



Desde hace pocos días se ha incorporado un nuevo socio (el primero de Andalucía), con lo que se hace justicia a la gran región olivera española. Se trata de Potosí 10, empresa situada en el parque natural de la sierra del Segura, en Jaén, donde olivares y pinares conviven en absoluta armonía. Elabora, entre otras marcas, Fuenroble, un excelente picual.

Nunca se producirán adhesiones masivas a la Asociación, puesto que el número de miembros es, por definición, limitado (no más de uno al año) y la incorporación de cada uno ha de ser aprobada por una amplia mayoría de socios.

En sus inicios, Carlos Falco, marqués de Griñón, presidente Grandes Pagos del Vino y los tres fundadores consideraron que el concepto era perfectamente extensible al mundo oleícola. Y se pusieron en marcha estableciendo una serie de reglas.

Así, el aceite de oliva virgen extra elaborado por todos ellos ha de proceder de las aceitunas de sus propias fin-

La incorporación de nuevos miembros ha de ser aprobada por una amplia mayoría

New members must be approved by a wide majority

cas y estar procesado en la propiedad, lo que significa lisa y llanamente trasladar al mundo oleícola el concepto de château o pago tradicional en el de los vinos. El olivar ha de estar situado en parajes con ecosistema singular que se refleje en el aceite obtenido.

Además, la recolección de los frutos ha de realizarse en el momento óptimo de maduración y las aceitunas serán recogidas mediante métodos que no dañen ni el fruto ni el árbol y elaboradas de forma inmediata con sistemas que permitan un adecuado control de calidad en todas las fa-

ses del proceso. Finalmente, la actividad principal de la almazara ha de ser la elaboración y embotellado en envases acordes con la calidad del producto. Los socios también se comprometen a etiquetar sus botellas conforme a las reglas dictadas por la propia asociación, marcando en lugar visible la fecha de la campaña. Alfredo Barral lo resume en una frase: "Exigimos la capacidad de poder transmitir a un producto la singularidad del lugar donde se hace".

Recorramos, siquiera brevemente, estos aceites emblemáticos. El Marqués de Griñón Capilla del Fraile, que Carlos y Xandra Falco elaboran en Malpica de Tago (Toledo), tiene un color amarillo oro y es limpio y brillante.

El Dauro de L'Emportà es el producto estrella del Grupo de Bodegas Roda, D.O.C. Rioja. Elaborado con arbequina, hojiblanca y la griega koroneiki, su amargor y su picante son sutiles.

El Abbae de Queiles, un aceite ecológico de Navarra, procede de la aceituna suministrada por 16.000 olivos de arbequina situados en las faldas del Moncayo, al sur de la

Comunidad Foral. Es un aceite dulce, delicado, muy frutal y aromático.

El Marqués de Valdeusa se elabora en una finca extremeña que cuenta actualmente con 200 hectáreas de olivar. Su aceite es una combinación de arbequina, picual, hojiblanca y morisca, lo que le confiere un estilo propio y característico.

La Boella, último miembro hasta ahora, el excelente aceite frutado de La Canonja (Tarragona), se crea a partir de la aceituna local, arbequina. Excelente es, también, La Boella Arbosana.

Por último, el jienense Fuenroble procede de la aceituna picual, que domina la totalidad del paisaje de esta provincia. No obstante, si la gran mayoría de los aceites de la D.O. Sierra del Segura a la que pertenece exhiben un color amarillo y un frutado mediano, el nuevo miembro de Grandes Pagos del Olivar destaca por su verde y su frutado intensos. Está avalado por diversos premios nacionales e internacionales.¹¹

EXCELENTE 11

OLIVE OIL WITH A PEDIGREE

Grandes Pagos del Olivar is a non-profit association born in 2004 and made up Spanish producers of virgin extra olive oil. Its founding members were the Marqués de Griñón (Toledo province), Dauro de L'Empordá (Girona) and Abbae de Queiles (Navarre). They were later joined by La Boella, in Tarragona, and the Marqués de Valdeuza, near Mérida (Badajoz).

The group's most recent member —and the first from Andalusia, a great oil-producing region— is Potosí 10, a firm located in the Sierra de Segura natural park, where olive and pine trees live in absolute harmony. Among its different brands is Fuenroble, an excellent Picual.

The association will never be very large because the number of members is limited to one new one each year, and each one has to be approved by a wide majority of the members.

Carlos Falcó, the Marqués de Griñón, was initially the president of Grandes Pagos del Vino, a system of wine production which was considered perfectly applicable to the olive oil sector. Thus the three founding members established a series of rules.

Among them:

The virgin extra olive oil that they produce must come from olives on their own land and be manufactured on the property. It is a means of bringing to the oil world the traditional *château* concept of winemaking. The olive groves must be located in areas with unique ecosystems that are reflected in the oil produced.

The olives must be picked at just the right moment of maturity by methods that do not harm them or the trees. They must be treated immediately with systems that permit adequate quality control throughout the process. Finally, the oil must be presented in containers that reflect the quality of the product. Members are also committed to labelling their bottles in accordance with the rules of the association, with the date clearly

marked. Alfredo Barral sums it up this way: "We demand the capacity to transmit to a product the uniqueness of the place where it is made."

The Marqués de Griñón Capilla del Fraile oil, made by Carlos and Xandra Falcó at Malpica de Tajo (Toledo), has a golden yellow colour and is clean and brilliant.

Dauro de L'Empordá is the star product of the Grupo de Bodegas Roda. Made with Arbequina, Hojiblanca and the Greek Koroneiki olives, it has a subtle tartness and bite.

Abbae de Queiles is an ecological oil from Navarre, made from the fruit of 16,000 Arbequina olive trees

located on the sides of the Moncayo mountain, in the southern part of this autonomous region. It is a sweet, delicate and very fruity and aromatic oil.

Marqués de Valdeuza is made on a 200-hectare property in the Extremadura region of western Spain. The oil is a combination of Arbequina, Picual, Hojiblanca and

Morisca, which gives it a unique character.

La Boella is an excellent fruity oil made at La Canonja (Tarragona) with the local olive variety called Arbequina. Also excellent is La Boella Arbosana.

Finally, in Jaén, is Fuenroble, from the Picual olive, the most common in this southern Spanish province. But if the great majority of oils from the surrounding Sierra del Segura growing area are yellow in colour with moderate fruitiness, this new member of Grandes Pagos del Olivar is outstanding for the intense fruity green of its product, which has won several Spanish and international prizes. ●



