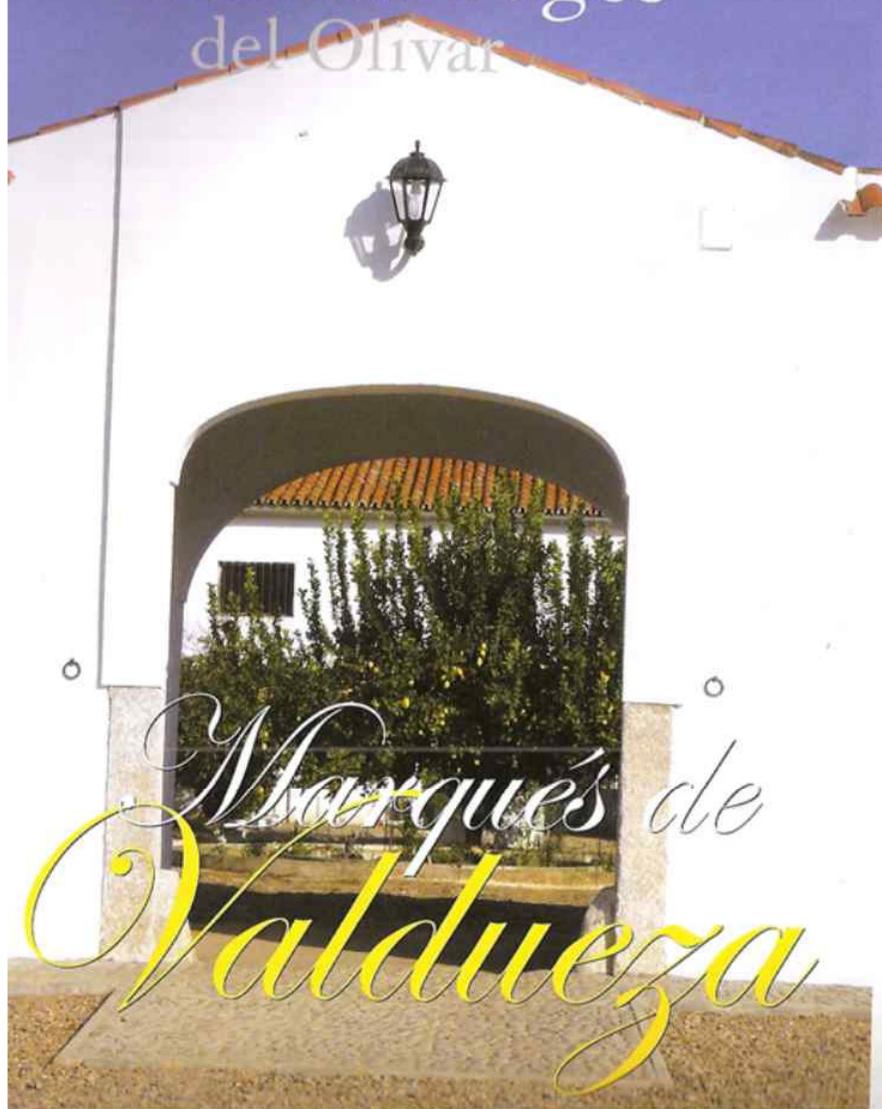


Grandes Pagos del Olivar



EL BUEN PRODUCTO NACE DE UNA AGRICULTURA EXQUISITA, DE UN TRATAMIENTO CUIDADOSO Y DE UNAS TÉCNICAS DE TRANSFORMACIÓN ESMERADAS. Y ES QUE EL CUIDADO QUE PARTE DESDE LA TIERRA, DEL AMOR AL CULTIVO, SE TRASLUCE EN TODO EL COMPLEJO PROCESO PRODUCTIVO QUE VIENE A CONTINUACIÓN. EL ACEITE, COMO PRODUCTO PURO, ORO LÍQUIDO QUE RESBALA, ABRAZA E IMPREGNA LOS ALIMENTOS CON SU PERFUME, CON SU SABOR, SIEMPRE TIENE UNA HISTORIA MÁS ALLÁ DE LA PURA MOLIENDA.

Texto y fotos: Almudena Villegas.

Llama la atención, al llegar a la finca "Perales", en el corazón de Extremadura, muy cerca de Mérida, el cuidado que trasluce todo el conjunto, desde los edificios, almazara, bodegas, hasta los procesos de transformación, y cómo no, el cultivo.

Los romanos, nuestros abuelos babilenios, consideraban la agricultura como la más noble tarea a la que podía dedicarse un ser humano; un oficio que requería conocimiento, experiencia, intuición y aprendizaje. Ni Columela ni Catón hubieran desdeñado la situación de "Perales", el esmero de su cultivo... ni los más atrevidos técnicos agrícolas desmerecerían la acertada aplicación de la

moderna tecnología. El amor a la tierra está presente en la finca Perales desde la misma entrada, a través de los caminos de tierra flanqueados por oscuros cipreses.

LA TIERRA, LA OLIVA, EL ZUMO

Aquí nace el aceite, bajo la vigilancia de los atentos ojos de Juan Lozano, el encargado y algo más, -cuatro generaciones de encargados y propietarios trabajando juntos en el cuidado de la finca-, preocupado por todos los pequeños detalles que harán de la finca un modelo y del aceite, una delicia. El laboreo se realiza a través de un sistema de cubierta viva, de forma que se permite entre hileras de



olivar, el crecimiento vegetal controlado, protegiendo el suelo de la erosión y aportando nutrientes y materia orgánica. Asimismo, el riego, automatizado y por goteo, consigue que las pérdidas de agua se repongan y que el porcentaje de humedad en el suelo sea adecuado a las necesidades del olivar. A lo largo del año, se repiten las labores: fertilización, poda, recolección, controles de plagas, de calidad... Y así, invariablemente, todo el ciclo anual de cuidados.

La familia del Marqués de Valdueza, desde hace cientos de años, disfruta de la finca "Perales", que forma parte de sus diversas propiedades en Extremadura. A finales de los años ochenta, Alonso Álvarez de Toledo tomó la decisión de realizar algunos cambios radicales, decidiéndose a implantar un sistema de regadío en parte de la finca. Se retiraron los antiguos y escasamente productivos olivos de tres pies, así como las zonas dedicadas a cereal, plantando un nuevo olivar apto para los modernos sistemas de reco-



Aceituna Picual.

más cultivada del mundo, y la más difundida en Andalucía, es una aceituna muy productiva, adaptada a diversos tipos de suelo, con alto rendimiento graso y resistencia al enranciamiento.

Organolépticamente, ofrece aceites con mucho cuerpo y cierto amargor. La

Comercializa dos marcas: Marqués de Valdueza y Mérula

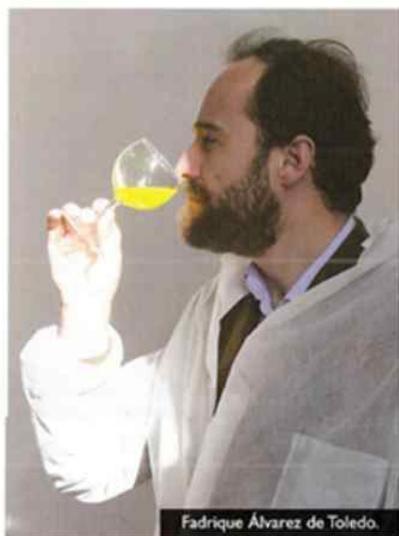
lección y laboreo, (también se plantaron viñas, de cuyo vino podremos disfrutar a lo largo de este año 2008). Desde entonces, ha ido mejorando la elaboración y aumentando el control sobre la calidad del aceite, ya que actualmente los propietarios se ocupan de todo el proceso de producción, desde la agricultura a la comercialización, pasando por la transformación, lo que sin duda es garantía de calidad.

El entramado de todo este conjunto es complejo y se sostiene gracias a las tres personas que se ocupan de distintas parcelas de controles de calidad del producto: El ingeniero Javier Hidalgo, Juan Lozano, de quién hablábamos antes, y Cristino Lobillo, el oleólogo. Un buen equipo ha sido la base para que funcione esta apuesta arriesgada para dominar la Naturaleza y que el producto final pueda estar en el mercado internacional con las -más que suficientes- garantías de calidad.

El fruto final es el aceite de oliva Virgen Extra "Marqués de Valdueza", en dos calidades; ambas resultan de la mezcla de las tres variedades de aceituna con que se realiza el "coupage": Picual, la

segunda variedad es la Hojiblanca, cuyo rendimiento graso es menor que el de la Picual, equilibrándose en el paladar, ya que en ella predominan los sabores vegetales, dulces y frutados, con un ligero amargor a fruta verde y almendras. La tercera es la Morisca, autóctona de la provincia de Badajoz, que aporta personalidad en el zumo y resistencia del árbol a la sequía, con un gran rendimiento graso, características sensoriales frutadas y sabor ligeramente amargo y picante.

Los permanentes cuidados de la tierra y del olivar obtienen su recompensa en pleno invierno, aunque en diferentes momentos, cuando cada una de las variedades alcanza su madurez óptima. Para ello, el aceite de oliva Virgen Extra "Marqués de Valdueza" cuenta con el asesoramiento del experto Cristino Lobillo, quien realiza diversas pruebas durante la recolección, catando y buscando en cada momento el mejor ensamblaje entre las tres variedades; equilibrando, compensando y eligiendo los mejores zumos para las dos líneas que están a la venta: "Mérula", más suave, y "Marqués de Valdueza", potente y aromático.



Fadrigue Álvarez de Toledo.

EL BUEN PRODUCTO NO SE IMPROVISA

Al visitar la almazara y la zona de envasado, se aprecia con mayor rotundidad la limpieza que ya se atisbaba en el campo. Durante muchos años, persiguiendo siempre al dulce zumo dorado de la aceituna, he tenido el privilegio de conocer muchas almazaras, he visitado muchos molinos, visto maquinarias anticuadas y otras sofisticadas, algunas productivas y otras pocas rentables; he podido observar olivos, palpar aceitunas, tierras... es encomiable el esmero que muchos agricultores ponen en la cadena de recolección y elaboración de su aceite, pero aquí, en "Perales", el cuidado que impregna todos los aspectos del proceso de producción y que rodea la elaboración del aceite alcanza el máximo nivel: desde la maquinaria agrícola hasta las centrifugadoras, tanques, suelos y batas de los trabajadores, todo está minuciosa-



Finca Perales.



mente limpio y bien organizado. Y es que este cuidado que hemos visto en el cultivo, se refleja en muy diversos aspectos, como la técnica de recogida, el ordeño, que permite la recolección sin dañar los futuros brotes del olivo ni la aceituna,

que jamás se recoge del suelo. Elegido el momento óptimo de cosechar cada una de las variedades y una vez recogidas, se transportan hasta la almazara en pocas horas, con una manipulación estricta en la que se utilizan cajas apilables de tamaño reducido, que impiden que pierda calidad. El transporte hasta el lugar de su molienda es inmediato, ya que la almazara está a poca distancia del olivar, dentro de las dependencias de la finca. La aceituna, sin embargo, no siempre se lava, se pasa sencillamente por una ligera ducha de agua que elimina el polvo y mantiene todas sus cualidades.

Como decíamos al principio, el buen producto ni se improvisa, ni nace solo. La Naturaleza es sabia, pero hay que dar-



le un empujoncito, ayudarla para que produzca lo mejor y cuando, finalmente, el fruto está en manos del agricultor, éste debe procurar que la transformación incluya las mejores y más modernas técnicas. El diseño y la comercialización son la guinda del pastel, en consonancia con todo el laborioso proceso, que permite, finalmente, que el uso gastronómico de los aceites sea una delicia. Y podemos palpar cómo cada una de las dos variedades es adecuada para diferentes preparaciones: la de perfume más potente queda perfecta para los crudos, las ensaladas tibias y los pescados azules, con los platos preparados con naranja, bacalao fresco o para una gastronomía mucho más sencilla, compuesta por panes crujientes y tibios o la humilde patata asada, exquisitos ambos con un chorro de "Marqués de Valdeusa", más perfumado que el "Mérula". Acertamos con este último si lo utilizamos para condimentar salsas, gazpachos suaves como el de almendras, o cremas tibias de verduras delicadas -calabaza, calabacín, puerros...- e incluso parrilladas de verduras. **O**

EL ESPÍRITU DE SUPERACIÓN DE UNA FAMILIA

Un complejo equilibrio entre romanticismo y pragmatismo impregna toda la filosofía de trabajo de la marca "Marqués de Valdeusa". Fadrique Álvarez de Toledo nos explica que la marca lleva su nombre, el de su padre y el de sus antepasados y que, por este motivo, al ser una representación de su propia familia, un reflejo de ellos, intentan que todo se haga de la mejor posible. El cuidado del olivo en el campo, el proceso de transformación de la aceituna, el embotellado del aceite y la propia imagen de la marca.

Ese espíritu de superación hace que los objetivos sean ambiciosos, tanto a nivel interno como de expansión: aumentar la producción y mejorar el rendimiento total del olivo es el principal y, por supuesto, mantener o mejorar las pautas establecidas hasta el momento. El

segundo objetivo es la exportación a un mayor número de países, mejorando y aumentando la proyección internacional. Pero sobre todo, la familia Álvarez de Toledo tiene



claro que su aceite no es únicamente una cuestión de dinero, sino de crear marca, de prestigio y de calidad de sus productos. Hasta la actualidad, los mercados más importantes son Estados Unidos e Inglaterra, pero también Canadá, México, Japón, Corea, Taiwán y China, además de Rusia, Letonia y toda la Unión Europea.

Su prestigio queda avalado también por su imagen. El diseño de la lata de aceite ha ganado la medalla de oro en los premios Mobius en Estados Unidos, uno de los más relevantes premios de diseño a nivel mundial. Fadrique Álvarez de Toledo señala que "intentamos hacer las cosas lo mejor posible. Poner en cada cosa el mayor cuidado. Es nuestra máxima, porque se trata de nuestro producto, nuestro nombre, y su prestigio es el resultado de nuestro trabajo". **O**