



LA ARISTOCRACIA DEL ACEITE

En los últimos años, algunos grandes títulos de la nobleza española con historia terrateniente han empezado a embotellar y comercializar aceites de máxima calidad con sus propios nombres. Les presentamos cuatro llamativos casos, cuatro aristócratas que hacen unos zumos de aceituna que compiten en la primera línea del mercado mundial.

_POR_GERVASIO PÉREZ_FOTOGRAFÍAS DE_SANTIAGO BARRIO_



MARQUÉS DE VALDUEZA

ALONSO ÁLVAREZ DE TOLEDO EMPEZÓ A EMBOTELLAR HACE 4 AÑOS Y YA TIENE VARIOS PREMIOS.

"Nuestro objetivo es hacer el mejor aceite del mundo. Ni más ni menos. Mantener la calidad cada año es el reto más difícil, pero el afán de superación nos gula". Tras cuatro años, embotella 27.000 litros de Marqués de Valdueza y otros tantos de Merula para exportar a puntos de venta exclusivos de más de 20 países. Ya cuenta con premios en Estados Unidos, España...

DE LA CANTIDAD A LA CALIDAD. De ser los mayores productores mundiales de aceite a hacer, además, el aceite de mayor calidad mundial. El reto lo han emprendido cientos de pequeños y medianos empresarios en los últimos años, cosechando sus propias aceitunas y embotellando el zumo recién exprimido con calidad de virgen extra (hasta 0,8 de acidez). Entre las numerosas etiquetas que han aparecido en el mercado, hemos elegido una variedad única, los aceites elaborados por aristócratas con aceitunas de sus latifundios y etiquetados con los títulos nobiliarios heredados desde hace siglos. En el mercado del aceite la demanda crece a un ritmo aproximado del 4%. En los caldos virgen extra, sin embargo, el crecimiento se sitúa entre el 15 y el 20%. Aunque no es dato significativo en cuanto al volumen de negocio que mueve el sector, ya que se trata de partidas pequeñas, sí lo es en cuanto al cambio de tendencia, tanto en la oferta como en la demanda de los consumidores. "El aceite español es el mejor y así debe ser reconocido a la larga, aunque haya estado ensombrecido por el italiano", dice el conde de Morata, que comercializa Conde de Argillo. También el marqués de Valdueza, que lleva cuatro años embotellando con su título nobiliario como etiqueta, tiene parecida opinión: "La evidencia empieza a imponerse. Nuestros aceites son mejores que los italianos y nos guiamos por la excelencia. Nosotros, por ejemplo, no vamos a poner en entredicho nuestro apellido con un aceite cualquiera. Queremos ser los mejores". Para María Cristina Arteaga, marquesa de Monte de Vay, la calidad española no es cuestionable: "Nosotros no vendemos marketing como medio mundo. Vendemos aceite en garrafas, como lo hemos hecho históricamente, y en el cortijo. No queremos más puntos de venta". ■

TÍTULOS HEREDADOS

Condes, marqueses y duques dan nombre a algunos de los mejores virgen extra del país. En ocasiones son los propios nobles los que se dedican al oficio; en otras, empresas que etiquetan con los títulos. Sabor e historia en diferentes botellas.

_POR ALICIA VELASCO_FOTOGRAFÍA DE PASQUALE CAPRILE_

4. Con el nombre de Merula y en latas de medio litro, el marqués de Valdueza comercializa otra de sus excelentes variedades de virgen extra, asesorado por el prestigioso oleólogo Cristino Lobillo. El diseño fue galardonado con el primer premio de los Mobius Awards en Los Ángeles (Estados Unidos).
Precio: 7 euros.
Tel.: 91 319 15 08 y contact@marquesdevalueza.com

11. Con premios nacionales e internacionales, el aceite Marqués de Valdueza, propiedad de Alonso Álvarez de Toledo, es el zumo de cuatro variedades de aceituna (arbequina, picual, hojiblanca y morisca). El precio es de 14 €. Tel: 91 319 15 08 y www.marques-devaldueza.com

