

D.O. COSTERS DEL SEGRE

CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
MEXICO 42,00 \$

Nº 162-FEBRERO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

R VINOS Y RESTAURANTES

**Especial
aceite**



**Presidente
de Marqués
de Murrieta
y Pazo de
Barrantes**



**ENTREVISTA A
Vicente
Cebrián-
Sagarriga**

**GARNACHA,
revolución
imparable**



**ZARATE
(BILBAO)**

**ALMANSA, MANCHUELA, MÉNTRIDA,
RIBERA DEL JÚCAR Y UCLÉS**

San Valentín, vinos para seducir

CASITAS DE HUALDO, UN AOVE DE FÁBULA PARA NIÑOS

Casitas de Hualdo es el aceite que Casas de Hualdo (Carpio de Tajo, Toledo) ha creado pensando específicamente en los niños. Un AOVE muy especial que les conquista por su sabor, suave y aromático y su diseño de fantasía pero que, sobre todo, les ayuda a crecer de for-

ma saludable y equilibrada. La almazara toledana, conocida por sus aceites premium, quiere así acercar a los más pequeños un producto adaptado a ellos y sus necesidades, tan escogido y gourmet como sus creaciones "para mayores".



LA MEJOR TAPA CON ACEITE DE OLIVA

Una de las grandes novedades del XI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid celebrado el pasado noviembre, ha sido que por primera vez, se ha otorgado un premio de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva español por el uso más oportuno y relevante de este producto en la elaboración de una tapa. La ganadora de este premio extraordinario del jurado, patrocinado por Aceites de Oliva de España (marca de promoción de la Interprofesional del Aceite de Oliva de España), ha sido la cocinera riojana Mónica Loro por su tapa Bifana Macao, unas cocochas acompañas de un pil pil de soja. Plato elaborado con aceite de oliva virgen extra de la variedad hojiblanca que se sirve en Arriero Tapas (Sorzano, La Rioja).

ACEITES VALDERRAMA DOBLA SUS VENTAS

Aceites Valderrama registró un aumento de sus ventas de un 110% en el tercer trimestre de 2015; esto es, más del doble con respecto al mismo período del pasado año. Según declara la dirección de la empresa, "si ya de por sí se trata de un incremento notable, se hace especialmente llamativo si tenemos en cuenta que la demanda de aceites de oliva virgen extra ha caído este año en España un 10% debido al alza de los precios".

La firma, que ya había experimentado un crecimiento del 18% en sus ventas en 2014, sumó un 29% más en los primeros nueve meses del año 2015.

La línea ascendente en la gráfica de resultados se ha debido en gran medida a la apertura de operaciones en nuevos países de Asia, América y Europa. En lo que respecta al ámbito nacional, parte del crecimiento responde a la magnífica aceptación de la nueva línea de aceites en el mercado retail. La marca Oleum del Molino, destinada al público doméstico, está disponible este año en las grandes cadenas de distribución junto a ADN de Chicote o K de Arguiñano, aceites de oliva virgen extra que la firma diseña con y para los dos afamados cocineros.

CASTILLO DE CANENA LUCE UN DISEÑO DE RAPHAEL



Como cada año, una personalidad vinculada a la cultura, al arte, al deporte o a las ciencias —y amante del aceite de oliva— ha sido la encargada de diseñar la etiqueta de la exclusiva colección Primer Día de Cosecha. En esta edición de sus icónicas botellas color cereza, el elegido ha sido el cantante Raphael. Además, las botellas de este nuevo Primer Día de Cosecha tienen un toque de purpurina, para celebrar el décimo aniversario del nacimiento de esta colección. Según explica el cantante, "yo, que nací en Linares (Jaén), me siento especialmente orgulloso de que desde Jaén —como Castillo de Canena— se pueda llegar al resto del mundo y triunfar con esfuerzo y tesón".

HACIENDA GUZMÁN



Hacienda Guzmán es la experiencia viva en torno al mundo del aceite de oliva virgen extra. Hacienda Guzmán hace que los sentidos disfruten de la esencia de esta almazara con historia y de cada uno de los AOVES que se elaboran en un espacio tan exclusivo como es su hacienda olivera del siglo XVI. Allí, un estricto proceso de elaboración restringe la producción de cada uno de los aceites de oliva extra a una edición limitada y numera-

da de 10.000 botellas. Un doble selección del fruto, en el árbol y en la almazara, y un minucioso trabajo de elaboración tiene como resultado final AOVES únicos que son reconocidos por la crítica nacional e internacional. Hacienda Guzmán ya es un referente con dos exclusivos monovarietales de su gama Reserva Familiar, de manzanilla y de hojiblanca, y con HG Ecológico, un coupage de hojiblanca, manzanilla y arbequina.



HG Reserva Familiar Hojiblanca es el más reciente, y premiado ya internacionalmente tanto por su diseño como por la calidad de su aceite. Es en esta variedad donde se perciben matices vegetales de tomate, hoja, hierba y alcachofa. Su personalidad en boca nos lleva a través de picantes y amargos agradables, bien ensamblados, que nos evoca la tradición olivera de la Hacienda Guzmán. Su extraordinario balance y complejidad hacen de este virgen extra un auténtico manjar.

Este es un aceite ideal para emplearlo en crudo, en tostadas o ensaladas, también es perfecto para sopas frías, gazpachos o salmorejos, así como para acompañar pescados grasos como el salmón. ▶

HACIENDA GUZMÁN

Tienda: <http://haciendaguzman.com/es/tienda/>
Carretera de Mairena s/n · La Rinconada (Sevilla)
Tel.: 955 511 777 · www.haciendaguzman.com

ACEITES VALDERRAMA

Aceites Valderrama es famosa por la suprema calidad de sus aceites de oliva virgen extra, pero quizás no todos conocen el amplio abanico de variedades y formatos que pone en el mercado para satisfacer las múltiples necesidades de la hostelería. Probablemente es la única firma española que ofrece seis monovarietales distintos, todos ellos de elaboración propia, extraídos en frío y con idéntica calidad sobresaliente: ocal, cuya suavidad lo hace idóneo para mayonesas y repostería; arbequino, el favorito de los arroceros; hojiblanca, de sabor herbáceo, perfecto para ensaladas de tomate y comidas de sabor intenso; cornicabra, recomendado para su uso en cocina por su elevada concentración en oleico; picual,



ideal para salsas densas y guisos; y picudo, el que mejor armoniza con pescados azules y pilpiles. Las distintas variedades se presentan en infini-

dad de formatos, desde las cápsulas monodosis hasta el práctico *bag in box* de 2 o 5 litros —de imbatible relación calidad/precio—, pasando por botellas de cuarto, medio o un litro. Sea cual sea el consumo, existe un envase de Valderrama adecuado.

Siempre al servicio de la alta cocina, la compañía completa su oferta con un ensamblaje especial para fritura y un selecto Grand Cru diseñado con las mejores variedades. Además, aceite ahumado y aceite de trufa natural infundada —blanca o negra— para las recetas más sofisticadas. ▶



ACEITES VALDERRAMA

Anabel Segura, 10
28108 Alcobendas
(Madrid)
Tel.: 916 502 919
www.valderrama.es