

SOBREMESA

Nombre: Sobremesa
Tipo de Medio: Revista Gastronomía
Fecha: Número 279 / Mayo de 2009

Periodicidad: Mensual
Sección: Post Cata
Página: 69

GALERÍA DE CATA

POSTCATA



UN PODIO MUY DISPUTADO

Aceites de alta gama

NO HA RESULTADO SENCILLO SELECCIONAR SÓLO MEDIA DOCENA DE ETIQUETAS EN LA CADA VEZ MÁS AMPLIA OFERTA DE ACEITES ESPAÑOLES DE ALTA GAMA. LA COMPETENCIA ENTRE LOS MEJORES ZUMOS DE ACEITUNA CRECE SATISFACTORIAMENTE EN TODOS LOS ASPECTOS, DESDE LAS PRESENTACIONES A LA DISTRIBUCIÓN, Y HACIENDO HINCAPIÉ SOBRE TODO EN LA MEJORA CONSTANTE DE TODOS LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN. CONOCERLOS ES UN GUSTOSO DESAFÍO PARA LOS PALADARES MÁS ATREVIDOS.

RINCÓN DE LA SUBBÉTICA

Picual y hojiblanca | D.O. Priego de Córdoba | Almazaras de la Subbética | Priego de Córdoba (Córdoba)

15 € / 500 ml.

Priego se ha convertido en la zona de referencia de los aceites de calidad en España. Con elaboraciones como Rincón de la Subbética poco puede extrañarnos. Nariz impresionante, con poderosos aromas de hierba fresca y de tomate verde recién cortado. En boca es amplio, voluminoso, eterno.

CASTILLO DE CANENA

Picual | Castillo de Canena Olive Juice | Canena (Jaén)

15 € / 500 ml.

Rosa y Francisco Bañó siguen empeñados en elaborar el mejor picual del mercado. La excelente presentación de su Primer Día de Cosecha está en perfecta consonancia con el contenido: un aceite de amplísimo registro aromático (tomatera, manzanas, hierbas frescas, balsámicos...) con una boca donde el amargor y el picante se equilibran.

LA LAGUNA DE FUENTE DE PIEDRA

Vidueña | El Labrador, S.A.T. | Fuente La Piedra (Málaga)

10 € / 500 ml.

La Laguna de Fuente de Piedra es un aceite que seduce desde un primer momento. Su atractivo color verde aceituna, con

brillantes reflejos alimonados, anticipa las múltiples virtudes que ofrece en nariz y boca. Aromas intensos de almendras verdes y frutas recién cortadas combinados con otros de pimienta verde. En boca, sabrosas puntas dulces con elegante picor.

MARQUÉS DE GRIÑÓN

Arbequina y picual | Pagos de la Familia Marqués de Griñón | Malpica de Tajo (Toledo)

16 € / 500 ml.

Desde que salió al mercado, ha demostrado una línea de regularidad admirable. Cambia el coupage pero la calidad raya siempre a una magnífica altura. En fase aromática, conjuga potencia y finura, mientras que en boca, aunque no tan rotundo como en añadas anteriores, logra armonizar solidez con agradables sensaciones de frescura.

DAURO

Arbequina, hojiblanca y koroneiki | Rodau | Torroella de Fluvià (Girona)

15 € / 500 ml.

Un coupage medido en el que las variedades se complementan espléndidamente hasta formar un conjunto armónico repleto de matices aromáticos y gustativos. En boca se muestra suave y amable. Aromas que hacen pensar en las almendras tostadas, en la hierba fresca o en la manzana verde, resaltan en una nariz de alta intensidad.

MASÍA EL ALTET

Picual, arbequina y variedades autóctonas | Masía El Altet | Alcoy (Alicante)

11-15 € / 500 ml.

Más delicado que potente en esta ocasión, Masía El Altet prosigue firme su marcha hacia la cúspide de los mejores aceites del planeta. Sensato ensamblaje de picual y arbequina que se completa con el singular carácter de variedades autóctonas en un clima de lujo para el cultivo. Los toques de almendra y de frutos secos sobresalen en nariz. En boca, combina frescura y madurez por vía retronasal.

