



Terra Olea

Baena • Nîmes • Mirandela

Es un proyecto de cooperación europea, en el marco del programa Interreg III B SUDOE, con el objetivo de poner en valor una marca de calidad turística de la cultura del olivo, por parte de tres entidades: la Asociación para el Desarrollo del Guadajoz y Campiña Este de Córdoba, la Cámara Municipal de Mirandela y la Chambre d'Agriculture du Gard.

LOS ACEITES "TIPO BAENA"

La comarca olivarera de Baena presenta una gran riqueza de variedades de olivo. Sobre una base predominante de plantas de las variedades picual, picudo y hojiblanca, asoman un numeroso grupo de variedades locales tales como chorrúo, nevadillo, alameño, hendero, pajarero o alameño. Dado que no hay tradición en la separación de estas variedades y en la posterior elaboración de aceites monovarietales, el coupage de aceitunas que conforman el aceite "tipo Baena" es de extraordinaria complejidad.

LA COSECHA 2005/2006

La producción de aceite de oliva en nuestro país y del mismo modo en la comarca olivarera de Baena puede calificarse de media, tras un año agrológico caracterizado por la sequía y la consiguiente merma de frutos en los árboles. La recolección ha ocupado un periodo más corto del habitual y en el mes de Febrero se ha dado por finalizada tras su inicio en Noviembre de 2005. Los frutos no han madurado bien debido a esta climatología adversa. Ello ha significado disponer de frutos sanos que han dado lugar a unos aceites de oliva generalmente sin defectos organolépticos, bajos en acidez, pero que sin embargo frecuentemente han mostrado sabor a madera. En general dominan aceites más picantes y menos "dulces".

En resumen, estamos ante una cosecha con una gran "clase media". Se puede decir que hay pocos aceites "refinables" en la misma. La base productiva en las calidades de aceites se estrecha, mientras crece de manera elocuente el número de aceites vírgenes y extra vírgenes, y se palpa con claridad la dificultad y el esfuerzo sobresaliente que encierra el hecho de crear aceites "gourmet", aquellos que con un listón cada vez más alto y selectivo se encaraman al olimpo anual de los extra vírgenes.



• ACEITES SELECCIONADOS

- Tres expertos catadores –Brígida Jiménez, Juan Caballero y Juan Morales-, han seleccionado para TERRA OLEA una trilogía de aceites de esta comarca olivarera producidos en la presente cosecha.
- Se ha primado, junto a la evidente calidad de los mismos, la complementariedad organoléptica entre éstos, de cara a facilitar acciones que promuevan la educación del gusto por parte de los consumidores y el reconocimiento de la diversidad de aceites de oliva que podemos hallar en el mercado.
- Los aceites seleccionados han sido:
 - *** Orobaena. Frutado intenso de aceituna. Verde en nariz, con olor a verde hierba y en menor medida a hoja, así como a almendra verde. En boca se presenta dulce, con sabor de almendra madura, ligeramente amargo y picor equilibrado. Una exquisitez en aromas y gusto. Diferente y original, es una muestra destacada de los aceites más contemporáneos. En crudo, en ensaladas y como aliño de cualquier plato o tostada de pan, se mostrará exuberante.
 - *** Núñez de Prado. Frutado verde de aceituna, herbáceo, con matices de hoja y con ligeros toques de manzana. Delicadamente almendrado en la boca, donde aparece suave para dejar mostrar un picante moderado y un equilibrio general en la percepción olfativa y gustativa. Leve sensación de astringencia. Una muestra excelente de los aceites “tipo Baena” con la inequívoca rúbrica de sus variedades y modo de hacer característico. Un “clásico” entre los aceites de esta zona. Inmejorable en salsas de verano e invierno, para una mayonesa o poner un toque de olor y sabor en un pescado o una verdura a la plancha.
 - *** Oleocultura. Frutado de aceitunas maduras y otras frutas. Picante y amargo muy poco destacado y muy dulce, con gusto a almendra también madura en boca. Aceite de variedad arbequina, variedad introducida en nuestra zona, cuyas sensaciones contrastan con la tipología tradicional de nuestros aceites, y cuya calidad expone la idoneidad productiva de este territorio y sus almazaras. Fundirlo en la boca al romper un bombón de chocolate es un gozo sorprendente.

Antonio Zafra
Coordinador TERRA OLEA

• www.terra-olea.org

• terraolea@yahoo.es

COLABORAN





• ACEITES SELECCIONADOS

- Tres expertos catadores –Brígida Jiménez, Juan Caballero y Juan Morales-, han seleccionado para **TERRA OLEA** una trilogía de aceites de esta comarca olivarera producidos en la presente cosecha.
- Se ha primado, junto a la evidente calidad de los mismos, la complementariedad organoléptica entre éstos, de cara a facilitar acciones que promuevan la educación del gusto por parte de los consumidores y el reconocimiento de la diversidad de aceites de oliva que podemos hallar en el mercado.
- Los aceites seleccionados han sido:
 - **PRIMAVERA**. Frutado intenso de aceituna. Verde en nariz, con olor a verde hierba y en menor medida a hoja, así como a almendra verde. En boca se presenta dulce, con sabor de almendra madura, ligeramente amargo y picor equilibrado. Una exquisitez en aromas y gusto. Diferente y original, es una muestra destacada de los aceites más contemporáneos. En crudo, en ensaladas y como aliño de cualquier plato o tostada de pan, se mostrará exuberante.
 - **VERANO**. Frutado verde de aceituna, herbáceo, con matices de hoja y con ligeros toques de manzana. Delicadamente almendrado en la boca, donde aparece suave para dejar mostrar un picante moderado y un equilibrio general en la percepción olfativa y gustativa. Leve sensación de astringencia. Una muestra excelente de los aceites “tipo Baena” con la inequívoca rúbrica de sus variedades y modo de hacer característico. Un “clásico” entre los aceites de esta zona. Inmejorable en salsas de verano e invierno, para una mayonesa o poner un toque de olor y sabor en un pescado o una verdura a la plancha.
 - **OTOÑO**. Frutado de aceitunas maduras y otras frutas. Picante y amargo muy poco destacado y muy dulce, con gusto a almendra también madura en boca. Aceite de variedad arbequina, variedad introducida en nuestra zona, cuyas sensaciones contrastan con la tipología tradicional de nuestros aceites, y cuya calidad expone la idoneidad productiva de este territorio y sus almazaras. Fundirlo en la boca al romper un bombón de chocolate es un gozo sorprendente.

Antonio Zafrá
Coordinador TERRA OLEA

• www.terra-olea.org

• terraolea@yahoo.es

COLABORAN

