

fuera de serie

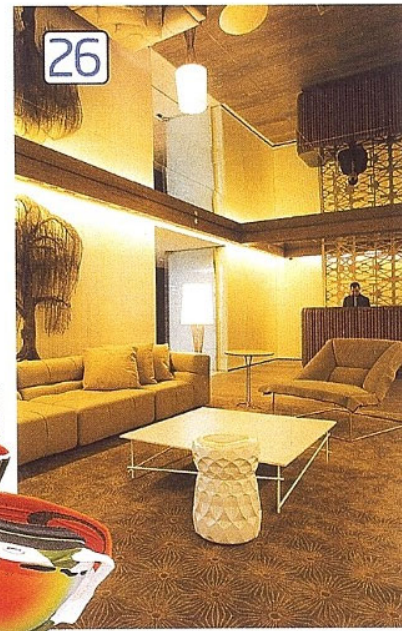
El éxito de un
'agromarqués'

Gabardinas
estilo Bogart

ESPECIAL
NIEVE

Paraísos
para
el esquí

nº 264.
4 de
diciembre
de 2009



FUERA DE SERIE

264
4 DE
DICIEMBRE
DE 2009

SUMARIO

PERSONAJE

Modelo de marqués agricultor

"A LAS VACAS hay que darles de comer todos los días y hasta el mes de noviembre en la finca no ha caído ni una gota de agua". En un principio, puede sorprender que quien está tan pendiente de los caprichos de la climatología sea descendiente del Duque de Alba, cuya dinastía, de tan larga, resulta abrumadora. Pero Alonso Álvarez de Toledo y Urquijo (Álava, 30 de septiembre de 1939), actual marqués de Valdueza, siente responsabilidad ante el peso histórico de su familia, que desciende directamente de los antiguos linajes de la España medieval y tiene un profundo arraigo a la tierra. "Los cambios del tiempo, la falta de lluvia o una granizada me pueden quitar el sueño. Y ahora la sequía es tremenda. Ésta no afecta a las vi- des o a los olivos, pero sí al ga-

Alonso Álvarez de Toledo, actual marqués de Valdueza, es un hombre dedicado al campo por vocación. De sus tierras salen vinos, aceites de oliva virgen y carnes de ternera que son productos de lujo.

POR ORES LARIO
FOTOGRAFÍAS DE
LUIS DE LAS ALAS

nado", comenta mientras camina entre las cuidadas viñas de su finca extremeña *Perales*, que se extiende, en las proximidades de Mérida, como una sucesión de campos de cultivo. Alonso, que fue compañero de bachillerato del Rey, es ingeniero agrónomo de formación y tiene claro que lo suyo es "el contacto con la tierra. Aprendí de mi padre, y desde niño me ha gustado involucrarme". Siempre ha gestionado el campo, pero en los últimos 10 años, su dedicación ha sido mayor.

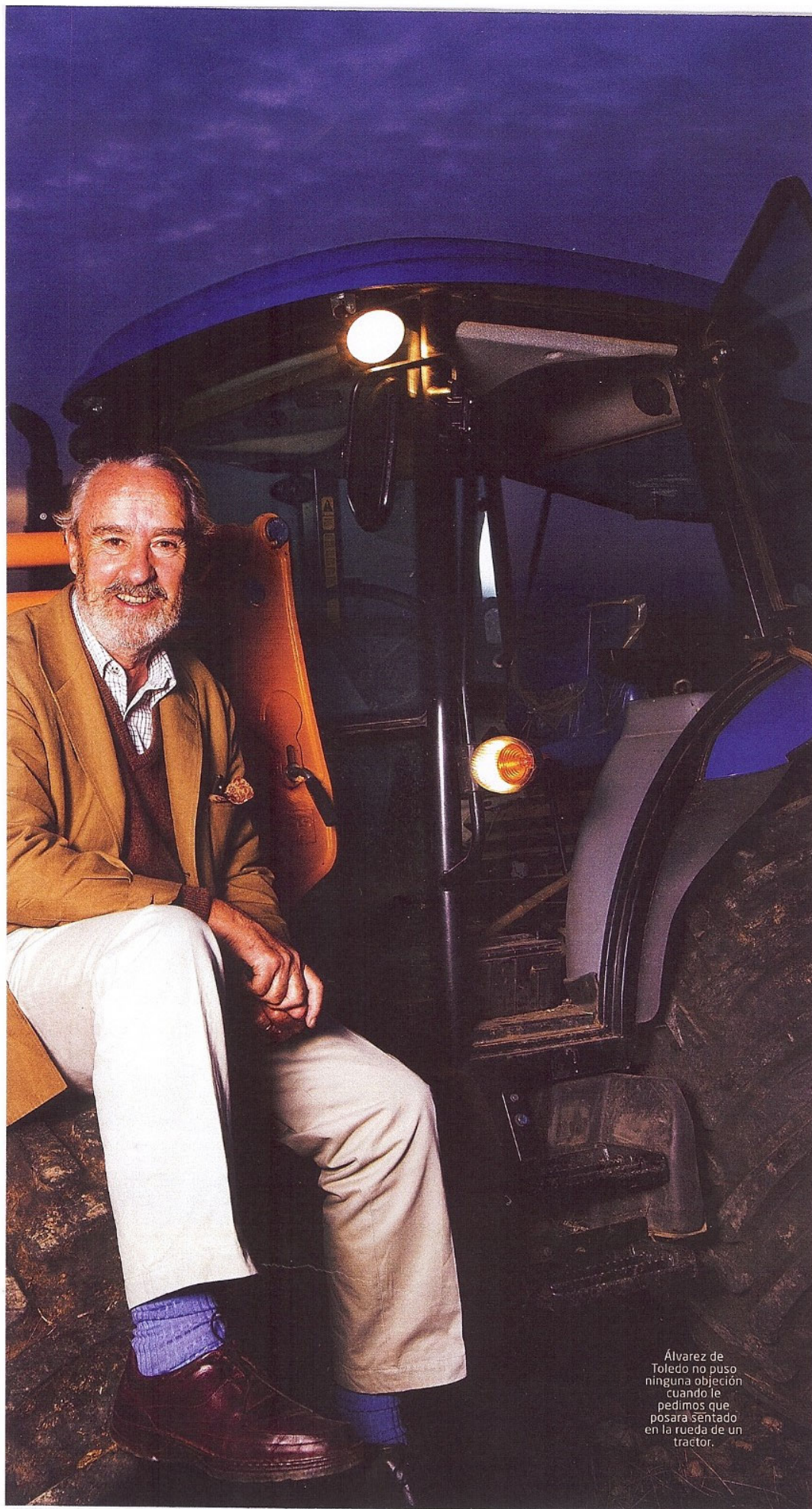
Trabajó en el Banco Urquijo hasta 1985 y después en el banco inglés Schrodgers y de su paso por el mundo financiero aprendió que había que tomar decisiones y riesgos para avanzar. Su apuesta más reciente ha sido el vino. A finales de los años 80 optó por reestructurar su explotación agrícola e hizo importantes inversiones. "Como el planteamiento que había no tenía futuro, empecé prácticamente de cero. Elevé el agua que había en unas charcas y creé un sistema de regadío. Así surgió una plantación de olivos moderna, como la actual y, posteriormente, la de la viña".

Con la bodega, que supuso una inversión de tres millones de euros, se producen 55.000 botellas anuales etiquetadas como Marqués de Valdueza y Valdueza. Para embarcarse en su ambicioso proyecto, buscó rodearse de los mejores. Entre ellos, el enólogo bordelés Dominique Roujou de Boubée, curtido en grandes *châteaux*, que decidió explotar las 18 me-

jores hectáreas de la finca (de un total de 40) y plantó Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot. Estas variedades se fusionan en un *coupage* con personalidad. "Cuesta arrancar el negocio del vino, pero ahora estamos en una posición buena. Si hubiera empezado en este negocio sin buenos asesores, estaría con unas condiciones peores que las actuales. Yo quiero hacer las cosas bien".

Además de su afán de perfeccionamiento, el empresario agrícola lleva la aventura en los genes. No en vano, por sus venas corre la sangre de Alvar Núñez Cabeza de Vaca, el descubridor de las cataratas de Iguazú (Brasil). Su apuesta por el vino no fue una decisión fácil, pero su lucha por mantener la calidad es constante. "Contamos con el hándicap de no ser Rioja, pero nuestro vino empieza a despuntar. El sector tiene un mercado complicado: coincide con la crisis económica y hay mucha competencia. Yo no he llegado en el mejor momento, así que debemos mirar muy bien los números y ser muy agresivos en la comercialización y el *márketing*".

EN FAMILIA. Junto al marqués trabajan sus tres hijos. De las relaciones públicas se encarga la mayor, Sonsoles (44), quien señala: "No sólo hay que producir productos de gran calidad, sino que además hay que transmitirlo al consumidor final". Pedro (35) se ocupa de temas



Álvarez de Toledo no puso ninguna objeción cuando le pedimos que posara sentado en la rueda de un tractor.

"Los cambios del tiempo, la falta de lluvia o una granizada me pueden quitar el sueño. Y ahora la sequía es tremenda. Ésta no afecta a los olivos, pero sí al ganado, que tiene que comer todos los días", dice Alonso Álvarez de Toledo

cio y de la red de distribución. Su visión es un reflejo de la de su padre: "El 95% de la calidad proviene de hacer bien las cosas en el campo", afirma quien también ha trabajado en banca. Ahora, las hojas de las parras muestran las tonalidades del otoño. El marqués pasea entre las tierras, que también son un mosaico de colores. "Hay partes rojizas, blancas... que indican si el suelo es arcilloso, calcáreo o pedregoso", aclara mientras camina entre las cepas que han sido podadas por el lado de nacimiento. "Las tardes de verano son calurosas, así que la vid se deja vestida por poniente para que dé sombra y no se quemen las uvas". De esta manera, se pierde fruta, pero se gana en calidad. Todos los cuidados son necesarios, como los 12 meses de maduración en barricas de roble talado en tres bosques franceses. Por eso, su vino se ha hecho un hueco entre los grandes, y así lo corroboran los 92 puntos recibidos en la Guía de José Peñín.

CALDO DE ACEITUNA. La jornada en el campo es larga. Después de las uvas, es el turno de la aceituna. Las filas de olivos se suceden en una naturaleza matemática. Son 200 hectáreas cuidadas y pensadas para producir aceite de oliva virgen extra. Entre los árboles corre una liebre. "Eso indica que en esta tierra no se utilizan productos químicos agresivos", explica Juan Lozano, encargado de la finca. Después de haber recogido a mano las variedades de Arbequina y >

personaje marqués de valdueza



Sobre estas líneas, con sus vacas de raza avileña negra.

➤ Morisca –autóctona de Badajoz– llega el turno de la Picual y la Hojiblanca. Los jornaleros recolectan los frutos en un proceso manual. Alonso conoce el nombre de los operarios veteranos. Les escucha y comprueba que en el proceso no se dañen los árboles. Su atención se fija en una rama seca y la retira del olivo con cuidado. "Ahora tenemos que esforzarnos en hacer las cosas bien. La agricultura está en una etapa delicada y yo he hecho una apuesta por la calidad en un momento oportuno en el que había un nicho de mercado en el aceite y la competencia aún no era grande". Bajo esa premisa, en noviembre de 2004, con una inversión de un millón de euros, la familia inauguró una moderna almazara que selecciona y prensa 3.000 kg de aceitunas en una hora. "Tenemos dos etiquetas: Marqués de Valdueza, con un aceite intenso, y Merula, más suave; producimos 30.000 litros anuales de la primera y 60.000 de la segunda, y estamos en 25 países, de los que Estados Unidos encabeza la lista", aclara Fadrique quien, según su pa-

dre, "es el que mejor conoce las cifras de la comercialización internacional". Aunque la idea de exportar aceite de oliva como un artículo de alta gama fue del aristócrata. "En Londres vi con asombro que el que se vendía en envases de diseño era italiano, cuando España es el mayor productor mundial. Esto me hizo apostar por la calidad y darle un giro a la explotación agrícola".

VACAS AVILEÑAS. El aristócrata reside en Madrid pero, antes de volver, hace una parada en *Santa Amalia*, otra finca de 800 hectáreas de su propiedad, cerca de Trujillo (Cáceres), en una dehesa de encinas centenarias. "Por tradición, en mi familia hemos sido respetuosos con el medio natural. Por eso, no es casualidad que en nuestro territorio vivan especies protegidas como águilas imperiales o cigüeñas negras".

El interior de casa mantiene esencia campestre. Cerámica de Talavera, un brasero eléctrico debajo de la mesa redonda y muebles de madera conforman una atmósfera

acogedora en una tierra dedicada a la caza y el ganado.

En la finca pastan las 350 vacas de raza avileña negra ibérica, otra de las pasiones del marqués, que lleva años fomentando la trashumancia. "Cuando en junio se secan los pastos extremeños, caminamos unos 350 km con la ganadería y la llevamos a la sierra de Ávila, donde permanece hasta el otoño. Aunque saldría más económico el traslado en camión, de esta forma se conserva mejor la naturaleza y la carne gana en calidad", recalca.

La jornada en el campo llega a su fin, pero tenemos una petición especial para el marqués. Queremos una foto suya subido a un tractor. Solicito, se sienta en la rueda y posa con elegancia, ocultando las palmas de sus manos, que se han ensuciado con grasa del vehículo.

Antes de regresar y sumergirse en la rutina de la ciudad, con los colores del atardecer como telón de fondo, recarga energías y camina, solitario, entre las encinas.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.MARQUESDEVALDUEZA.COM

Productos 'premium'