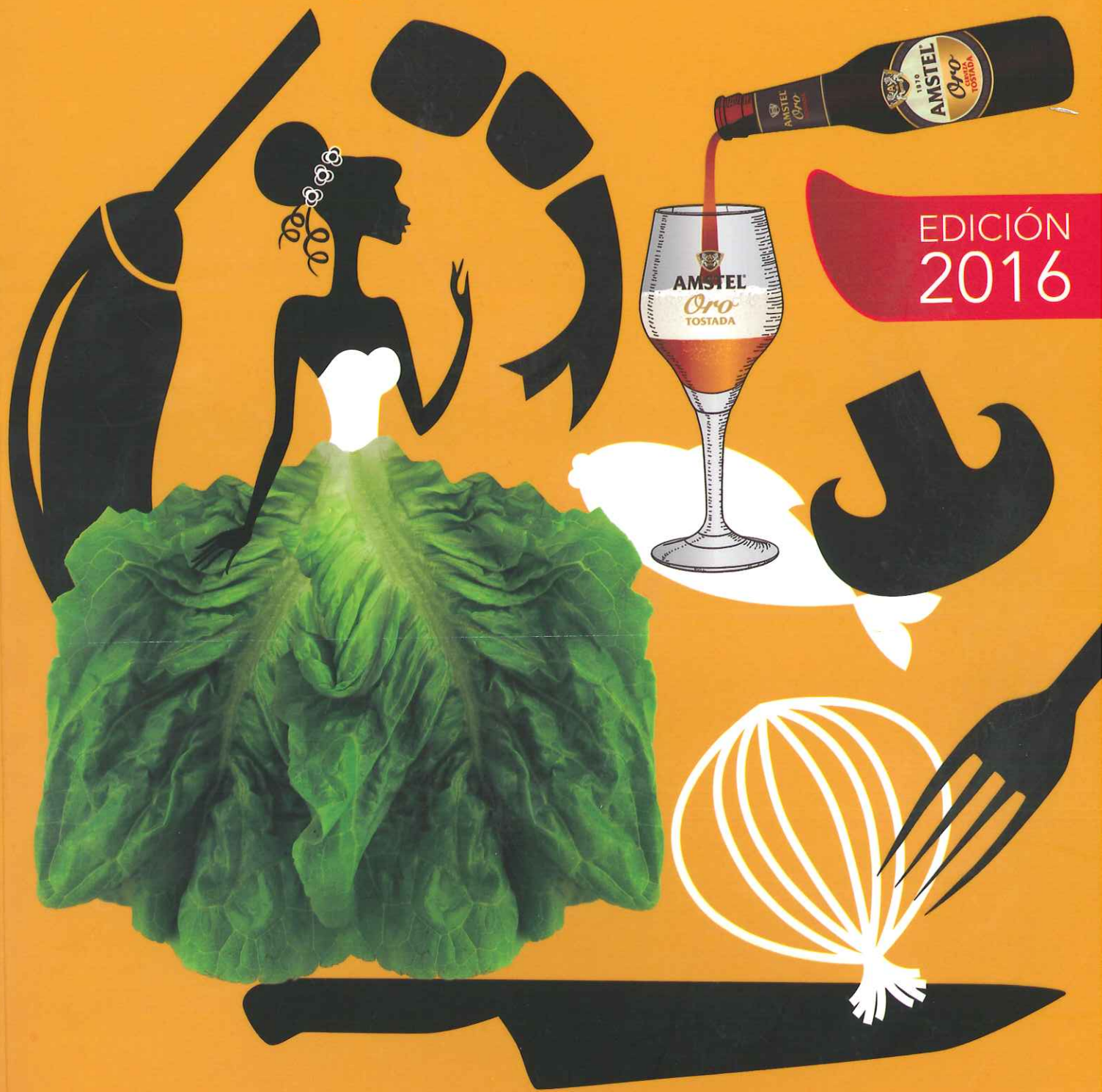


ALMANAQUE GASTRONÓMICO



COMUNITAT VALENCIANA



MANUEL PERIS
INGENIERO
AGRÓNOMO.
CATADOR
DE ACEITES.
EXPERTO EN
OLIVICULTURA
Y ELAIOTECNIA



ACEITES

PUNTUACIONES

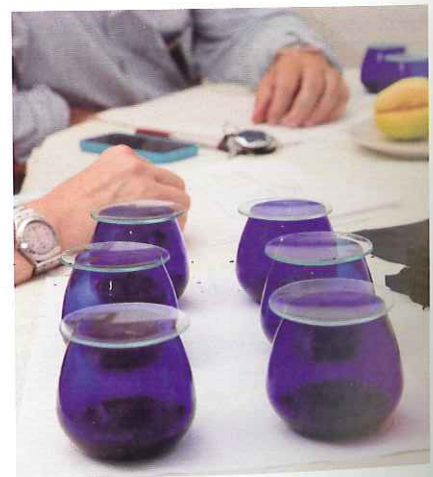


EL TOP TEN DE LOS ACEITES VIRGEN EXTRA VALENCIANOS

Una vez más nos tenemos que descubrir, y quitar el sombrero ante la impresionante calidad de los aceites de oliva catados para el **Almanaque Gastronómico**, que responde como no podía ser de otra manera, al buen saber hacer que está demostrando el sector del aceite de oliva en la Comunidad Valenciana los últimos años.

Ya hace años que una de nuestras selecciones se codea con lo mejor y más granado a nivel internacional, como es **Masia el Altet**, posicionada las últimas tres campañas como una de las tres mejores almazaras del mundo. Sí, han leído bien... del mundo. Y siendo esta almazara la punta de lanza,

hay muchas otras que le están acompañando en el camino de la calidad.



LOS VASOS AZULES OPACOS, TÍPICOS DE UNA CATA DE ACEITE

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA



ALGUNOS DE LOS MEJORES ACEITES DISPUESTOS PARA LA CATA | Fotos Juanjo Martín

Dos son los principales aspectos que van ligados a estos nuevos e interesantes proyectos de aceites de calidad. Por una parte, hay que destacar el diseño del producto final, tanto en lo que respecta al etiquetado, como en el envase final. Como nuestro lector podrá comprobar, las etiquetas son cada vez más sencillas, y a la vez modernas, adaptadas a la realidad del mercado. Respecto de las botellas, sólo hay que echar una mirada rápida a la selección realizada para comprobar el atrevimiento de las empresas con diseños que se salen de las normas establecidas.

Por otra parte, es memorable el esfuerzo realizado en la recuperación y valorización de las variedades

autéctonas, que se encuentran dispersas en todas y cada una de nuestras comarcas productoras. Así, a los tradicionales aceites elaborados con la Serrana de Espadán, la Manzanilla Villalonga, o la Blanqueta, esta campaña podemos añadir aceites de innumerables variedades autóctonas muy interesantes.

Así, hemos degustado aceites monovarietales, o mezclados en *coupage* realizado en base a las variedades autóctonas Changlot Real, Genovesa y Alfarenca –de Alicante–, Grossal, Cornicabra y Piñonera –de Valencia–, y Borriolenca, Canetera y Farga, de las comarcas de Castellón.

Asimismo, también hemos de destacar el buen trabajo realiza-

do con variedades de reconocido prestigio, como son la Arbequina, la Arbosana, la Picual y la Manzanilla Cacerena. De entre los aceites seleccionados, destacan Masia el Altet, con una pequeña proporción de Picual, y el aceite Bardomus, cuya Arbequina fue la seleccionada en el prestigioso Románico Esencia, que selecciona la mejor arbequina para su embotellado. Merecen especial atención los aceites elaborados en base a la variedad Koroneiki, originaria de Grecia, y de cultivo muy limitado en nuestra zona.

Lo verdaderamente interesante de los aceites es que con su magnífica elaboración de calidad, y la comercialización de sus productos, se está

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA



ASPIRANDO LOS AROMAS | Fotos Juanjo Martín

ayudando a proteger unas variedades autóctonas, otrora denostadas, que de otra manera podían correr el peligro de desaparecer. Y no hay que olvidar que la C. Valenciana es un vergel de estas variedades. Así, la variabilidad genética de que disponemos es verdaderamente asombrosa.

Con cerca de cien mil hectáreas de cultivo (el 3,8% de la superficie a nivel nacional), hasta seis de las veintitrés variedades principales cultivadas en España, son valencianas. En esta ocasión, hemos podido catar aceites de doce variedades autóctonas, algunas limitadas a una pequeña zona de producción.

Esta riqueza varietal, unida al minifundismo propio de su zona de producción, ha potenciado la personalidad propia de cada aceite, en función del terreno, de las condiciones climáticas, y de la zona de cultivo en la que se desarrolla (lo que en el vino denominamos el *terroir*). Así, observamos matices interesantes y diferentes en los aceites de

Blanqueta de las comarcas centrales valencianas, al de sus homólogas del interior de Alicante. Este hecho lo utilizan las almazaras para diferenciar y significar su producto, reduciendo, a veces, las características a las propias de su finca o explotación.

Finalmente, hay que destacar el magnífico trabajo realizado con miras a mejorar la calidad de los aceites, habiendo adelantado en gran manera las recolecciones para obtener mejores productos, en detrimento del rendimiento en grasa vegetal. Así, los aceites de principio de campaña (ahora en octubre), destacan por su intensidad aromática, y verdor, pero se realiza con rendimientos grasos inferiores en un 50% al de la cosecha realizada en plena campaña (diciembre).

Una vez más destacamos que cantidad y calidad tienen una relación inversa, y que menores rendimientos normalmente consiguen producciones de elevada gama. Ahora, el mercado lo tiene que reconocer.

LOS ACEITES DESTACADOS Y LAUREADOS

En la selección del Almanaque de este año hemos tenido en cuenta diversos aspectos, considerando como base siempre la calidad del mismo, pero también el origen, la composición varietal que la pueda hacer destacar, así como algún matiz que ayuden a diferenciar el producto. Una vez más no hemos pretendido realizar un listado exhaustivo de todos los aceites valencianos del mercado (hoy en día podemos encontrar más de cien referencias excepcionales), sino una pequeña demostración del potencial que se está desarrollando en estos momentos.

De entre las muestras recibidas, sólo hemos destacado una por almazara, pese a que habiendo recibido en numerosos casos varios aceites de la misma, y de una calidad similar al mejor valorado, hemos creído conveniente limitarnos a un aceite por empresa. Así hemos destacado hasta veintiséis aceites diferentes de alta calidad.

La puntuación se ha realizado teniendo en cuenta aspectos técnicos basados en el análisis organoléptico (la cata) de los mismos, y se han valorado con una puntuación que va desde el top, con tres puntos (aceites excepcionales, únicos en el mercado, y de elevadísima calidad), pasando por el dos (aceites de elevada calidad) y finalizando en el uno (aceites muy buenos, con algún matiz importante a destacar). Los aceites catados que tenían algún defecto no se han incluido en la selección.

Destacan sobremedida con más de dos y medio hasta siete aceites: los aceites de Masia El Altet Pre-

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

mium, el Señoríos de Relleu, Medium, de Alicante, Pagos del Guerrero (Moixent), 1 Olivo por la Paz (San Antonio de Requena), y Birdy (Navalón), de Valencia, y destacamos también el aceite Extrem, elaborado por un valenciano, pero en Extremadura.

Resultan muy destacados, con una puntuación de dos otros siete aceites: l'Alqueria ecológico, Eco-travadell, Olivares del Derramador koroneiki, Bardomus B+C+A, Sentiments, Mirall de la Terra, y el Lágrima del Palancia.

Finalmente, también hemos destacado el buen hacer y buen trabajo de la Serrana de Espadán, con los aceites Summum Dor, Oliespal, Fos, Belluga First, Vegamar selección y Segorbe Nostrum (hasta siete aceites de Serrana hemos calificado).

No hay que dejar de lado las interesantes aportaciones y *coupages* de Totoli, en la Vall d'Alcalà, Calvestra esencia, con su excelente Piñonera, Barranco Tagarina, con un *coupage* muy acertado, Pla de l'Arc, del Penyagolosa, los aceites de finca de Germán Bordils, Mas del Senyor, y del Molino de Enguera, unido a su bodega.

Hasta veintiséis aceites hemos seleccionado de una cata de cuarenta muestras en total, las cuales merecían estar entre los laureados prácticamente todos.

LAS VARIETADES AUTÓCTONAS SELECCIONADAS

Con el fin de recordar las variedades autóctonas seleccionadas en los aceites catados, presentamos una breve descripción de cada una de ellas.



MANUEL PERIS CON M^º ÁNGELES FERNÁNDEZ ZAMUDIO Y JUAN LAGARDERA DURANTE UNA DE LAS CATAS.

✓ **Blanqueta:** es la variedad principal de las comarcas del interior de Alicante. El fruto es pequeño y el árbol tiene un aspecto blanquinoso. Aceites intensos y amargos.

✓ **Changlot Real:** autóctona, cultivada mayoritariamente en el Vinalopó. Fruto ovalado y grande, y aceites verdes, aromáticos e intensos.

✓ **Genovesa:** autóctona, variedad apta también para mesa. Frutos grandes, y aceites aromáticos e intensos.

✓ **Alfafarena:** originaria de Alfafara, de frutos grandes, y aceites verdes, amargos e intensos.

✓ **Manzanilla Villalonga:** es la variedad más extendida en Valencia y Alicante. Se denomina también Manzanilla, Villalonga o Mançanell. Fruto redondeado, y aceites potentes.

✓ **Grossal:** la variedad cultivada en la zona de Moixent y Font de la Figuera. Fruto grueso, y de

aceites potentes y amargos. Muy estable.

✓ **Cornicabra:** originaria de Toledo, típica del interior de Valencia (Requena y Utiel). Fruto alargado, y aceites potentes a intensos. Muy estable.

✓ **Piñonera:** variedad minoritaria de la comarca de Utiel y Requena. Aceites muy intensos, muy adaptada a su zona de producción.

✓ **Serrana de Espadán:** del valle del Palancia. Aceites de alta calidad, aromáticos y dulces, muy reconocidos.

✓ **Borriolenca:** autóctona de Borriol, fruto pequeño, y dulce, adaptado para verdeo. Aceites muy suaves y aromáticos.

✓ **Canetera:** originaria de Canet lo Roig, al norte de Castellón, también se denomina Nana. Aceites muy interesantes.

✓ **Farga:** típica del norte de Castellón. Los olivos milenarios suelen ser de esta variedad. Fruto más alargado, y aceites dulces.

PUNTOS
2,5

SEÑORÍOS DE RELLEU MEDIUM



Almazara:

Señoríos de Rellou

Origen: Rellou

Varietades: Arbequina, Alfafara, Blanqueta, Changlot Real, Genovesa, Manzanilla Villalonga.

www.senoriosderellou.com

La familia de aceites Señoríos de Rellou, bien merecen un apartado especial, tanto por la calidad de los mismo como por la preocupación por la difusión de la cultura del aceite y del olivo y, cómo no, por el magnífico diseño de sus botellas, tanto en lo que respecta al estilo Naif de la diseñadora como por el desarrollo del envase de aluminio, único en el sector. Es un aceite que se mantiene desde hace cinco años entre los mejores, gracias a la capacidad de sacar provecho de un *coupage* excelente de las variedades autóctonas de las comarcas de Alicante. Hemos destacado la selección medium por ser un aceite muy equilibrado, que posee una complejidad aromática extraordinaria, en el que destaca su presencia con una adecuada potencia en boca. Es un aceite con una intensidad de oliva verde muy elevada, que se ve acompañada por interesantes matices siempre verdes de hojas de olivo, hierba fresca, higuera y alcachofas, pero también de tomatera. Como si de un perfume se tratara, la presencia de hierbas aromáticas redondea sus aromas. En boca es un aceite muy equilibrado y potente, con un ligero picor y amargor que ayudan a sentar los aromas percibidos en la nariz. Un buen pescado fresco a la plancha, o bien a la sal, sazonado con un poco de este aceite resultará sublime para las noches de verano. Una vez más destacamos el buen hacer de un proyecto olivícola en el que se han conseguido unos aceites exquisitos.

PUNTOS
2,5

PAGOS DEL GUERRER



Almazara:

Cooperativa

San Pedro Apóstol

Origen: Moixent

Varietad: Grossal
closdelavall.com

Realmente impresionante la apuesta de esta bodega cooperativa por las producciones de calidad, hecho que hemos podido refrendar al catar este magnífico aceite elaborado con la variedad autóctona Grossal. Desde hace un par de campañas, están obteniendo uno de los mejores aceites de la Comunidad Valenciana, con unos niveles de frutado de oliva verde realmente sorprendentes. El aceite Pagos del Guerrer, elaborado bajo el poblado ibérico de la Bastida de les Alcusses, en Moixent, destaca en primer lugar por tener un frutado de oliva verde realmente sorprendente. Se ve potenciado por una interesante complejidad, en la que podemos encontrar matices verdes de hierba fresca, pero también de hoja de olivo, de alcachofa, o de higuera. La almendra verde, y la tomatera deleitan el final aromático. En boca es un aceite potente, fuerte, y con destacada presencia en la misma, principalmente por su picor y astringencia, hecho que le transfiere unas sensaciones que no nos dejará sin respuesta. Un aceite potente que destacará en una buena ensalada de tomate, salteada con algún producto ligero de caza, como unas buenas perdices escabechadas. Es un gran aceite en el que destacan tanto su intensidad y complejidad aromática, como su potencia en boca, obteniendo lo mejor de la variedad Grossal, en el que se ha seleccionado la producción de los mejores árboles centenarios para su recolección y elaboración.

PUNTOS
2,5

1 OLIVO POR LA PAZ



Almazara:

Oli Oli Biodinámico

Origen: San Antonio de Requena

Varietades: Cornicabra y otras.

www.olioli.es

Hay que alabar este nuevo proyecto de olivicultura ecológica recién nacido en San Antonio de Requena, tanto por el proyecto, como por la calidad de sus productos. La pasión por el olivar, y por el aceite de oliva que demuestran sus propietarios se ve refrendada con la vocación con la que han empezado el mismo, que como ellos denominan, se basa en las cinco eses: la sociedad, la sostenibilidad, el saber, el sabor, y finalmente la salud. Un proyecto de nueva plantación de olivares, y de construcción de una almazara de diseño en la que se elaboran magníficos aceites, pero que está pensada también para transmitir íntegramente la cultura del olivo. El aceite sorprende en nariz, ya que la gran intensidad de frutado verde de oliva se ve perfectamente acompañada por un compendio de hierbas aromáticas (albahaca, hierbabuena), pero también de hierba fresca, y de hojas de olivo y de higuera. Finalmente, podemos destacar unos interesantes matices a hoja de tomate, pero también a manzana verde. En boca destaca con una entrada potente, en el que un ligero picor y amargor consiguen un equilibrio excelente para el mismo. Un muy buen aceite para maridar con un buen pescado a la plancha, iniciando la comida con un buen pan con aceite que nos acompañe a lo largo de la misma. Un gran aceite resultado de un proyecto innovador, valiente, y sostenible.