



Wine Spectator es la revista gastronómica más importante de los Estados Unidos y del mundo. Tiene una tirada mensual de 2,2 millones de ejemplares.

En el ejemplar de noviembre del 2013, el escritor americano del Bestseller *"EXTRA VIRGINITY": The Sublime and Scandalous World of Olive Oil*, y Gurú del aceite de oliva virgen extra, **Tom Mueller**, ha incorporado en su artículo la empresa productora de aceite de oliva virgen extra Masía el Altet.

A continuación os adjuntamos el texto publicado por dicha revista traducido al español.



Variedades de aceituna y el terreno

Existen unas 700 variedades de aceituna en el mundo. Si se cultivan y molturan como es debido, con todas ellas se puede obtener un aceite de primera calidad y cada una de ellas tiene un aroma, sabor y textura en boca únicos. Sin embargo, solo el cultivo de unas pocas docenas de variedades está extendido por España y el mundo. Las aceitunas de Jorge Petit son una especie en peligro que ofrecen una personalidad inolvidable y poco común. Petit las cultiva en Masía el Altet, una finca situada a casi mil metros de altitud sobre el nivel del mar, en las escarpadas cimas de granito de la Sierra de Mariola, en el interior de Alicante. Masía el Altet representa la riqueza de variedades de aceitunas autóctonas de España y la importancia del terreno.

Petit y yo catamos los aceites. Uno de ellos ofrece el aroma inequívoco y claro de las trufas, y el otro, lo prometo, tiene un cierto olor a colonia elegante. Nunca en mi vida he probado aceites así, y eso que he catado muchísimos.

Petit está emocionado, no tanto por mi reacción sino por la misteriosa alquimia de los aceites en sí. “Da igual las veces que los pruebe, siempre logran sorprenderme”, comenta como abstraído. Petit es un hombre fuerte, con una mirada penetrante y una sonrisa astuta que no te gustaría ver en el otro lado de la mesa de negociación, pero que ahora, mientras catamos sus aceites en copas relucientes dispuestas en hileras paralelas, me resulta realmente agradable.

El coupage de las variedades Blanqueta y Alfafarenca tiene un claro sabor a trufa, de eso no cabe duda, y mientras lo paladeamos y sorbemos, apreciamos notas de alfalfa, limón y pasas de ciruela. El líquido que se obtiene de la variedad Changlot Real nos transmite notas de hinojo y plátano verde, y también de colonia. La principal razón de que nunca hasta

ahora haya experimentado aceites así es que ni siquiera sabía que existieran estas variedades de aceitunas autóctonas tan poco comunes.

Después de la cata, Petit me lleva a ver sus árboles. Aunque estamos a mediados de mayo y allí abajo, en las playas de Alicante, hace un calor bochornoso, aquí arriba en las montañas el ambiente es húmedo y fresco. El aire está impregnado de hierbas aromáticas y flores silvestres que Petit va identificando mientras andamos —tomillo, mejorana, romero silvestre y muchas otras con las que no estoy familiarizado. Me cuenta que estas montañas de la Sierra de Mariola, protegidas por dos parques naturales, albergan 1.200 especies diferentes de plantas y cuentan con una de las mayores concentraciones de plantas aromáticas y medicinales de toda Europa.

Los bosques del entorno son frondosos, húmedos y llenos de vegetación y maleza, casi como un bosque nuboso. Cuando llegamos a un claro con un olivar que Petit plantó ahí hace 18 años, parece fuera de lugar. “¿Te imaginas? ¡Una isla de olivos en un mar de plantas aromáticas! Con razón los aceites que producen estos olivos son tan fragantes”, señala. Plantar un olivar aquí es una decisión bastante audaz, porque existe el riesgo de que las heladas del invierno lo dañen. Pero la recompensa es grande porque las grandes oscilaciones de temperatura que hay entre el día y la noche y entre estaciones ejercen una tensión en los árboles y mejoran aún más el sabor y aroma de sus aceites.

Como muchos protagonistas de la revolución del aceite de oliva en España, Petit se ganaba la vida en otro mundo — es un financiero de éxito — y empezó a producir aceite de oliva siguiendo una afición que le apasionaba, aportando la objetividad y rigor de un extranjero a una profesión cargada, a veces sobrecargada, de tradiciones.

Y, sin embargo, habla del aceite de oliva más como agricultor o filósofo que como empresario. “El olivo es un árbol sabio que me ha enseñado muchísimas cosas”, afirma. “Por ejemplo, a ir despacio. Cultivar árboles, recolectar las aceitunas, hacer aceite con ellas, probar ese aceite”. Aquí, la sonrisa de Jorge Petit se suaviza, ya no parece tan astuta. “Estas son cosas preciosas que forman parte de mi vida y hay que darles su tiempo, no hay que apresurarlas”.



Jorge Petit cultiva sus árboles, muchos de ellos variedades poco comunes, en las montañas. Abajo: el fruto Picual de Petit.

Masía El Altet

Región: Alicante

Año de creación: 2005

Producción: 70.000 litros

Variedades de aceites:

High Quality (coupage de picual, arbequina, genovesa, blanqueta y alfafarenca); Premium (coupage de picual, changlot real, genovesa, blanqueta y alfafarenca); Special Selection (changlot real) y High End (picual)





MASIA EL ALTET

“La Referencia”



Masia el Altet Ctra. de Alcoy a Banyeres, km. 8 a 9 Polop Baix, nº10 · Alcoy (Alicante) · Tel. (+34) 965 55 07 05 · (+34) 606 42 25 54
info@masia-el-altet.com · www.masia-el-altet.com