

TEMPORADA ALTA

Aceite y vino con apellido

Desde hace más de mil años, la Casa de los Álvarez de Toledo ha formado parte de los hitos que han construido España. Ahora contribuye al presente de la gastronomía con un aceite de oliva virgen extra (Marqués de Valdeuzza) y un vino tinto excepcional (Marqués de Valdeuzza Gran Vino de Guarda).

Texto: Carmen Delgado

El pasado hace tiempo que se alió con la Casa de los Álvarez de Toledo. Pocos eventos han sucedido desde 1085 sin que tuviera lugar su participación. La historia de esta arraigada familia se entrelaza con los Reyes Católicos, Cristóbal Colón, Rodrigo Díaz de Vivar, el Cid, Alfonso VI o el emperador Carlos V. Fruto de esa posición y de los méritos que les ha aportado el tiempo, es propietaria desde hace más de 500 años de la finca Perales de Valdeuzza (Mérida). Un terreno que cubre varios cientos de hectáreas de las que 200 se destinan a olivar y almazara. Una tierra

que ha venido proporcionando durante siglos de manera ininterrumpida un aceite de oliva muy codiciado por césares, sultanes y reyes. Pues bien, en estas tierras se reparten las variedades arbequina, hojiblanca, picual y morisca. Esta última es una rareza. Solo se cultiva en una pequeña zona de Extremadura y se caracteriza por un escaso rendimiento. Esta singularidad le da un sabor suave al aceite, resultando básica para su equilibrio. Otra de las claves habita en cómo se elabora el producto. En 2004 se inauguró una nueva almazara, que se levanta sobre un antiguo molino de 150 años, la cual, a su vez, fue erigida en una zona de producción de aceite que los romanos ocuparon hace 2.000



El aceite y el vino de Marqués de Valdeuzza está presente en el Club del Gourmet en El Corte Inglés.

gourmet | 39 > primavera
2014

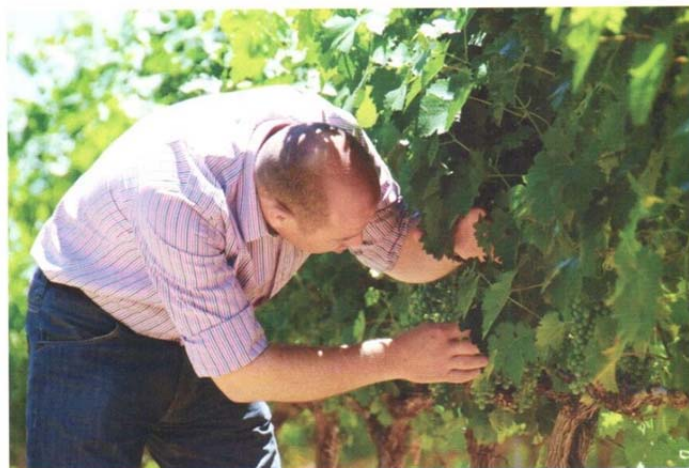
magazine



gourmet | 39 > primavera 2014

magazine

TEMPORADA ALTA



años. Actualmente está considerada como una de las más modernas de Europa, tanto por las técnicas de recolección como por las de producción. De esta forma, por ejemplo, las primeras aceitunas son recogidas y seleccionadas en menos de una hora.

Con esta materia prima se elabora el aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeuz. Son las aceitunas más verdes y menos maduras, de menor rendimiento (como hemos visto) y mayor coste. Pero con ellas se logra un aceite de sabor marcado, limpio y complejo. Es un producto de gran recorrido en la cocina. Funciona en crudo, para finalizar platos, en ensaladas, quesos, tostadas, pescados al vapor, verduras o carnes a la plancha. Y también encuentra acomodo en ensaladas de cítricos y verduras al vapor. Incluso algu-



En Marqués de Valdeuz se efectúa un control constante a pie de viña.

MARQUÉS DE VALDUEZA



En la finca de Perales de Valdeuza (Mérida) está situado Marqués de Valdeuza.

MARQUÉS DE VALDUEZA GRAN VINO DE GUARDA ES FRESCO Y MUY EQUILIBRADO

nas escuelas de cocina y cocineros la utilizan en exclusiva para sus salsas de chocolate y helados.

Junto al aceite otro producto milenario: el vino. Marqués de Valdeuza Gran Vino de Guarda es un caldo tinto procedente también de las viñas de la finca Perales. En estas tierras (18 hectáreas) se han plantado las variedades Syrah, Cabernet-Sauvignon y Merlot, las cuales imprimen al vino una personalidad propia que viene definida por un intenso color casis, nariz afrutada, floral y especiada y, envolviéndolo todo, un toque tostado. Mientras, en la boca, resulta carnososo, denso, fresco y muy equilibrado.

Este, por escribirlo así, es el final, el principio hay que buscarlo en la forma de elaboración. Se persigue la unidad y el equilibrio en cada

parcela. Por eso se opta por una densidad de plantación baja en espaldera, la fertilización se personaliza en cada zona y se efectúa un control constante a pie de viña. Cuando llega la época de vendimia la uva es recogida a mano, con sumo cuidado, y seleccionada por un pequeño equipo de expertos.

En cuanto al proceso de vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable y la crianza se lleva a barricas de roble francés de 12 a 24 meses.

Esta es la carpintería que ha pensado para este vino Dominique Roujou de Boubée, prestigioso enólogo de Burdeos, quien ya colabora en España con nombres bien conocidos en el mundo de la viña como Álvaro Palacios o Denis Dubourdieu.

Descorchen y disfruten.