

Viernes, 27 de marzo

Dos productos extremeños de calidad

03.03.09 @ 14:58:07. Archivado en Vinos, Aceites y vinagres



Extremadura nos sigue deparando muchas y variadas sorpresas, con un incremento constante de la calidad y el esfuerzo por ofrecer productos gastronómicos de alta calidad. Y en el terreno de los vinos, los avances de los últimos años han sido más que considerables y su empuje en el mercado es cada vez más competitivo.

Y si hablamos de aceite, para muestra basta un botón; hélo aquí. La nueva cosecha de aceite de oliva virgen extra **Marques de Valdueza** es probablemente la de mejor calidad que se ha producido en los últimos años en la finca y almazara que el **Marqués de Valdueza** tiene en **Mérida**, en la que además se está produciendo un vino del mismo nombre, añada 2006, que está consiguiendo gran reconocimiento en los mercados españoles y en el extranjero.

Es un claro reflejo del objetivo que la familia se impone todos los años: superar la calidad de las añadas anteriores. Gran parte del éxito se debe al trabajo en el olivar, donde las buenas condiciones climáticas y el manejo del estrés hídrico del árbol por medio de una cámara **Scholander**, han permitido potenciar las características organolépticas del aceite de oliva virgen extra **Marqués de Valdueza**. El adelanto en la fecha de recolección con respecto a añadas anteriores también ha ayudado a potenciar la excelencia del aceite de oliva obtenido, aunque haya sido, como corresponde, en detrimento de su cantidad.

De las cuatro variedades que componen el aceite de oliva virgen extra **Marqués de Valdueza**, (hojiblanca, arbequina, picual y morisca), cabe destacar este año la excepcional calidad de esta última que le da un toque de distinción muy particular. Sus deliciosas notas a plátano, almendra, manzana verde y hierba recién cortada hacen de **Marqués de Valdueza** un magnífico acompañante para pescados azules, salsas, gazpacho y aliños de ensaladas como la deliciosa de patata con bacalao y naranja.

Por último hay que remarcar la intervención de su oleólogo, **Cristino Lobillo**, doctor en Químicas, asesor del panel de cata del **Ministerio de Agricultura** y miembro de la **Academia Española de la Gastronomía**, que con su dilatada experiencia ensambla las cuatro variedades dándole a **Marqués de Valdueza** ese estilo propio en el que predominan la potencia de los aromas, el equilibrio y la elegancia.

Hace quince años, nos cuentan, "empezamos un apasionante proyecto de transformación y modernización en nuestra finca **Perales**, en Mérida. Parte del resultado es nuestro aceite de oliva virgen extra **Marques de Valdueza**. La otra parte es la que te presento ahora y espero que nos de las mismas satisfacciones : **Marques de Valdueza** tinto 2006.

Tras analizar el suelo de la finca, seleccionar las mejores zonas y elegir las variedades que con la ayuda de expertos creímos que eran las más aptas para la tierra, el clima y el tipo de vino que queríamos crear, se procedió a plantar 18 hectáreas de cabernet sauvignon, syrah y merlot. La evolución ha sido muy positiva y desde hace tres años, hemos elaborado vino y observado la evolución del mismo en una bodega cercana. Contentos con los resultados, a principios del 2006 terminamos nuestra propia bodega y por fin pudimos elaborar nuestro vino en la misma".

El padre de la criatura, es **Dominique Roujou de Boubée**. Doctor en Enología por la **Universidad de Burdeos**, Gran Premio de la **Academia Amorim** al mejor trabajo de investigación enológica 2003, y colaborador de maestros del mundo del vino como **Jean Claude Berrouet** y **Denis Dubourdieu** en Francia o **Álvaro Palacios** en España.

El vino lleva 6 meses en botella, pero el nivel de exigencia impuestos tanto en el campo (donde buscamos el máximo equilibrio en cada unidad de "terrior"), en la vendimia como en la bodega van dando sus frutos. Algunos ejemplos son los 91 puntos concedidos por **José Peñín (Guía Peñín)** y las recientes medallas de plata del **Concours Mondial de Bruxelles** y en los premios **Bacchus 2008**, así como la medalla de bronce en el **International Wine Challenge** en Londres.

Visualmente presenta un intenso color cassis con reflejos púrpuras. En nariz es intenso, afrutado (fresa, cassis, crema de mora), floral y resinoso (pimienta roja), especiado (pimienta negra y clavo) y empireumático (café, ahumado, tostado). El ataque en boca es carnoso y el tanino es sedoso. Es denso, sabroso y con un gran equilibrio en el que destaca su frescura. Los taninos de la madera están muy bien integrados. Es un vino con personalidad propia.

Elaborado a partes iguales con cèpas de syrah y cabernet-sauvignon, se ha criado doce meses en barricas de roble francés (46% nuevas y 54% de un año y de tres bosques distintos). De la cosecha 2006, se produjeron 12.150 botellas, 300 magnums, 30 doble-magnums y 10 Jeroboams. El PVP aproximado en España es de €19.50



Su web: <http://www.marquesdevaldueza.com>