

TALLER DE CATA DE ACEITE

En colaboración con:

**Cortijo Spiritu Santo y
Aceites Claramunt**

El pasado día 30 de mayo, se desarrolló en el aula DEMO de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (en adelante ESHT), un interesante Taller de cata de aceites que versaba en torno a las técnicas de cultivo, de elaboración, las distintas tipologías existentes, su clasificación y su comercialización.

La actividad fue organizada por la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo (AAHOSTUR), dentro de su programa anual de Formación continua y de sus cursos monográficos de primavera.

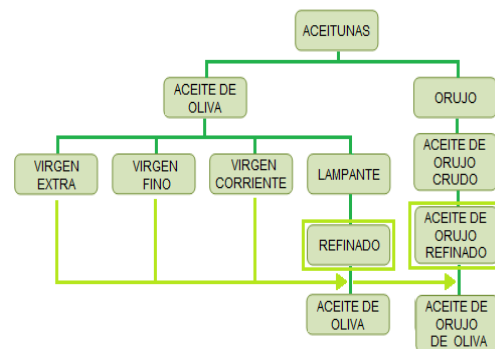
El curso – taller dio comienzo con la presentación de D^a. Elena Moreno, organizadora del curso, seguido de la ponencia de D. Juan Molina, productor de Cortijo Espíritu Santo, en la que, a modo de breve introducción, presentó los múltiples productos que se verían durante la cata.



Comenzaremos hablando del producto, y es que en España hay más de 200

variedades cultivadas de olivo que varían en función de la zona geográfica en la que nos encontremos. Entre las variedades más utilizadas para la producción de aceite destacan: picual (la variedad más producida en el mundo, representa un 20% a nivel mundial y un 50% en España); arbequina (una de las variedades con mayor porcentaje de extracción de aceite); hojiblanca (que desarrolla aceites afrutados y muy aromáticos); manzanilla; verdeja; entre otras...

Dentro de los aceites de oliva se pueden distinguir varias tipologías, dependiendo de la calidad y el proceso de producción.



Una vez clasificadas las tipologías, nos adentramos en la fase de producción del Aceite de Oliva, que consiste en la extracción del aceite del fruto por procedimientos mecánicos.

Es en este punto, donde se encuentra la principal diferencia entre una agricultura natural – ecológica, y una agricultura de tipo intensivo. La agricultura más natural buscará la calidad y la agricultura intensiva la cantidad. En la producción de esta materia prima tan querida en la cocina española, una es excluyente de la otra.

Si queremos generar un aceite de buena calidad, estos procedimientos

deben ser lo menos agresivos posible, para conservar al máximo todas las propiedades y características en el zumo de aceitunas obtenido.



Esta fase es la que más mano de obra y esfuerzo requiere de todas las que se realizan en los olivos a lo largo del ciclo anual de cultivo, pero que es también la más determinante en la fijación del precio y calidad final del Aceite obtenido, y se compone de los siguientes pasos:

- El proceso de producción comienza con la recogida de la aceituna en los olivares. Si la recolección es temprana, hay una mayor proporción de componentes minoritarios, que proporcionan mayor y mejor aroma, sabor, calidad, durabilidad... la recogida puede efectuarse bien por ordeño (manualmente), bien por vareo, o bien por vibración mecánica.
- Para producir 1 litro de Aceite de Oliva son necesarios entre 4 y 5 kilos de aceitunas, y de un solo olivo pueden llegar a conseguir unas 15.000 aceitunas, por lo que si las técnicas de cultivo no son las adecuadas, o la recolección daña mucho el producto o lo contamina, aunque la aceituna fuera de calidad, y la obtengamos en la cantidad adecuada, podemos obtener uno de los peores aceites del mercado.
- El paso siguiente es su transporte hasta la Almazara, donde se extraerá el Aceite.
- Una vez en la Almazara, la aceituna se separa de las ramas, hojas y piedras que acompañan la Aceituna desde el proceso de recogida. Se lava antes de molerla (proceso que consiste en romper la aceituna y convertirla en una pasta que permita extraer las pequeñas gotas de aceite contenidas y se centrifuga para extraer el aceite).
- Tras las fases de refinamiento (si precisa, para eliminar todas sus impurezas) y filtrado (obligatorio en España), el aceite de oliva final es envasado y etiquetado como corresponda.

Es un producto que se ve afectado por los cambios bruscos de temperatura, que hacen que sus propiedades disminuyan con el paso del tiempo, por lo que, al contrario que otros productos naturales como el vino, no mejora con el paso del tiempo y conviene consumirlo cuanto antes dentro del año de su producción.

Sin embargo, el aceite de oliva – en contra de una creencia popular – no caduca, es decir, su consumo no presenta riesgos para la salud aunque este se produzca con mucha posterioridad a su compra, pero en España sí que es obligatorio ponerle una fecha de consumo preferente, después de la cual, la empresa envasadora (que no tiene por qué ser

necesariamente la productora) ya no garantiza que el producto siga manteniendo íntegras sus propiedades y calidad original. En España esta fecha la marca la empresa libremente, bajo su propio criterio, y no tiene por qué estar vinculada con la fecha de su cosecha. Algunas variedades de Aceite como el de variedad Picual tienen una estabilidad superior y se pueden conservar hasta 18 meses sin perder sus cualidades sensoriales.

Una vez producido, el Aceite debe almacenarse en bodegas protegido de la luz, de olores y de agentes extraños, a temperaturas controladas, y en recipientes que eviten la oxidación. Normalmente se almacena en depósitos de Acero Inoxidable hasta el momento de su envasado.



Despedimos el curso, con la fase de cata, donde probamos un aceite de oliva, un aceite de oliva virgen, un aceite de oliva virgen extra y dos aceites de oliva virgen extra Premium. Apreciamos las diferencias olfativas y gustativas, y a detectar los defectos en los aceites (ese característico alpechín, olor a moho, sabor metálico, sabor agrio...). Aprendemos que si un aceite es bueno, tiene que picar y tenemos que notar un ligero sabor amargo, y a distinguir los aromas característicos de

los mejores aceites (higuera, tomatera, manzana...).



En el taller participaron 20 personas, entre miembros de AAAHOSTUR, alumnos de la ESHT y profesionales de la Restauración, completando el aforo disponible para esta actividad.

Nuestro agradecimiento a Cortijo Spiritu Santo y Aceites Claramunt por la realización de este curso tan singular, a la ESHT por la cesión del espacio en el que poder llevarlo a cabo y a todos los asistentes.

AAAHOSTUR
