



Jorge Martínez imagina la posibilidad de maridar vinos con aceites que capten los aromas de la zona donde se cultivan las viñas de las que nacen esos vinos, y combinarlos con unos bocados elegidos para cada ocasión. Una de las muchas opciones que ofrece esta iniciativa.

'Cata de Paisajes', una original aproximación al aceite riojano

La Cata de paisajes® es una original forma de conocer los aceites de La Rioja que la empresa Zeytum ha presentado en exclusiva a los miembros de la Academia Riojana de Gastronomía. "Utilizando el AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) como vehículo transmisor, tratamos de que se viva una experiencia única y el catador tenga la sensación de visitar enclaves reconocibles, combinados con los alimentos y vinos más acordes para su pleno disfrute". Así explica la iniciativa su responsable, el profesor

universitario Jorge Martínez, para quien "el proceso creativo de los aceites no es algo casual y, tras años de ensayos, por fin estamos en disposición de poder replicar diversidad de paisajes, tratando a la vez de poner el foco en el aceite de oliva virgen extra y hacer de esta actividad algo divertido y único en cada ocasión".

Los académicos riojanos pudimos comprobar con la cata de estos "aceites de paisajes" que Jorge ha conseguido el objetivo que perseguía al crearlos, es decir, que el catador experimente

la sensación de estar paseando por los enclaves elegidos. En esta ocasión, dado que Zeytum tiene su sede en Arnedo, el recorrido a través de los aromas capturados en el aceite se realizó por cinco lugares de La Rioja Baja. La degustación de cada uno de estos aceites estuvo acompañada por una tapa seleccionada cuidadosamente para que tuviera la mejor armonía posible y la máxima relación con el tipo de aceite catado. Tampoco podía faltar el vino y con los tres primeros 'maridajes' se sirvió el vino ecológico Ciencuevas,

Memoria, emoción, olfato

Texto: Pedro Barrio, presidente de la Academia Riojana de Gastronomía



Emocionante la cata de paisajes a través del aceite. Los diferentes aromas de cinco lugares capturados en la Rioja Baja y hábilmente concentrados en deliciosos aceites nos llevaron, casi físicamente, a aquellos parajes. Veíamos las fotografías, pero las imágenes no evocaban los recuerdos, eran los aromas los que lo hacían. La primera olfacción produjo una emoción intensa y concreta: la aulaga, su aroma impregnado en el aceite, generó un recuerdo inmediato, una vivencia que te transportaba al monte y sentías lo mismo que sentiste la última vez que paseabas por paisajes aromatizados por aulagas.

Y es que los aromas conectan con nuestro inconsciente y activan emociones. Hay una conexión directa entre el órgano del olfato (bulbo olfatorio) y el sistema límbico (estructura clave en las emociones, el aprendizaje y la memoria) responsable de las respuestas instintivas o automáticas. Los olores -a través de las amígdala cerebral- conectan con las emociones y con los recuerdos a través del hipocampo, asociando los aromas con lugares o experiencias incluso muy antiguas. Por eso, el sentido del olfato nos hace revivir sentimientos y emociones.

El sistema límbico es el responsable de la capacidad evocadora de los olores, de la memoria olfativa y la emoción. Pero lo importante no es la vía neurofisiológica sino la capacidad de evocar que Jorge Martínez consigue con sus aceites.



de la Coop. Nuestra Señora de Vico de Arnedo, mientras que los dos bocados dulces del final estuvieron acompañados por el vino Dos Ges, de Albelda de Iregua, también dulce, a medio camino entre una mistela y un moscatel.

Los aromas de la tierra de los dinosaurios

El recorrido comenzó en "El Valle de los Dinosaurios", situado en la carretera que discurre

entre Enciso y Navalsaz, lugar que actualmente sirve de pasto al ganado vacuno, por lo que la tapa elegida fue una cecina de vaca con queso de Cameros sobre pan de horno de leña y aroma del Valle de los Dinosaurios.

Seguimos esta misma carretera para llegar al "Carrascal de Villarroya", cerca de Cornago, reino de encinas centenarias e incluso milenarias, así como lugar habitual de recolecta de setas silvestres, por lo que acompañamos la cata del aceite con un bocado de revuelto de boletus al aroma del Carrascal de Villarroya.

En dirección a Arnedo, hacemos parada obligada cerca de Turruncún para disfrutar del aroma tan característico del "Pinar de Turruncún", que cuenta con cerca de 3.000 hectáreas de bosque en las faldas de Isasa, Gatún y Yerga. Haciendo un guiño a la huerta riojana, con el aceite del "Pinar de Turruncún" degustamos un bocado de valle y montaña con milhojas de tomate, calabacín y espárrago al aroma del pinar de Turruncún.

El cuarto enclave elegido fue la "Ermita de San Tirso", situada en la vía verde que discurre entre Calahorra y Arnedillo, a unos 3 km de esta localidad y próxima al mirador que hay cerca del antiguo apeadero de Préjano, hoy reconvertido en granja de ovejas. El sendero se introduce por

una yasa en dirección a Peñalmonte, un paseo de menos de un km entre una diversidad vegetal que impresiona por su potencia aromática. Al final se encuentra la ermita de San Tirso, que parece empotrada en la roca. El bocado elegido para acompañar al aceite de la "Ermita de San Tirso", donde la diversidad de plantas aromáticas en máxima y por cuyo entorno pastan rebaños de ovejas y cabras, fue un requesón de cabra y oveja sobre cobertura de chocolate puro al aroma de la ermita de San Tirso.

Para finalizar el recorrido, ya de vuelta a Arnedo, imaginamos sus alrededores en la primera quincena de febrero, cuando cerca de un millón de almendros se ponen de acuerdo para ofrecer un paisaje de belleza visual impresionante, tanto como la fragancia que desprenden, que apreciamos con el aceite "Flor de almendro". Nada mejor para acompañarlo que un "Fardelejo de Arnedo al aroma de flor de almendro", abierto por la mitad longitudinalmente e impregnado con un poco de aceite.

(Más información sobre Zeytum en www.zeytum.com y www.deolivavirgenextra.es)

VINEDOS
BODEGAS DE LA MARQUESA
VALSERRANO

Cinco generaciones
elaborando vinos singulares



Villabuena de Álava - Rioja Alavesa
www.valserrano.com - info@valserrano.com