



PALADAR

'Castillo de Canena', el aceite del siglo XXI

¿Quién sabe diferenciar entre un aceite de oliva y un virgen extra? Hay que aprender a distinguir las joyas.

Enrique Caldich

La palabra es paciencia. Da rabia comprobar que en España, el primer país productor de aceite de oliva del mundo, un porcentaje elevadísimo de la población no sabe diferenciar entre un aceite de oliva, a secas, de un virgen extra. Incluso entre personas con nivel económico y gusto gastronómico, es difícil que nombren la marca de un virgen extra que le haya complacido. La solución es paciencia y seguir informando.

Es un lugar común escuchar las quejas, como en el vino, de que los franceses —en este caso los italianos— saben vender y nosotros no. Para nada. Nuestros olivereros de calidad se mueven por todas partes con imaginación y combatividad, pero mientras el consumidor italiano sabe lo que es un virgen extra, aquí todavía hay que explicar el tesoro que tenemos.

El aceite de oliva virgen extra es puro zumo de aceituna, la única grasa vegetal que no necesita un proceso químico para su extracción; simplemente se muelen las aceitunas por un sistema de centrifugado y se decanta. Fuente de salud y de sabor, es la mejor grasa, un componente obligatorio en la dieta y en la cocina del mundo.

Saber diferenciar

El aceite de oliva, a secas, el de los lineales de los supermercados en botellas de plástico, es fruto de un proceso químico. Procede de aceitunas que se han dejado estropear, "atrojadas" se llaman, expresión que viene de troje o patio, donde se dejan amontonadas sin trabajar, pero van perdiendo sus propiedades. El aceite que dan se llama "lampante", porque teóricamente sólo vale para quemar en lámparas. Este aceite se refina en factorías, se le quitan defectos y virtudes, se le añade un porcentaje de virgen extra para que tenga aroma y sabor, y a



ya tienen las aceitunas moliéndose, lo que garantiza una acidez mínima y una calidad total.

Elaboran varias marcas, como el *Reserva de la Familia*, muy bueno, pero el lujo está en su serie *Primer Día de Cosecha*, de la que tienen dos tipos, el de Picual y el de Arbequina, a los que se ha añadido otra gama, los *Aceites del Siglo XXI*, pura innovación, en donde han ayudado a rescatar la variedad Royal. Es una sinfonía de aromas de hierba fresca, recuerdos de aceituna, frutas como el plátano y hortalizas. A seguir de cerca.

Cómo catar

Los aceites se pueden catar como el vino. Pongan un poco en una copa y llévenlo a la nariz. Este aceite destaca por una intensidad espectacular, con una presencia de frutado de aceituna, recuerdos de tomate dominantes, aromas de heno recién cortado, toquecito de alcachofa, de plátano, y un punto de almendra amarga: una joya de potencia y elegancia.

También pueden llevarlo a boca, y si no se atreven, mójenlo en pan. Presenta consistencia, poderío y, sin embargo, los tonos algo picantes y amargos típicos de la Picual aparecen matizados, ligeros y muy ricos. Echar un poquito de este aceite sobre un pescado recién cocinado, sobre unas verduras, salazones o ensaladas es darle un valor añadido total, un chorro de aromas y sabor. Cuesta 17 euros la botella de medio litro, un precio muy razonable para esta calidad.

El día que en España sepamos apreciar lo que tenemos daremos un gran paso. Ya defendemos el ibérico de bellota, algunos quesos, muchos vinos. El aceite de oliva virgen extra es una asignatura pendiente que hay que aprobar, aunque material tenemos para sacar matrícula de honor.

los lineales con el apellido oliva, sin nada más.

El virgen extra es puro, natural y delicioso. Para conseguir la clasificación no sólo hay que pasar por duros análisis de laboratorio, sino que un comité de cata oficial tiene que garantizar que carece de cualquier defecto.

Hace poco ha caído en mis manos una joya que, probablemente, sea de lo mejor que he probado en mi vida en aceites. Se trata de *Castillo de Canena*. Pertenece a una firma familiar, los Vañó, que llevan en el mundo del aceite desde 1780. Están en el pueblecito de Canena, en Jaén, a nueve kilómetros de Úbeda y Baeza. Utilizan la variedad local Picual, la mediterránea Arbequina, y algo de la autóctona Royal. Con la almazara en medio, antes de una hora

'Castillo de Canena' es de la familia Vañó, de Jaén, que lleva en el mundo del aceite desde 1780