



al ACEITES DE PAGO

## Aceites de pago

O dicho de otro modo, aceites de finca o de hacienda agrícola, elaborados exclusivamente con los olivares de sus propietarios. Un fiel trasunto del concepto del chateaux francés relativo a los vinos trasladado al universo oleícola. En definitiva, un círculo de productores de élite que pretende marcar diferencias en el mercado europeo siguiendo el rastro de otras asociaciones existentes en la Toscana (Italia), en las que cada uno de sus miembros cuida el diseño de sus botellas y cumple con unos estándares de calidad elevados. Todos envasan en botellas de cristal negras para que su contenido no se oxide y reseñan claramente la fecha de la añada o la campaña. Sus cuatro únicos miembros en 2006 abarcan un abanico de zonas españolas: Marqués de Griñón (Toledo. [www.pagosdefamilia.com](http://www.pagosdefamilia.com)), Abbae de Queiles (Navarra. Tel. 948 84 74 95), Dauro (Girona y Mallorca. Tel. 619 46 40 66) y Marqués de Valdueza (Extremadura. [www.marquesdevaldueza.com](http://www.marquesdevaldueza.com)). Ninguno emplea las mismas aceitunas. En el grupo hay aceites que proceden de una sola variedad y otros que son el resultado de cuidados ensamblajes.

Destacan las aceitunas arbequinas, así como las koroneiki, picual, hojiblanca y manzanilla cacereña. Aceites de oliva de última generación, cuyos aromas y sabores recuerdan las hierbas recién cortadas, las manzanas verdes, los tomates maduros y los frutos secos, con un fondo de boca en el que aparecen las notas amargas y picantes, con dejes de alcachofa, plátano e higuera.