
Cata de aceite de Oliva (Gastronomía, Actividades)

29, mayo



Todos hemos tenido oportunidad de experimentar cómo, en función del aceite de oliva que utilicemos para cocinar o para aderezar un plato, el sabor puede variar mucho. Esto depende de factores como la variedad de aceituna con la que se ha elaborado ese aceite, su grado de maduración, el terreno de cultivo... Todo ello hace que cada aceite tenga sus características organolépticas propias. Pero... ¿cómo distinguir unas de otras? Os ofrecemos la posibilidad de realizar una cata de aceites de la mano de expertos de la Almazara de la Cooperativa Vinícola Onteniense.

La Cooperativa Vinícola Onteniense fue fundada en octubre de 1961. En la actualidad tiene dos secciones (bodega y almazara). La Cooperativa elabora su aceite de Oliva Virgen a partir de distintas variedades de aceitunas tales como el Grosal, Royal, Blanqueta, Manzanilla, Picual y Arberquina entre otras.

¿Qué es una cata? Catar es apreciar, analizar mediante los órganos de los sentidos las cualidades del aceite. Es probar con atención el aceite, someterlo a los sentidos, sobre todo al del olfato y el gusto, y tratar de conocerlo buscando sus posibles defectos o recreándonos en sus virtudes, con el fin de expresarlas.

¿En qué consiste la cata? Primero nos explicarán cómo se elabora un aceite para conseguir una buena calidad. También nos contarán qué tipos de aceite nos encontramos en el mercado. No todos los aceites de oliva son virgen. Si en las etiquetas vemos que pone solo aceite de oliva, es porque ha pasado por un proceso de refinado. El aceite de oliva “virgen” es el de mayor calidad, si es Extra mejor, no se le añade ningún tipo de conservante, su extracción es en frío, no se calienta la masa, es del zumo del fruto del olivo, que conserva el sabor, aroma, vitaminas y todas las propiedades de la aceituna en su estado natural, siendo además el único aceite vegetal que pueda consumirse directamente virgen y crudo.

En la cata probaremos unos pocos aceites, uno suave como el Arbequina, y otros más intensos como el *Picual* o *Alfafara*. También un aceite de oliva comprado en supermercado para que notemos la diferencia y apreciemos que apenas suele tener aroma.

Los aceites pueden tener una variedad de aromas que son aceptados y que representan las variedades de olivo de donde provienen. Algunos olores son: de plátano, nuez, tomatera, almendra verde, hierbabuena etc. Los aceites que vienen de los olivos manzanilla, por ejemplo, tienen aromas a pasto recién cortado y manzanas.

Esta Cooperativa de Ontinyent elabora aceite ecológico, a partir de las aceitunas aportadas por los socios y en la que en su elaboración el proceso también es natural, ecológico e higiénicamente con los métodos más avanzados.

El aceite de oliva virgen extra de cultivo ecológico “Noblezza” cultivado en nuestras Fincas, es un aceite único para el paladar elaborado con la variedad Arbequina, la mejor en cuanto a mezcla de sabor, color y olor.

Con este tipo de experiencias, la Finca San Agustín como hotel rural con [Sello de Turismo Ecológico](#) quiere cumplir con su compromiso de dar prioridad a los productos autóctonos y sobre todo despertar la inquietud del visitante de conocer lo propio, de dar valor al potencial cultural, agrícola, enológico y gastronómico que tiene la conocida como “Toscana Valenciana”.