



The New York Times

Green Gold

| By OLIVER STRAND
| August 31, 2011, 10:59 am



A rule of good olive oil: once you open the bottle, use the contents as quickly as possible. Oxygen is the enemy, and once you break the seal the flavors start to fade so that what tasted sensational one month will be flat the next.

Which is one of the reasons LA Oro, the newly released high-end olive oil from Spain's **LA Organic**, is sold in 250-milliliter bottles that might just get you through a weekend full of house guests. Olive oil this exceptional is too good to sit around.

LA Oro is the top of the line for LA Organic — it was first exported to the United States last year. It is a limited-edition bottling of certified organic olive oil made from olives harvested in Andalusia and cold-pressed at the Almazaras de la Subbetica, an artisan mill outside of Córdoba. LA Oro puts Spain on equal footing with the best from Italy or France, a small-batch olive oil backed by some big names: the winemaker Michel Rolland is a partner, and Philippe Starck designed the inkwell-inspired bottle.



The Intenso (pictured here) is made with picudo olives that yield bright, vivid, peppery flavors that are brawny but agile. It stands up to grilled meat, wakes up a salad of fresh

favas with shaved manchego and balances the sweetness of ripe melon sprinkled with sea salt. But you could just enjoy the olive oil on its own — pour some on a plate, dredge with a hunk of bread and it's like tasting the color green.

\$18 for a 250-milliliter bottle at Dean & DeLuca. Go to deananddeluca.com for store locations.



The New York Times

Oro verde

Por OLIVER STRAND

31 de agosto de 2011, 10:59

Una regla del buen aceite de oliva es: una vez abierta la botella, usa su contenido lo antes posible. El oxígeno es el enemigo y una vez que se rompe el precinto, los sabores empiezan a debilitarse y lo que durante un mes tenía un sabor excepcional al siguiente puede resultar insulso.

Esta es una de las razones por las que LA Oro, el nuevo lanzamiento en aceites de oliva selectos de la empresa española **LA Organic**, se venda en envases de 250 mililitros, lo justo para sobrevivir a un fin de semana con la casa llena de invitados. El aceite de oliva tan excepcional es demasiado bueno como para no aprovecharlo.

LA Oro es la línea exclusiva de LA Organic y se exportó a Estados Unidos por primera vez el año pasado. Es un embotellado de edición limitada del aceite de oliva con certificación orgánica elaborado a partir de los frutos cultivados en Andalucía y prensado en frío en las tradicionales Almazaras de la Subbética, a las afueras de Córdoba. LA Oro ha colocado a España al nivel de lo mejor de Italia o Francia con una producción reducida de aceite de oliva apoyada por grandes nombres: el enólogo y socio Michel Rolland y Philippe Starck, quien realizó el diseño de la botella con forma de tintero.

La variedad Intenso (en la imagen) está elaborada con oliva picudo que aporta picantes notas de pimienta y un paladar vibrante y potente, dándole un sabor fuerte pero delicado. Acompaña muy bien carnes a la brasa, da un toque de frescura a una ensalada de habas con lascas de manchego y equilibra el sabor dulce del melón maduro con una pizca de sal marina. Aunque este aceite de oliva también puede saborearse solo: echa un poco en un plato y moja un trozo de pan para disfrutar del sabor del verde puro.

Botella de 250 ml, 18\$ en Dean & DeLuca. Visita la web deananddeluca.com para encontrar tu tienda.