

GENTLEMAN

Abril de 2022

GASTRONOMÍA

10 GRANDES AOVE

Un top 10 de magníficos aceites de oliva virgen extra seleccionados entre la élite de los que se elaboran en España, para las mejores mesas y caprichos gastronómicos.

TEXTO **F. OLDENBURG**

kioskovmas#airesnewscomunicacion@gmail.com



LA CHINATA
Sierra de Gata (Extremadura)

Variedades: manzanilla cacereña.

Precio: 12,90 € (25 cl).

La Chinata, tienda especializada en todo tipo de productos derivados y/o relacionados con la cultura del aceite de oliva, presenta un aceite varietal de manzanilla cacereña, de cosecha temprana, en un original y precioso envase y en edición limitada. Su comercialización tiene fines solidarios.

DEHESA DE LOS LLANOS
Albacete (Castilla-La Mancha)

Variedad: arbequina.

Precio: 11,50 € (50 cl).

Famosa por sus quesos manchegos, la finca de Dehesa de los Llanos cuenta con 14 hectáreas de olivos de donde se extrae este excelso AOVE, de cosecha extratemprana, para preservar los matices más intensos de la arbequina: notas herbáceas, de manzana verde y tomatera y ligero amargor final.



LES COSTES
Lleida (Catalunya)

Variedad: arbequina.

Precio: 25 € (50 cl).

Les Costes representa la máxima ambición de Veà, la prestigiosa familia olivarera leridana, que con esta referencia ha apostado por elaborar el mejor aceite posible, a partir de olivos bicentenarios que crecen en una de sus mejores fincas. Se extrae en frío y se presenta íntegro y sin filtrar.



CASTILLO DE CANENA
PRIMER DÍA DE COSECHA
PICUAL

Jaén (Andalucía)

Variedad: picual.

Precio: 21 € (50 cl).

Referente entre los AOVE vernáculos, Castillo de Canena embotella sus aceites de picual y arbequina del primer día de campaña con la firma de una personalidad del deporte o la cultura. Este año es el periodista Matías Prats quien lo apadrina.



FINCA LA TORRE
SELECCIÓN HOJIBLANCA
Jaén (Andalucía)

Variedades: hojiblanca.

Precio: 15,99 € (50 cl).

Frecuente mercedor del premio Alimentos de España -del Ministerio de Agricultura- en la categoría de AOVE ecológico, es un aceite intenso, fragante, rico en matices de hierba fresca, tomatera y almendra verde, con paladar ligeramente dulce, picor progresivo y gran persistencia.



DOMINUS ACEBUCHE
Jaén (Andalucía)

Variedad: acebuchina.

Precio: 15 € (25 cl).

Recolectar y obtener el aceite de las pequeñas acebuchinas es 14 veces más costoso que de una aceituna de cultivo. Pero el trabajo tiene premio, ya que su zumo -intenso y profundo, singularísimo- triplica el contenido de polifenoles de cualquier otro virgen extra. Una saludable bomba.



OLIBAEZA PATRIMONIO
DORADO PREMIUM PICUAL
Jaén (Andalucía)

Variedades: picual.

Precio: 18 € (50 cl).

El AOVE español mejor valorado en la última edición de la guía internacional Evooleum es un picual de cosecha temprana, a partir de aceitunas recogidas a principios del mes de octubre. Con nítidas notas herbáceas y vegetales, apunta también acentos de plátano, mango y almendra.



NOC PICUAL ECOLÓGICO
Montes de Toledo (Castilla-La Mancha)

Variedad: picual.

Precio: 9,40 € (50 cl).

La bodega NOC, localizada en Los Yébenes, ha decidido saltar del vino al aceite para sacar buen partido a los 4.000 olivos que crecen su propiedad. Así, con métodos de producción ecológicos, ha dado a luz este intenso AOVE, que presenta en un original envase.



CORTIJO DE SUERTE ALTA
PICUAL EN ENVERO
Baena (Andalucía)

Variedad: picual.

Precio: 9,35 € (50 cl).

100% picual, es un AOVE muy representativo de la región de Baena, cuyos aceites se caracterizan por su amargor y picante, con notas aromáticas de almendras, tomatera y cítricos. Resulta idóneo para disfrutar en crudo, y también para freír.



CASAS DE HUALDO
ECOLÓGICO
Toledo (Castilla-La Mancha)

Variedad: arbequina, cornicabra.

Precio: 14,50 € (50 cl).

Uno de los mejores aceites de esta gran almazara toledana, elaborado a partir de pequeñas partidas seleccionadas de aceitunas de cultivo ecológico, de las variedades arbequina y cornicabra (más sutil y afrutada la primera, con carácter rotundo la segunda). De gran personalidad.



kioskovmas#airesnewscomunicacion@gmail.com