio y continuado para que los más interesados se acerquen al mundo del aceite gracias a sus cursos de cata. Y la cata que hicimos en el BCC para probar algunos de los mejores aceites del mercado estuvo a una gran altura gracias a su participación. Pero además de la parte más didáctica, introdujimos una parte más práctica, porque los cocineros que estaban proponían platos que podían mejorar con los aceites que se cataron. Fue una tarde muy entretenida, viajamos por toda la península y aprendimos mucho. Estos fueron los aceites que se cataron.

Abbae de Queilles, un viejo conocido de nuestras catas, un gran aceite en todos los aspectos desde el cuidado de los olivos hasta la producción final. Es muy intenso y complejo. Mucha fruta y campo porque hay tomillo y romero, trazos de vainilla y plátano maduro. Es dulce y no amarga. Un gran equilibrio. Su origen navarro le lleva a que vaya bien con verduras como las alcachofas o los pimientos.

Otro clásico es **Dauro** (Girona) de aroma a tomate, algo de hierbas ligeras y cáscara de plátano, es un aceite complejo y sonó la palabra elegancia por lo sutil. Es un aceite dulce y tiene ligeras sensaciones de amargor de frutos secos y un picante final que le va perfecto a unos mejillones al vapor o a unas almejas a la plancha.

Casa Hierro (Madrid) sor-

prendió por su complejidad en nariz, había mucha hierba verde, se habló de las plantas verdes de una floristería, hay hinojo y hierbaluisa. El paso por boca es ligeramente dulce por la fruta y suave sin puntas de amargor y picante, todo equilibrado. Por su calidad los cocineros decidieron que debía ir con una buena ventresca o unas sencillas anchoas.

De Alicante llegó **Señoríos de Relleu Intense** con un diseño rompedor y moderno y nos encontramos un aceite con mucha manzana madura, hojas de ramas verdes y hasta se llegó a identificar cáscara de almendro verde. Como los aceites hechos de coupage, este también es complejo e intenso con algo de amargor y un final picante. Para una ensalada sencilla o para un pulpo con algo de pimentón.

Mestral, de la **Cooperativa de Cambrils**, es un clásico y es un aceite fácil, denso y algo dulce, con algo de frutos secos al final y un picante muy sutil que aparece al final. En nariz lo dijo todo, mucha aceituna sincera, compota de fruta madura y plátano, se vuelve complejo gracias a toques de hierbas aromáticas como el tomillo, muy mediterráneo, para confitar unos pimientos.

Palacio de los Olivos de Ciudad Real es una empresa familiar que nos trajo el aroma más clásico de hierba fresca recién cortada que trae imágenes a campo por la mañana, hay muchas hierbas aromáticas como el hinojo y la hierbabuena con algo de aceitunas verdes y manzana ácida. Es equilibrado con un toque ligero de amargor que contrasta enseguida con el dulzor y el final picante. Ideal para unas sencillas verduras a la plan-

cha.

Toledo es el origen del siguiente aceite, **5 Elementos** nos llevó a la mayor sorpresa de la tarde porque enseguida aparecieron frutas muy curiosas como fresas y piña, sí había algo de hierba y vegetal de huerta. En boca enseguida salieron toques más herbáceos con un amargor muy suave y un muy elegante picante al final. Todos coincidieron en que iba perfecto para un postre, una mousse de chocolate, o un helado de chocolate con sal y un poco de este aceite es suficiente.

De la variedad cuquillo de Murcia catamos **ST Sabor Tradicional** con mucho toque herbáceo, hojas verdes estrujadas en la mano, incluso alcachofas recién cortadas y algo de cítrico, es muy denso con algo de amargor de almendra y un ligero picante final muy equilibrado con un dulzor que va apareciendo. No sé quién lo propuso pero pareció una maravilla: para hacer las croquetas de la abuela.

Y nos fuimos al clásico Jaén, **Cortijo Spiritu Santo** fue muy intenso en aromas afrutados, había hierba como si estuviéramos en el campo y algo de compota de fruta madura, en boca destacó su equilibrio, el amargor y el picante parecían compenetrarse. No se pudo elegir un plato más tradicional para este aceite, el ajoarriero fue unánime.

No hay un alimento mejor que el aceite de oliva extra virgen y no hay otro que pase un control tan riguroso para su calificación, pero, además, va bien con todo y es inmejorable para la salud. ¿Qué más se le puede pedir a un alimento que se puede consumir a diario?



Casa Hierro 2012

Coupage formado por un 20% de arbequina y un 40% de cornicabra y picual, resultando un aceite virgen extra de agradable frutado verde, enriquecido con notas de frutas como la manzana y un delicado toque de almendra.

MUGABURU SL

Dirección: Miramar, 2, 20004 San Sebastián.
Telf.: 913 592 669
Web: www.casahierro.com



Abbae de Queilles

Color: Verde amarillo. Sin filtrar, pero limpio por las esmeradas decantaciones. Nariz: Muy intenso, aparecen la frescura de su fruta y la del plátano verde con toques almendrados. Boca: Paso muy agradable y sedoso. Dulce con delicadas notas picantes y amargas.

HACIENDA QUEILLES

Dirección: Pza. Sancho el Fuerte 1, Bajo. 31500 Tudela (Navarra).
Telfs.: 948 84 74 95 / 948 41 06 50
Web: www.haciendaqueilles.com



Palacio de los Olivos

Aceite frutado intenso, aceituna verde. Presencia de hierba verde, tomate y alcachofa. En boca equilibrado con amargor y picante levemente perceptibles. Variedad: Picual. Filtrado: levemente filtrado. Todo el aceite proceda únicamente de aceituna de la finca.

OLIVA PALACIOS S.L.

Dirección: Ctra CM 4107 (Bolaños de Calatrava-Daimiel) - PK 9,5, Finca Los Palacios
Telf.: 913 082 482
Web: www.olivapalacios.es



Cortijo Spiritu Santo

Aceite de oliva virgen extra de la variedad picual, alta gama con una calidad y diseño excelente. Perfecto para disfrutar con ensaladas, pasta, queso fresco, chocolate... Variedad: Picual 100%. Color verde luminoso, con intenso frutado de aceituna fresca y gran complejidad de aromas.

CORTIJO ESPIRITU SANTO

Dirección: Cortijo Espíritu Santo, s/n. Ubeda (Jaén).
Telf.: 953 776 256
Web: www.cortiojespiritusanto.com



Dauro

Aceite de gran complejidad a la altura de los grandes aceites del mundo. Cada cosecha es capaz de transmitir las sensaciones de la añada climática y por lo tanto es diferente a las otras. Color verde-amarillo. En nariz, cítricos, piel de mandarina y bergamota.

FINCA MÁS LA BOMBA

Dirección: Ctra. Comarcal 31, km. 375. 17474 Torroella de Fluviá (Gerona).
Telf.: 972 55 05 31
Web: www.aceitesdauro.es



ST Cuquillo

Impactante monovarietal elaborado de una variedad exclusiva de la región de Murcia. Tiene un frutado intenso y complejo, con notas de hoja y aromas vegetales en la primera olfacción, pero profundizando aparecen frutos secos verdes.

MURCIA INTERNACIONAL

Dirección: Avda. Montegrande, 3 Local 30579 Torreagüera (Murcia).
Telf.: 674 049 545
Web: www.murciainternacional.com
Mail: info@murcia-internacional.com
Web: www.olivapalacios.es



Cinco Elementos

Monovarietal de aceitunas cornicabra de la comarca de Montes de Toledo. Presenta un frutado de aromas frescos y limpios característicos de algunos aceites cornicabra: piña, fresa, melón, manzana o cacao. En boca valores medios de amargor y picante.

LA PONTEZUELA

Dirección: C/ Doctor Esquerdo, 66 - 28007, Madrid.
Telfs.: 91 557 27 39 / 607 79 89 49
Web: www.lapontezuela.com



Intense

Aceite procedente de olivos milenarios con un frutado aromático, intenso y muy complejo en el que se distinguen matices de todo tipo, desde un toque cítrico y floral hasta un ligero aroma a heno, pasando por el aroma de la hierba y el matiz de higuera.

SEÑORÍOS DE RELLEU S.L.

Dirección: C/ Moratín 15 Entlo. Oficina 6-7. 03008, Alicante.
Telf.: 965 984051.
Web: www.señoriosderelleu.com



Mestral

El aceite virgen extra es un aceite afrutado intenso de oliva que recuerda a las frutas maduras. Se encuentran notas de manzana, almendra y notas de canela y vainilla, con alguna nota verde de baja intensidad, todo muy equilibrado.

SEU SOCIAL I CAIXA AGRÀRIA

Dirección: C. Sindicat, 2. 43850 Cambrils.
Telf.: 977 36 95 11
Web: www.coopcambrils.com