

El selecto club de los Grandes Pagos de Olivar cuenta ya con cinco miembros, que luchan por situar el producto español en un lugar de honor.

## El 'terruño' atrapa a los aceites de oliva

Escriben I.Elizalde y M.Fernández

Algunos los definen como románticos y otros los considerarán quiotes en su apuesta por difundir la cultura del aceite de oliva y situar al producto español de máxima calidad en el lugar de honor que le corresponde en el ámbito internacional. Estos son los motores que mueven a la asociación Grandes Pagos de Olivar, un selecto club de olivicultores, cuya singularidad es que toda su producción procede de una única finca. Al igual que ocurre con los vinos de pago, el aceite de oliva debe ser elaborado en la propiedad, siguiendo el concepto de *chateau* que tan buena acogida ha tenido en el ámbito vinícola. Uno de los promotores de esa iniciativa de origen francés, el Marqués de Griñón, Carlos Falcó, es también el impulsor de los Grandes Vinos de Pago.

En 2004, Carlos Falcó -Aceites Marqués de Griñón-, Agustín Santaolla -Aceites Dauró- y Alfredo Barral -Abbae de Queiles- se dieron cuenta de que sus proyectos en el mundo del aceite eran muy similares y que compartían la misma filosofía de búsqueda de la excelencia en calidad. En ese momento, nació la asociación Grandes Pagos de Olivar, que cada año abre sus puertas a un nuevo miembro. En 2006, se incorporó Alonso Álvarez de Toledo -Marqués de Valdeuza- y, este año, se acaba de dar entrada a José Baigés -La Boella-. "Tenemos alrededor de una decena de candidatos que quieren incorporarse al proyecto", explica Alfredo Barral, presidente de la asociación.

### Reconocimiento

Para ingresar en este selecto club, los olivicultores, además de contar con una finca y una almazara propia, tienen que acreditar un reconocimiento del mercado durante varios años. Por eso, todos los aceites de oliva virgen extra que forman parte de la asociación están avalados con premios nacionales e internacionales. La pertenencia a una denominación de origen no es un requisito imprescindible.

El trato que estos productores dan al aceite de oliva se asemeja al que los viticultores de bodegas como Vega Sicilia dan a sus vinos. La recolección de la aceituna se realiza sin varear el olivo,

### El 'oro líquido' de lujo en cifras

Datos de 2006.	Cosecha En toneladas de aceituna.	Producción En litros.	Rendimiento En porcentaje.
Abbae de Queiles	280	37.800	13,50
Aceites Dauró	490	65.000	13,00
La Boella	450	66.600	14,80
Marqués de Griñón	338	40.400	12,00
Marqués de Valdeuza	420	59.800	14,23

FUENTE: Grandes Pagos de Olivar



buscando el punto de maduración adecuado. La molturación no se dilata más de tres horas desde la recolección de la materia prima para evitar que se degrade.

Todo ello explica su precio, que al público ronda entre los 13 y los 16 euros el medio litro, el formato en el que se comercializa. "Nuestros aceites tienen un precio elevado", reconoce Alfredo

Barral, que aclara que sus costes no son comparables con el resto del sector.

A pesar de su elevado precio, estos aceites han tenido una buena acogida en las tiendas *gourmet* de medio mundo y la alta restauración. Además, se han convertido en una punta de lanza del valor del aceite de oliva español en el mundo. "Tenemos la idea del marketing piramidal, donde los que están en la cúspide arrastran a los demás", asegura Barral.

En esta filosofía, Grandes Pagos de Olivar puede convertirse en la primera entidad que, de manera formal, apueste por botellas irrellenables (como las que utilizan las bebidas espirituosas). Esta es una cuestión que prevé incluir en sus estatutos. En el sector del aceite de oliva empieza a surgir el debate sobre la conveniencia de utilizar este tipo de botellas, especialmente en la hostelería, para dignificar el producto. En paralelo, ayudará a fidelizar al consumidor en las diferentes marcas del aceite de oliva. Al igual que se elige un vino o un agua mineral, el sector propugna que se solicite una marca de aceite determinada.

### De gran reserva

- Para formar parte de Grandes Pagos de Olivar hay que cumplir una serie de requisitos: toda la producción debe proceder de una única finca y ser elaborada en la propiedad.
- Todos los aceites de oliva deben estar avalados por el mercado durante varios años.
- Su elaboración se cuida al máximo, los olivos no se varean y la molturación se realiza tres horas después de la recolección.
- En el futuro, podrían exigir contar con botellas irrellenables.