mesa y cocina

aceite

Nº 5 - 2006 - 5 €

Entrevista
ADOLFO MUÑOZ
restaurador

ACEITE, FUENTE DE SALUD

CATA DE ecológicos

Nuestra Selección:
OLEO QUERCUS

AQUARIUM
San Sebastián

D.O ESTEPA
PRESTIGIO CONSOLIDADO

ADOC
Madrid

BODEGAS FONTANA

El aceite singular de La Mancha

Bodegas Fontana se extiende por tierras de la Mancha, entre las provincias de Cuenca y Toledo. En los escasos nueve años transcurridos desde su creación, se han convertido en un exponente de los vinos de calidad y de corte moderno que han surgido en Castilla-La Mancha. Sus fundadores, los hermanos Jesús y Ana Cantarero, al mando de una de las casas que ha modernizado el vino de la zona, amplían ahora su perspectiva de negocio con la presentación en el mercado, el pasado julio de 2006, de un nuevo y exquisito aceite de oliva virgen extra: Óleo Quercus de Fontana.

Bodegas Fontana es una pequeña empresa familiar, dedicada al mundo del vino desde hace 40 años. De la mano de la buena salud demostrada por los vinos de La Mancha, la última generación de la familia, encabezada por Jesús y Ana Cantarero Morales, creaba en el año 97 Bodegas Fontana con la intención de consolidar la pujanza de dicha región. La nueva bodega, situada en Fuente de Pedro Naharro (Cuenca), contaba con viñedos propios y unas innovadoras instalaciones que marcaban la pauta de una concepción inquieta y experimental sellada por su buen hacer. En poco tiempo su ambicioso proyecto encarnaba el mejor exponente de unos vinos complejos, estructurados y sabrosos, con la variedad tempranillo como gran protagonista.

BODEGAS FONTANA

El aceite singular de La Mancha

Bodegas Fontana se extiende por tierras de la Mancha, entre las provincias de Cuenca y Toledo. En los escasos nueve años transcurridos desde su creación, se han convertido en un exponente de los vinos de calidad y de corte moderno que han surgido en Castilla-La Mancha. Sus fundadores, los hermanos Jesús y Ana Cantarero, al mando de una de las casas que ha modernizado el vino de la zona, amplían ahora su perspectiva de negocio con la presentación en el mercado, el pasado julio de 2006, de un nuevo y exquisito aceite de oliva virgen extra: Óleo Quercus de Fontana.

Bodegas Fontana es una pequeña empresa familiar, dedicada al mundo del vino desde hace 40 años. De la mano de la buena salud demostrada por los vinos de La Mancha, la última generación de la familia, encabezada por Jesús y Ana Cantarero Morales, creaba en el año 97 Bodegas Fontana con la intención de consolidar la pujanza de dicha región. La nueva bodega, situada en Fuente de Pedro Naharro (Cuenca), contaba con viñedos propios y unas innovadoras instalaciones que marcaban la pauta de una concepción inquieta y experimental sellada por su buen hacer. En poco tiempo su ambicioso proyecto encarnaba el mejor exponente de unos vinos complejos, estructurados y sabrosos, con la variedad tempranillo como gran protagonista.

Imagen de los propietarios.

ticas organolépticas y químicas, consiguiendo así un aceite de una acidez nunca superior a 0,2%. Tras un minucioso seguimiento de todo el proceso de elaboración, con las técnicas más actuales y avanzadas, nace el coupage de Óleo Quercus, con el que se alcanza finalmente un aceite potente y equilibrado, y que garantiza las mejores condiciones en cuanto a alimentación y salud.

En nariz resulta muy afrutado y elegante con una gran concentración de aromas y un recuerdo a manzana y almendra. En boca se trata de un aceite muy gustoso, dulce, delicado y con notas de fruta fresca, con un final muy largo y armonioso. A juicio de la consultora gastronómica Alicia Ríos, entre los usos culinarios del Óleo Quercus de Fontana hay que destacar su perfecto acompañamiento en menestras, guisos, horno, y también en escabeches y elaboraciones donde los ingredientes y condimentos vayan a integrarse, lo que permitiría al aceite sobresalir sin tampoco anular ni anularse.

Bodegas Fontana ha puesto a la venta en el mercado 30.000 botellas de medio litro de su Óleo Quercus y para el próximo año tiene pensado aumentar el número de olivares cultivados con el fin de acrecentar su producción.

Beneficios para la salud

El aceite de oliva virgen extra Óleo Quercus de Fontana se perfila como un auténtico tesoro para la salud. Es el alimento por excelencia de la apreciada dieta mediterránea. No en vano, el verdadero zumo de aceitunas es desde antiguo la grasa monoinsaturada más consumida del entorno mediterráneo. Apreciado no solo por su extraordinario sabor, Óleo Quercus de Fontana posee, además, un alto porcentaje en ácido oleico y polifenoles, lo que aporta al cuerpo humano nutrientes esenciales para el organismo, además de reducir el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares. A ello hay que añadir su función como fuente de antioxidantes, y un alto contenido en vitaminas e, a, y d.

BODEGAS FONTANA
Extramuros S/N. 16411 Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)
Tel.: 969 125 433. Fax: 969 125 387
www.bodegasfontana.com