

# Un aceite con estirpe

La familia Álvarez de Toledo saca al mercado 20.000 botellas del producto Marqués de Valdueza, procedente de una finca de las cercanías de Mérida

REDACCIÓN Badajoz

La familia Álvarez de Toledo representa una de las generaciones aristocráticas más importantes de España. Este apellido, a través de las numerosas ramas familiares, entronca con el Ducado de Alba o el de Medina Sidonia.

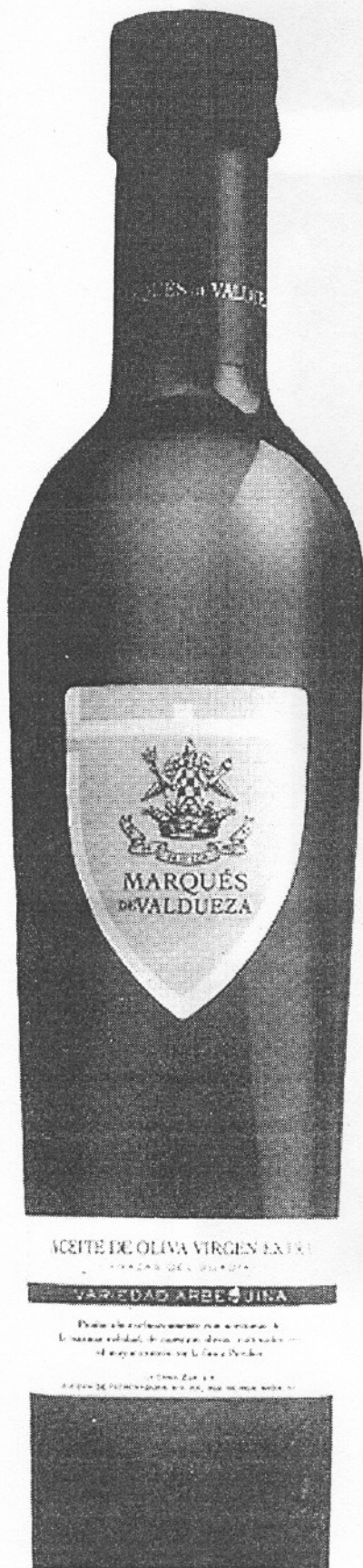
En la actualidad, los Álvarez de Toledo han aprovechado las fincas que poseen en Extremadura para embarcarse en la comercialización de aceite de primera calidad, algo similar a lo que han hecho otras importantes familias, como es el caso del marqués de Griñón. Carlos Falcó elabora aceite en una finca de la provincia de Toledo bajo la marca Quinto Capilla de Fraile.

Los Álvarez de Toledo han sacado al mercado una producción limitada de 20.000 botellas de un aceite de oliva virgen extra que lleva el nombre Marqués de Valdueza, procedente de los olivos que la familia posee en las cercanías de Mérida desde hace varias generaciones. Según los responsables de la marca, se trata de «un olivar de 200 hectáreas, en donde el control sobre todo lo que se hace asegura la perfecta conservación del medio ambiente, al ser respetuosos con la naturaleza. De igual manera, se garantiza la absoluta trazabilidad del producto».

Según explicó a Efe el director gerente de la empresa, Fadrique Álvarez de Toledo, el objetivo es conseguir un «puro zumo de aceitunas» utilizando modernas tecnologías, respetuosas con el medio ambiente. Además, añadió que esperan tener finalizada para agosto de este año una nueva almazara.

## Inversión

Esta instalación estará ubicada en la misma finca Perales de Miraflores donde la familia Álvarez de Toledo cuenta con las variedades de olivo morisca, arbequina, picual y hojiblanca y contará con una inversión de 700.000 euros. A pesar de que este año sólo saldrán 10.000 litros (las botellas son de medio litro), Álvarez de Toledo señaló que en el plazo de unos diez años



esperan tener una producción máxima de 200.000 litros. «Contamos con la colaboración del cordobés Cristino Lobillo, uno de los mayores expertos de aceite de oliva de España, quien coge muestras de las aceitunas, realizando una cata desde el punto de vista organoléptico y químico para decidir el grado de madurez y de recogida óptima de cada variedad», explicó.

El responsable del proyecto explicó que otra de las características del producto es que la cosecha de las aceitunas se realiza «antes de lo que es habitual», a lo largo del mes de octubre, ya que «aunque se recoge menor cantidad, la calidad sí es mayor». Otro de los objetivos de la familia para esta finca es organizar visitas a la explotación y a la nueva almazara, en la que se realiza la mouturación en frío (para que el producto no pierda cualidades), para explicar a los interesados todo el proceso de elaboración del aceite, así como enseñar los olivos de la finca, algunos centenarios.

## Alta gama

Este aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdueza estará destinado a una clientela selecta, por lo se venderá en tiendas gourmet o delicatessen del tipo La Oleoteca, Gold Gourmet, la Tienda Gourmets de El Corte Inglés, entre otros establecimientos y tendrá un precio aproximado de diez euros la botella de medio litro. «Se trata de un producto de una altísima calidad y un gran valor añadido, por lo que nuestro objetivo no es venderlo en cualquier supermercado», señaló Álvarez de Toledo, quien señaló que, a pesar de la producción que aún es muy limitada, ya exportan, en esta misma línea, a Canadá, Estados Unidos, Reino Unido o Austria. Por otro lado, la familia no descarta elaborar vino a medio plazo, ya que en la misma finca cuentan con 50 hectáreas de viñedo y «es posible que entremos en este segmento en el plazo de cuatro o cinco años». En la actualidad, existe un proyecto, en fase de estudio, para la construcción de una bodega propia.