



UNA REVOLUCIÓN EN EL OLIVAR  
**LA ARISTOCRACIA DEL ACEITE DE OLIVA**

Desde hace años, España es el mayor productor mundial de aceite de oliva. Sin embargo, aquí nunca se le había dado al zumo de la aceituna la importancia que merece. Las empresas están cambiando su filosofía. La calidad se impone a la cantidad. Estos son los artífices de la revolución.

POR CARLOS MARIBONA / FOTOGRAFÍA: CARLOS LUJÁN



**"En España falta educación del consumidor. Es una pena..."**

FADRIQUE ÁLVAREZ DE TOLEDO.  
 ACEITE MARQUÉS DE VALDUEZA

En su finca de Mérida, el marqués de Valdueza y sus hijos elaboran vino y aceite de oliva virgen extra. Para él, «la calidad se consigue controlando todo el proceso. Es tan importante entender tu olivar como las técnicas para la elaboración». Busca, sobre todo, «el equilibrio entre boca y potencia en nariz. No nos gusta que pique o amargue demasiado». En su opinión, «en España falta educación

del consumidor. Mucha gente no distingue un buen virgen extra de un aceite con menos calidad. Es una pena... Los buenos aceites españoles se venden muy bien fuera. Es lógico, están entre los mejores del mundo, tan buenos como los italianos, que son los que se habían llevado la fama hasta ahora». **Variedad: arbequina, picual, hojiblanca y morisca.**



ENTRE LOS MUCHOS Y BUENOS elaboradores de aceite españoles, algunos de los mejores se han agrupado en un selecto club denominado Grandes Pagos del Olivar: Marqués de Griñón (Toledo), Abbae de Queiles (Navarra); Dauro (Gerona y Mallorca); Marqués de Valdueza (Badajoz); Castillo de Canena (Jaén) y La Boella (Tarragona). Tras estos nombres están familias que viven por y para el aceite. Su filosofía de trabajo es muy clara: calidad por encima del rendimiento económico. Y su idea, llevar al sector del aceite el concepto de *chateau*, tan importante en el mundo del vino. O lo

**QUE EN LA ETIQUETA FIGURE LA FECHA DE CREACIÓN ES BÁSICO. YA QUE EL ACEITE SE OXIDA CON EL TIEMPO Y PIERDE SUS CUALIDADES**

que es lo mismo, producciones muy limitadas de aceite obtenido de pequeñas fincas o pagos, con absoluto respeto por el terruño, y mezclando la elaboración artesanal con moderna tecnología. Seis empresas familiares que exportan a más de 60 países un aceite virgen extra de altísima calidad.

GRANDES PAGOS DEL OLIVAR ES UN club muy exclusivo. Son la élite del mundo del aceite. Pero no por el apellido de sus miembros sino por las rígidas normas que lo regulan, en busca de la excelencia. Desde el cultivo y la recogida de la aceituna hasta la forma de elaboración en las almazaras. Siempre con máximos parámetros de calidad. Tanto que esta se antepone al rendimiento

que se obtiene de los olivos. Se obliga a los miembros a que su aceite proceda de olivares propios y se elabore, en almazara también propia, en un plazo máximo de 24 horas desde la recogida de las olivas en su punto óptimo de maduración. O a un etiquetado ejemplar, que incluye la fecha de la cosecha, un dato poco habitual en el sector pero de enorme importancia para el consumidor. Son los señores del aceite, los mejores embajadores de la marca España en el mundo.

