

21 JULIO 2019 Domingo

ABC.es

Alfonso Fernández Mañueco, en la sede de la Junta de Castilla y León

ABC

78 ABC <sup>de</sup> VERANO

DOMINGO, 21 DE JULIO DE 2019 ABC abc.es/estilo

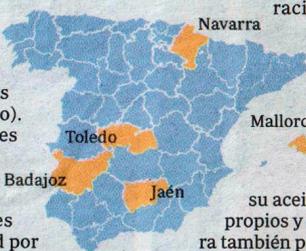
## Los seis magníficos del aceite

España es, con diferencia, el mayor productor mundial del oro líquido, una parte fundamental de la **dieta mediterránea**

CARLOS MARIBONA  
MADRID

El aceite de oliva está registrando una revolución muy similar a la ocurrida años antes con el vino. España es, con diferencia, el mayor productor mundial de este aceite que es parte fundamental de la dieta mediterránea. Sin embargo, en nuestro país nunca hasta ahora se le había dado al zumo de la aceituna la importancia que merece. Muchas empresas aceiteras están cambiando su filosofía para pasar de la cantidad a la calidad. No quedan lejos aquellos tiempos en que el aceite que se comercializaba en España no tenía marca. Ahora han irrumpido en el mercado pequeños elaboradores que miman todo el proceso, desde la recolección del fruto en su estado óptimo de maduración hasta el prensado y almacenaje en las almazaras. Empresas en su mayor parte familiares que además plantan nuevas variedades de aceitunas y experimentan distintas mezclas con ellas. Igual que ocurre con el vino, se buscan colores atractivos, los aromas afrutados, los sabores suaves... y presentaciones adecuadas a la hora de su venta.

Entre los muchos y buenos elaboradores de aceite españoles, algunos de los mejores llevan desde 2004 agrupados en un selecto club denominado Grandes Pagos del Olivar: Marqués de Griñón (Toledo), Abbae de Queiles (Navarra); Aubocassa (Mallorca); Marqués de Valdeza (Badajoz); y Castillo de Canena (Jaén). A ellos se ha incorporado esta misma semana un sexto magnífico, Casas de Hualdo (Toledo). 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 es lo mismo, producciones muy limitadas obtenidas 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

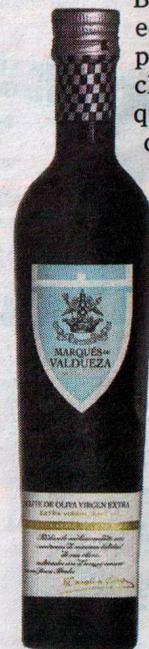


virgen extra de altísima calidad.

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 impone a los miembros 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. Y se exige un etiquetado ejemplar, que incluye la fecha de la cosecha, un dato poco habitual pero de enorme importancia para el consumidor ya que con el tiempo los aceites se oxidan y pierden muchas de sus cualidades. Son los seis magníficos del aceite, los mejores embajadores de la Marca España en el mundo.

**MARQUÉS DE VALDEZA.** En su finca de Mérida (Badajoz), el marqués de Valdeza, Fadrique Álvarez de Toledo, y sus hijos elaboran vino y un aceite de oliva virgen extra de especial calidad a partir de la mezcla de cuatro variedades: hojiblanca, arbequina, picual y morisca.

Buscan, sobre todo, el equilibrio entre boca y potencia en nariz. La clave está en el trabajo que se realiza en el olivar, donde se maneja el estrés hídrico de los árboles de manera automática. Un aceite de especial calidad, con intenso aroma a manzana verde y hierba, y un gran equilibrio y elegancia en la boca.



[www.marquesdevaldeza.com](http://www.marquesdevaldeza.com)