

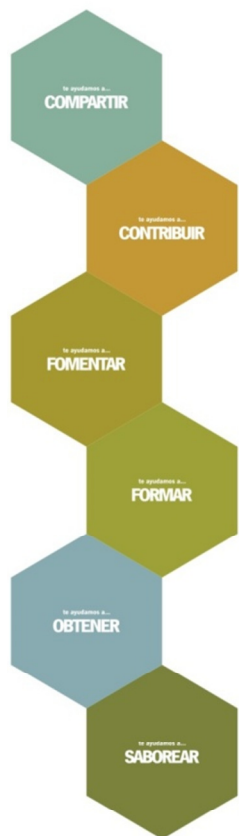
Informe de resultados

Diciembre 2017

Propuestas de Maridaje

Empresa: **Aceites Mas del Señor S.L**

Elaborados por: CITOLIVA - Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite



CITOLIVA

Parque Científico-Tecnológico GEOLIT
C/ Sierra Morena, manzana 11
Edif. CTSA, planta baja
23620 Mengíbar (Jaén)

Teléfono: (+34) 953 221 130
Móvil: (+34) 692 177 515

Fax: (+34) 953 373 017
Email: citoliva@citoliva.es



...hablamos?



Contenido

1. Objetivo.....	3
2. Introducción.....	3
3. Materiales y métodos.....	4
4. Resultados.....	6
5. Referencias Bibliográficas	8



1. Objetivo

Realizar propuestas de maridaje con alimentos, en base a las características físicas químicas y sensoriales de los aceites elaborados por la empresa Aceites Mas del Senyor S.L.

2. Introducción

Se han utilizado 3 aceites de oliva virgen extra diferentes:

1. 'Arbequina'
2. 'Farga'
3. Coupage

Los dos primeros han sido proporcionados por la empresa y son 100 % monovarietales y el último se ha elaborado en las instalaciones de CITOLIVA. En el caso del coupage la combinación escogida, en acuerdo con la empresa, ha sido un 80% de la variedad 'Arbequina' y un 20 % de la variedad 'Farga'.

El trabajo de CITOLIVA se ha centrado en recomendar las opciones de maridaje más adecuadas al perfil organoléptico de los tres Aceites de Oliva Virgen Extra.

3. Materiales y métodos

Aceites

- 'Arbequina'
- 'Farga'
- Coupage

Panel test

Se ha realizado según el método recogido en el reglamento 2568/91 y sus posteriores modificaciones.

Los valores de intensidad medida en centímetros en cuanto al frutado de aceituna, amargo y picante se presentan en la Tabla 1.

VARIEDAD	Frutado de Aceituna	Amargo	Picante
'Arbequina'	5,7	2,8	5,5
'Farga'	4,2	2,5	4,1
Coupage	4,5	1,9	5,8

Tabla 1 Resultados aceites Mas del Senyor

Los perfiles sensoriales de estos aceites son:

'Arbequina'

Este aceite presenta un frutado entre verde y maduro.

Son los matices herbáceos los responsables de las notas verdes y los aromas frutales los encargados de sus notas maduras. Se reconocen el plátano, la manzana y la pera, pero es la almendra, en su versión almendra "hecha" la que acapara toda la atención aromática, siendo su protagonista.

La suavidad es la carta de presentación a su paso por boca, siendo su amargo de intensidad ligera y el picante medio. Como registro destacado, vuelve la almendra hecha a ser la clave de este aceite delicado en su perfume.

'Farga'

Este aceite presenta un frutado verde de intensidad media. En nariz es en tono herbáceo y en boca se manifiesta como hoja de olivo.



La rúcula y la alcachofa son sus principales registros en nariz que se complementan con la planta del tomate. Notas muy sutiles almendradas culminan su aroma

De amargo muy ligero, se aprecia un toque de astringencia y un picante medio.

Coupage

Aceite de frutado medio que presenta fusión de aromas maduros y verdes, ambos conviven creando su complejidad aromática.

En primer plano se reconoce la almendra “hecha”. Acompañando a ésta se identifican el plátano, la manzana y la pera, con toques de manzanilla e hinojo.

De suave paso por boca, la manzanilla y la almendra destacan sobre el resto de atributos que minimizan su presencia para dejar vía al amargo de intensidad muy ligera con un picante progresivo a la par que intenso, significativos de su frescor imperante.

4. Resultados

Las propuestas de maridaje con los alimentos se han realizado teniendo en cuenta el perfil organoléptico que presentan los aceites, para ello CITOLIVA se ha basado en la clasificación de los aceites hecha por Uceda *et al* en el libro Manual de Cata y Maridaje de Aceite de Oliva y que se presenta en la Tabla 2.

TIPOS DE ACEITES VÍRGENES EXTRA	Frutado de Aceituna	Amargo	Picante
Frutado Delicado	<3	0	0
Frutado Ligero Dulce	<3	<3	<3
Frutado Medio Delicado	3-5	<3	<3
Frutado Medio Amargo	5-6	3-5	3-5
Frutado Complejo Armónico	>6	3-5	3-5
Frutado Complejo Amargo	>6	>5	>5

Tabla 2 Clasificación de aceites

Como se puede observar el aceite procedente de la variedad 'Arbequina' presenta un perfil que no encaja en ninguna de las categorías propuestas en la Tabla 2, la que más se parece es la del perfil *Frutado Medio Delicado*, aunque la intensidad del frutado es un poco más elevada y el picante también, pero el equilibrio en relación a las demás características organolépticas la sitúa en esta categoría.

En relación a los otros dos aceites, tanto el aceite procedente de la variedad 'Farga' como el del Coupage se clasifican en esa misma categoría. No obstante, en las opciones de maridaje el frutado del aceite de la variedad 'Arbequina' será determinante para los ensamblajes propuestos.

También se ha realizado una selección de alimentos a medida del perfil organoléptico de los aceites.

En la Tabla 3 se muestran las opciones elegidas para los alimentos y en la Tabla 4 para los postres, si bien hay que tener presente que en los maridajes hay siempre un aspecto hedonístico o preferencial que no debe ser limitante.

	Productos	Variedad			
		'Arbequina'	'Farga'	Coupage	
CARNES	Vacuno	A la parrilla		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Platos elaborados de alta cocina		<input checked="" type="checkbox"/>	
	Pollo	Asado		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Guisado			<input checked="" type="checkbox"/>
		A la parrilla			<input checked="" type="checkbox"/>
	Cordero	Asado			<input checked="" type="checkbox"/>
		Guisado		<input checked="" type="checkbox"/>	
		A la plancha o frito			<input checked="" type="checkbox"/>
	PESCADOS	Blancos	En salsa o especiados	<input checked="" type="checkbox"/>	
Grasos		Cocciones simples		<input checked="" type="checkbox"/>	
MARISCOS		Preparaciones sencillas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Cazuela	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ARROZ		Blanco		<input checked="" type="checkbox"/>	
		A la cubana	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Risotto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
LEGUMBRES		Habas frescas		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Judías verdes		<input checked="" type="checkbox"/>	
HORTALIZAS	Crudas	Calabaza	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Cardo	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Espárragos blancos	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
		Espárragos verdes		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Nabos		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Preparaciones	Gazpacho	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Salmorejo	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Parrilla de verduras		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Patatas hervidas	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Patatas rellenas	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Puré de patatas	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Verduras rebozadas			<input checked="" type="checkbox"/>
	HONGOS		Champiñones	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		Setas a la plancha		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
PASTAS	Macarrones,...	A la carbonera	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
		Con crema de queso	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
	Canelones, lasaña...	De verduras	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
		De pollo	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
		De ricota	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
		De pescado	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
	Pizzas	Margarita			
	VARIOS	Salsa	Mahonesa	<input checked="" type="checkbox"/>	

Productos			Variedad		
			'Arbequina'	'Farga'	Coupage
Postres	Quesos	Muy blandos	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
		Blandos		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Azules	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Tartas	De frutas	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
		De queso	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
	Otros	Yogurt	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
		Frutas naturales		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Tabla 4 Propuestas de postres

5. Referencias Bibliográficas

Uceda M., Aguilera M.P., Marzzucchelli I. (2010) Manual de Maridaje del Aceite de Oliva, Ed Almuzara

Reglamento (CE) nº 2568/1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis y sus posteriores modificaciones.

8



EQUIPO TÉCNICO CITOLIVA

27/12/2017