

ESPAÑA VS ITALIA

REVANCHA olivarrera

Una cata a ciegas de aceites de oliva virgen españoles e italianos saca a relucir el gran salto de calidad que han dado los aceites locales en los últimos años y las diferencias organolépticas entre las producciones oleícolas de ambos países.

Por Federico Oldenburg
Fotos: Massimiliano Polles

Pese a su larga tradición olivarera, desde hace tiempo pesa sobre los españoles cierto resentimiento con respecto a los aceites de oliva italianos, un incómodo sentimiento donde también aflora el derrotismo y una certeza –nunca confirmada– de que los vecinos peninsulares han sacado mejor rédito internacional de unos aceites no siempre mejores e incluso muchas veces importados de España. “Ellos saben venderlo, nosotros no”, es la frase más recurrente para explicar la fama y el prestigio de los aceites de oliva italianos en lugares donde los españoles brillan por su ausencia. Suponemos que –al igual que ha hecho y sigue haciendo Francia con el vino–

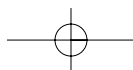
Italia ha suplido con graneles olivareros adquiridos aquí o allá las carencias de la producción aceitera local. Pero esto en ningún caso afecta a los grandes aceites vírgenes: sería como dudar de la procedencia de los mostos en los grandes vinos de Borgoña. Además, el carácter del vero aceite italiano es tan diferenciado que su origen queda fuera de toda sospecha.

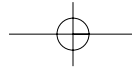
ADIÓS AL COMPLEJO

Sin embargo, las cosas están cambiando y ya va siendo hora que los españoles se sacudan el “complejo olivarero” que los ha tenido atenazados durante tanto tiempo. Porque en el mercado español están apareciendo, cada día con mayor asiduidad, aceites vírgenes de

enorme calidad, que dan fe de un cambio en los métodos de producción y en la mentalidad de los empresarios aceitesros: productos tan excelsos como bien vestidos y presentados.

Por este motivo, en la redacción de SIBARITAS pensamos que éste sería un momento oportuno para que los aceites españoles pasaran la prueba de fuego, desafiando a sus hermanos italianos. La mejor manera de hacerlo sería planteando una cata a ciegas donde competirán, en igualdad de condiciones, algunos de los mejores aceites de oliva virgen españoles del mercado –al menos, los mejores entre los que conocemos– y sus similares italianos, que también están distribuidos en España. En total, catorce aceites procedentes de diversas





TALLER DE CATA



94 CASTILLO DE CANENA JAÉN - ESPAÑA

De aspecto turbio, con nítidos aromas frutales (manzana verde) y de aceituna recién prensada. Tiene una boca plena, muy equilibrada, con una punta ligeramente picante.



93 TORMARESCA PUGLIA - ITALIA

De color verde muy vivo y brillante, presenta una nariz compleja, con notas de almendra, avellanas y vegetales. Tiene una boca armoniosa, con un ligero picor. Un aceite muy bien presentado, de gran equilibrio.



92 LA BOELLA PREMIUM TARRAGONA - ESPAÑA

De aspecto turbio, con cierto depósito. Tiene un perfil aromático muy original, con notas de compota de frutas, fruta fresca y especias. En boca es pleno y equilibrado, con un deje dulzón.



92 CASTELLO DI POPPIANO TOSCANA - ITALIA

Presenta un color verde muy profundo. En nariz es notablemente fresco -parece recién embotellado-, con notas de aceituna recién prensada y manzana verde. En boca es muy completo, con notas de cierto amargor, larga persistencia y un agudo picor en el final.



91 MARQUÉS DE GRIÑÓN TOLEDO - ESPAÑA

Aceite muy limpio y brillante, fresco en nariz, con notas frutales muy francas. El paso por boca es ligeramente amargo y muy persistente.



90 DAURO GIRONA - ESPAÑA

De agradable color verde, ligeramente turbio, posee una nariz muy frutal, con notas de manzana verde. En paso por boca tiene recuerdos de almendras y un toque dulzón.



90 MARQUÉS DE VALDUEZA EXTREMADURA - ESPAÑA

De bello color verde, muy brillante. Presenta aromas a aceitunas en salazón, muy frescas. Tiene un paso por boca muy equilibrado (no destaca ninguna sensación por encima de otra: dulce, amargo, picante...).



90 DOMINUS JAÉN - ESPAÑA

De color verde brillante, es aromáticamente intenso y frutal, con notas herbáceas. El paso por boca es agradable, con una entrada dulce y un final de cierto amargor.



88 TENUTA SAN GUIDO TOSCANA - ITALIA

De color verde muy oscuro, oleoso, sorprende por sus intensos aromas a hoja, manzana y ciruela. En boca resulta sabroso, profundo y equilibrado, con un perfil muy vegetal y puntas amargas y picantes.



88 LA BOELLA ARBOSANA TARRAGONA - ESPAÑA

De aspecto turbio, en nariz tiene aromas vegetales y notas de frutos secos, que desaparecen luego de algunos instantes. El paso por boca es agradable, con un ligero picor final.



87 PALACIO DE ANDILLA ARAGÓN - ESPAÑA

De color amarillo dorado, muy limpio. En la fase olfativa destacan las notas frutales (manzana verde); el paso por boca es delicado y agradable, con un final amargo.



86 CUSUMANO SICILIA - ITALIA

De aspecto brillante y limpio, desprende aromas vegetales y de frutos secos (almendras). El paso por boca es equilibrado.



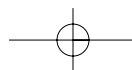
82 PLANETA SICILIA - ITALIA

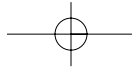
De color verde oscuro, es rico y complejo aromáticamente (aunque pierde algunos matices tras unos instantes). El paso por boca es agradable, con notable amargor.



81 IOLAO CERDEÑA - ITALIA

De color amarillo, algo tenue. Posee aromas afrutados, con notas de heno, aunque de baja intensidad. El paso por boca es un tanto plano.





zonas productoras (Tarragona, Jaén, Toledo, Extremadura, Aragón, por parte de España; Toscana, Puglia, Sicilia, Cerdeña, en el caso de los italianos), y todos con un común denominador: su excelsa calidad.

Como escenario, uno de los mejores restaurantes italianos de España: la Taverna Siciliana, de Madrid, donde su cocinero, Angelo Loi, utiliza indistintamente aceites de los dos países para elaborar una cocina de nítido carácter mediterráneo, con el producto del mar como protagonista. Y como catadores, tres cocineros –el mismo Angelo Loi, anfitrión; Juan Pablo Felipe, de El Chaflán; y Jean Pierre Vandelle, de El Olivo, un gran experto oleícola que regenta, además, la primera tienda especializada en aceites de oliva que se abrió en Madrid, y dos periodistas, José Peñín y el que esto firma.

Justamente, los dos profesionales de la pluma –aunque suene mal–, mucho más habituados a catas vinícolas, fuimos los que más evidenciamos las enormes diferencias que existen entre una cata de vinos y una de aceites. Son los mismos sentidos los que juzgan a ambos productos, y también las mismas fases de la cata: la visual, la olfativa y la gustativa. Pero los matices son otros, definitivamente. Sobre todo cuando todos los aceites que se catan son de gran calidad. Peñín lo resumió muy bien: “he estado en catas de cafés, de aguas, de destilados, de té y de vinos, por supuesto, pero las de aceite son las que me resultan más difíciles”. Desde luego, la presencia de Jean Pierre Vandelle, quien cata para su tienda más de 150 aceites al año, resultó toda una garantía en esta ocasión. También la experiencia de Juan Pablo Felipe y de Angelo Loi –dos cocineros muy sensibles, con gran pasión por los sabores mediterráneos– aseguraba que la cata llegaría a buen puerto.

DE VINO Y ACEITE

Entre los aceites, la calidad –como ya se dijo– era la norma. Un dato curioso fue la constatación de que cuatro de los seis aceites italianos procedían de haciendas también vinícolas: los sicilianos Cusumano y Planeta, el sardo Iolao (de la casa Argiolas) y el toscano de la Tenuta San Guido (que también elabora uno de los mejores vinos italianos: Sassicaia). En España, el modelo de la hacienda aceitera-vinícola tiene también sus se-

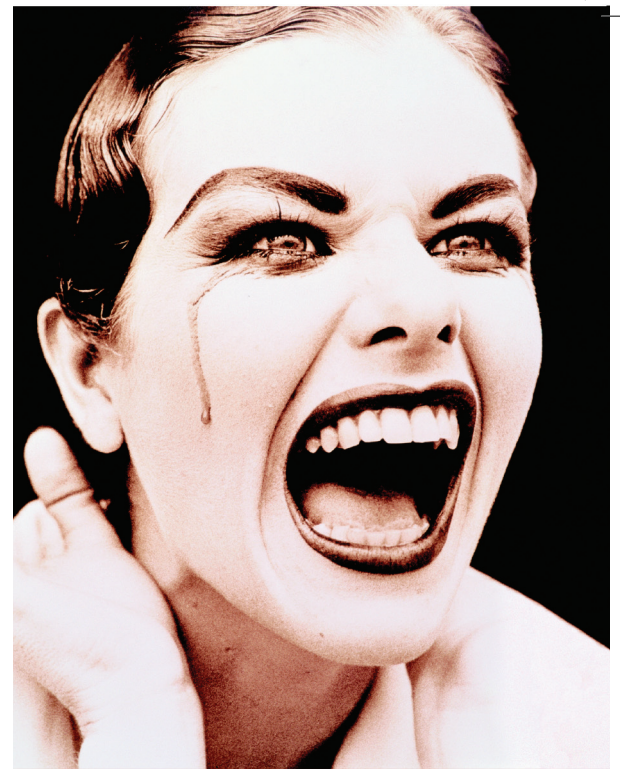
guidores: dos de los ocho aceites españoles catados proceden de empresas esencialmente vinícolas: Marqués de Griñón y Dauro (este último, propiedad de las bodegas riojanas Roda). Otro dato curioso es que tres de los aceites catados –el español Marqués de Griñón y los italianos Tenuta San Guido y Castello di Poppiano– están elaborados bajo el asesoramiento del mismo experto: Marco Mugelli, una especie de Michel Rolland del aceite de oliva.

FRESCOS Y ATROJADOS

El desarrollo de la cata fue más lento del esperado porque el catador más experto, Vandelle, marcó un ritmo pausado, regresando una y otra vez sobre las muestras para constatar su calidad. Él mismo sugirió no intentar adivinar las variedades (existen más de 600 tipos de aceitunas, unos 300 en España, de los cuales 60 son utilizados para elaborar aceites) ni los orígenes, para centrarse en las cualidades de una y otra muestra. Así, los catadores encontramos aceites sorprendentemente frescos por tratarse de fechas ya posteriores al fin del verano (cuando la mayoría de los aceites de oliva virgen, sobre todo los monovarietales, pierden muchas cualidades aromáticas). Esto se explica porque muchos productores han optado por embotellar sus aceites en pequeñas partidas, manteniendo el grueso de la producción en depósitos protegidos por gas inerte, que impide la oxidación. Algún otro, sin embargo, resultó algo “atrojado”, con aromas de descomposición.

VIRTUAL EMPATE

Los aceites de variedades más raras –como la arbosana de La Boella, en proceso de extinción– y los de mayor carácter –como el Tenuta San Guido– resultaron quizás “penalizados” en la puntuación general debido justamente a sus peculiaridades, en contra de los aceites más equilibrados y de perfil más reconocible. En cualquier caso, el resultado final deja a un aceite de Jaén como ganador, pero establece casi un virtual “empate” entre españoles e italianos. Sirve, sobre todo, para sacudirse los prejuicios y los complejos: en España hay aceites tan buenos como en Italia. Y en Italia tan buenos como en España. Sólo que son diferentes. **S**



NO HAY RAZÓN SIN PASIÓN

