



## Los Primeros de la Clase

OCHO RECOMENDACIONES PARA NO PERDERSE ENTRE LAS MÁS DE 2.000 MARCAS DE ACEITE ESPAÑOL

### EL LEVANTINO

**Masia El Altet Special Edition.** Aceite monovarietal de olivas changlot real, una variedad autóctona de la zona alicantina con aromas a hinojo, melocotón y ciruelas pasas. De carácter inesperado, con un punto canalla, característicamente levantino.

### EL ANCESTRAL

**Basilippo Selección.** En los alcórces de Carmona se producía aceite de oliva mucho antes de la llegada de los romanos. Esta variedad de arbequina entra dulce en boca y termina con un sabor levemente picante, nada amargo.

### EL GANADOR

**Venta del Barón (D.O. Priego de Córdoba).** Reconocido con la primera categoría en los **Mario Solinas**, los premios Nobel del aceite de oliva, en 2012 y 2013, este año ha conseguido la máxima puntuación en el **World's Best Olive Oils**.

### EL TRANQUILO

**Aubocassa (D.O. Oli de Mallorca).** Aceite monovarietal, a partir de olivas arbequinas del **Plà de Mallorca**. Suave, con un amargor apenas perceptible y aroma de almendras tiernas. Sin estridencias y con una personalidad reposada.

### EL CORDOBÉS

**Casa de Alba.** Elaborado con las aceitunas de olivos centenarios recogidas en la finca Hacienda Buenavista de Córdoba, propiedad de la familia Alba. La variedad picual elegida aporta notas herbáceas como el trigo, la alcachofa y toques de almendra.

### EL ARISTÓCRATA

**Marqués de Griñón Oleum Artis.** Como todo lo que sale de los Pagos de Familia de Griñón, está cargado de clasicismo atemporal. Un multipremiado *coupage* de aceites de arbequina y picual sutil, con el punto justo de amargor y matices especiados.

### EL CLÁSICO

**Dauro.** Perteneciente a la asociación **Grandes Pagos del Olivar**, está presente en la cena de los **Premios Nobel**. Su combinación de olivas arbequinas, koroneiki y hojiblanca es un ejemplo perfecto de equilibrio. Sírvalo con una tradicional *esqueixada* catalana.

### EL POTENTE

**Pradolivo Suprem (D.O. Sierra Mágina).** Un aceite de cosecha temprana que mantiene intactas todas las propiedades de la oliva picual, una de las variedades más intensas. Equiparable con un motor **Ferrari**: potente pero al mismo tiempo elegante.



GOURMET

### BREVE GUÍA PARA APRENDIZ DE CATADOR

Quédese con el acrónimo **AOVE** Aceite de Oliva Virgen Extra. Mínimas exigidas: una acidez inferior a 0,8° y una nota en un panel de cata de 6,5 • **Cuidado con la conservación** Exponerlos en lugares inadecuados baja la nota organoléptica y se convierte solo en virgen • **Jaén no es la única región de la que salen buenos caldos** Investigue entre las variedades mallorquinas, alicantinas, riojanas o toledanas • **El aceite bueno no pica** Falso. Un picor agradable es sinónimo de producto vivo • **Hay un monovarietal para cada situación** Picuales, más intensos, para acompañar guisos; arbequinas, más sutiles, que realzan el plato; aceites con notas herbales, otros con matices especiados • **Olvídense de esta división: suave e intenso** Si en la etiqueta se destacan estas categorías, no es un AOVE.