

VIVIR EL VINO

LA REVISTA

www.vivirelvino.com

gen Extra son un detalle original... ¡y de buen gusto!
Para más información: www.aceites-saborsur.es



Asociación Grandes Pagos de Olivar

Seis almazaras buscan la excelencia

Al igual que el sector vinícola, el mundo del aceite está haciendo un gran esfuerzo en los últimos años por la búsqueda de la calidad. La Asociación de Grandes Pagos del Olivar nace con la idea de aglutinar lo mejor de nuestra geografía oleica. El aceite Fuenroble ha sido el último en incorporarse este año, donde comparte protagonismo con otras cinco marcas de aceite: Abbae de Queiles (Hacienda Queiles, S.L.), Dauro (Bodegas Roda, S.A.), La Boella (Molí La Boella, S.L.), Marqués de Griñón (Ribera de Pusa, S.L.) y Marqués de Valdeolea (La Canaleja, S.L.); todas ellas con el objetivo en común de continuar la promoción del Aceite de Oliva Virgen Extra español de alta calidad en mercados nacionales e internacionales. Para sumarse a

esta moderna asociación, hay que superar los exigentes requisitos solicitados por Grandes Pagos de Olivar. Y es que todos los aceites de la Asociación proceden de aceitunas recogidas en sus propias fincas, fieles al concepto *château*, adoptado del sector vitivinícola. La frescura del aceite está garantizada por la normativa de Grandes Pagos de Olivar, que establece que desde la recolecta de la aceituna hasta la elaboración del aceite no pueden transcurrir más de dos o tres horas. Todos los socios deben etiquetar sus botellas según las normas de la Asociación, marcando en lugar visible la fecha de cosecha, así como promocionar la calidad de estos aceites de Oliva Virgen Extra, únicos en su elaboración.