

ORIGEN

LA REVISTA DEL SABOR RURAL

NÚMERO 13 | ENERO - FEBRERO 2006 | AÑO III

Cuatro productores forma la Asociación Grandes Pagos del Olivar

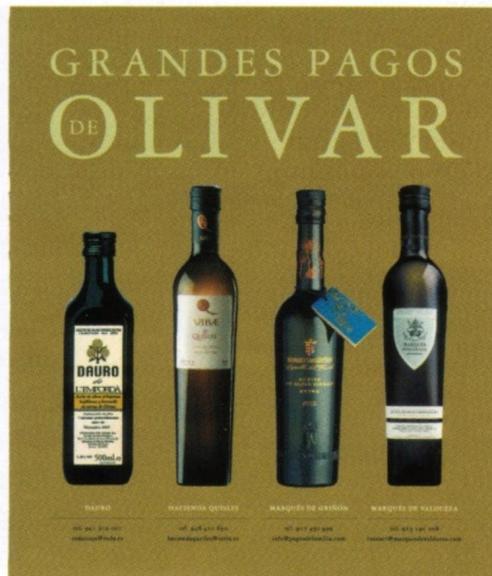
Los "grandes pagos" llegan al sector del aceite de oliva

El concepto "château" o "pago", ya muy extendido en el mundo del vino, ha hecho también su aparición en el universo oleícola. Tras la reciente "entronización" de Marqués de Valdeza (Extremadura), son ya cuatro los productores que forman parte de la Asociación Grandes pagos de olivar.

Los tres miembros fundadores son Abbae de Queiles (Navarra), Dauro (Empordá) y Marqués de Griñón (Toledo) y, junto con el nuevo asociado, se

comprometen a cumplir una serie de rigurosas condiciones: el aceite Virgen Extra elaborado por todos ellos ha de proceder de las aceitunas de sus propias fincas y estar elaborado en la propiedad.

La recolección de los frutos debe realizarse en el momento óptimo de maduración y las aceitunas han de ser recogidas mediante métodos



que no dañen ni el fruto ni el árbol y elaboradas de inmediato con sistemas

que permitan un adecuado control de calidad.

Se ha establecido también un compromiso de etiquetar sus botellas conforme a las reglas dictadas por la propia Asociación, marcando en lugar visible la fecha de la campaña. Y defenderán conjuntamente las cali-

dades de estos aceites en todos los foros de difusión oleícolas.