

## Un gran aceite de oliva virgen extra de Mallorca

La cosecha de este año es la primera que se elabora en una almazara única en España

Aubocassa es uno de los mejores aceites de cuantos se elaboran en España. Pertenece además a un selecto club denominado Grandes Pagos del Olivar que agrupa a algunos de los más destacados productores de aceite de oliva virgen extra con una filosofía de trabajo muy clara: calidad por encima de rendimiento económico. Este grupo parte de la idea de llevar al sector del aceite el concepto de «chateau», tan importante en el mundo del vino. O lo que es lo mismo, producciones muy limitadas obtenidas de pequeñas fincas o pagos, con absoluto respeto por el terruño, y mezclando la elaboración artesanal con moderna tecnología. Aubocassa se elabora en Mallorca, en la finca del mismo nombre, una antigua Heredad del siglo XII ubicada en Manacor. Son 24 hectáreas en las que hay más de 7.000 olivos, todos ellos de la variedad arbequina, que se adapta bien a suelos pobres. La cosecha que acaba de salir al mercado, la de este año, es la primera que se elabora en una almazara instalada en uno de los antiguos edificios de la finca y que es única en España. Esta almazara permite extraer el aceite al mismo tiempo que se recogen las aceitunas, eliminando las esperas y los transportes que perjudican a las aceitunas. Este aceite se elabora con un proceso hasta ahora no utilizado en nuestro país que modifica el batido de la pasta de aceituna y la forma de atemperarla, un sistema que consiste en un intercambiador de calor o frío que consigue la temperatura óptima en pocos segundos, acortando los tiempos que la pasta pasa en la batidora y las oxidaciones que provocan la pérdida de los aromas. De este modo, se obtiene un aceite de máxima calidad.

El Aubocassa 2015 es probablemente el mejor que ha hecho hasta la fecha esta empresa familiar mallorquina, y eso que el listón estaba muy alto. Gran trabajo de su director, Agustín Santolaya. Presenta un color verde amarillento, con un aroma muy intenso, tanto que a 15 centímetros de la copa de cata se aprecian los aromas cítricos de piel de limón y hoja de limonero. En nariz recuerda a hierbas verdes finas y a tomate que dan paso a aromas a frutas como la manzana, el melocotón, la pera y el kiwi; con un fondo de frutos secos, sobre todo almendra verde. En boca deja una sensación amable y muy agradable, con sabores de almendra verde y frutas frescas. Delicado e intenso, deja una ligera sensación picante. Un aceite de oliva virgen extra que vale mucho la pena.

Precio de la botella de 500 ml.: 17 euros. [www.aubocassa.com](http://www.aubocassa.com)