

DE COSECHAS PREMIUM

Aprender a elegir el aceite adecuado para cada ocasión resulta tan imprescindible como escoger el vino que mejor combina con nuestro menú

por **Á. L. E.**



UNA SELECCIÓN DORADA

1. Karolus 2011. Aromas puros de tomate, con notas de albahaca y frutos secos. Con ligero toque picante al final. Procede de la bodega toledana Tierra de Orgaz.

2. Oleum del Molino. Aceite de oliva extra, 100% ecológico, de variedad hojiblanca obtenida en las alcazaras de Valderrama de Montilla (Córdoba). De

aroma sutil, resulta perfecto para verduras y hortalizas.

3. La Organic. Con el certificado Elite Gourmet, elaborado por el enólogo Michel Rolland y con envase de Philippe Starck. Existe en dos ediciones, según el sabor: el suave está elaborado con arbequina; el intenso incorpora, además, picual y hojiblanca.

4. Arbosana de La Boella. Original aceite con sello Elite Gourmet, suave y afrutado, elaborado con aceituna arbosana del Penedés.

5. Dominus. Con la más exigente selección de variedad Picual, su aroma tiene matices de hierba recién cortada, planta del tomate, madera fresca, higuera y hierbabuena.

ALEJANDRA ANSÓN "EN ESPAÑA NO PRIMA LO ECOLÓGICO"

FUNDADORA DE ELITE GOURMET



¿Hasta qué punto la gastronomía es la mejor marca España? Cada vez más, los turistas nos visitan movidos por nuestra gastronomía: por los productos, por los restaurantes y por nuestro modo de entender la restauración, que es muy diferente.

¿Hay una vuelta a los orígenes en materia gourmet? Más en el *packaging* que en la realidad. Es curioso cómo en toda Europa lo ecológico es un *boom* y en España no se le da importancia.

¿Cuál es la asignatura pendiente de la cocina española? Ya estamos muy bien situados en las altas esferas, ahora falta

que eso se difunda al resto. Debíamos ser más conscientes de la importancia de la imagen y la comunicación.

¿Qué representa el sello de calidad Elite Gourmet? Es un proyecto que quiere mejorar y dar prestigio a la imagen de los productos españoles a través de alimentos y bebidas.

¿Qué productos seleccionaría para una cena con amigos? Unos espárragos blancos como los de La Catedral de Navarra. Algún ibérico, como el Lomito Ibérico de Covap. También, conservas como los mejillones en escabeche de Frinsa. Un cava como el Gran Brut Allier de Sumarroca y un vino tinto, el Amaren 2005. Y Caviar Per Sé.



ARES

Un Rioja Crianza 2008, de paladar estructurado y amplio, potente en sabores, y elegante en aromas, con matices dominantes de frutas rojas y negras. Muy sugestivo.



DEHESA DEL CARRIZAL

Blanco elaborado con las mejores uvas chardonnay de la DO de Pago en Castilla-La Mancha, certificado por Elite Gourmet. Equilibrado y fresco, inmejorable como aperitivo.



TERRACUM

Reserva Ribera del Duero 2004, procedente de viñedos de tempranillo de la Finca Pisarrosas, que pide platos de cierta complejidad. De gusto potente y sedoso.



INDIGENA

Nuevo Parés Baltà joven, 100% ecológico, de garnacha blanca procedente de Pontons. Nítido y transparente, de nariz intensa y notas confitadas, es voluminoso en boca, de largo final.