

**Abre la ventana, pero cierra los ojos, hay más sentidos. Nada suena como una ciudad de piedra, nada resuena como los pasos sobre la piedra, como la lluvia mansa sobre la piedra, como la historia y las leyendas, la memoria de los siglos, que escapa por las grietas de la piedra.**

Texto: Ana Lorente / Fotos: Heinz Hebeisen

Debajo, Israel Morillo nos muestra un aceite y un vino de la Bodega y Almazara Marqués de Valdueza en Mérida. Cartel de Bodegas Habla visible desde la autovía (abajo).



## EXTREMADURA, ENTRE MESA Y DEHESA

### Camino de aceite y vino

En busca de buen aceite, el mejor de España en 2010, nos acercamos a una finca histórica, la de los **Álvarez de Toledo**. La familia es originaria de Ávila y su título, el Marquesado de Valdueza, procede de León, pero aquí, en Extremadura, tienen ingentes extensiones, dedicadas unas a caza, otras a dehesa y esta, 200 hectáreas cerca de Mérida, antes a reses bravas y ganadería y ahora, desde hace apenas una década, a viña y olivar, bodega y almazara.

Quien se ocupa de la marca es **Fadrique**, el sucesor del marqués, y quien día a día la atiende sobre el terreno es **Israel Morillo**, alternando, en verano la vendimia y en invierno la cosecha de aceituna, de octubre a diciembre, porque en esta casa se recoge aún verde y solo del árbol, en busca más de aromas y calidad que de pura grasa y gran producción. Así elaboran dos millones y medio de kilos de Arbequina, Picual, Hojiblanca y la local Morisca.

La almazara, pulcra y técnica procesa 70.000 kilos al día, por variedades, en las tres tolvas del patio, allí se limpian hasta entrar en la termobatidora, donde se muelen sin superar los 27°C, es decir, para una extracción ligera. Se prensa y se conserva en depósitos, también monovarietales, inertizados con nitrógeno para que no se oxide en absoluto y así se guarda hasta el momento de envasar, sobre pedido, no antes, de modo que llegue al cliente con la frescura de recién elaborado. No son partidarios de filtrar, pero el público, sobre todo el español, exige aceites transparentes, de modo que no queda otro remedio; eso sí, un filtrado muy delicado. El envase del Mérula,

nombre dedicado a los mirlos golosos que se alimentan de olivas y uvas, es una lata de medio litro que ha recibido premios de diseño, de presentación.

Otras 20 hectáreas se dedican a viñedo, y aunque la bodega está proyectada para 40, solo seleccionan 16 que después pasan por la estricta mesa de selección. Son Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah a las que se añadirán variedades portuguesas que se dan bien al otro lado de la frontera, en el Alentejo, y que ya están experimentando.

La bodega, una casona rural con detalles encantadores como el patio de azulejos portugueses, está a cargo de la enóloga **Lourdes Robledano**; a ella corresponde controlar la viña y sus labores y seguir el proceso cotidiano del vino, aunque quien asesora la enología es **Dominique Roujou de Boubée**, formado con los mejores enólogos de Francia, que rige también bodegas en Cataluña, Valencia, otras en Extremadura y Galicia y, en sus propias palabras, considera que los enólogos "somos como fotógrafos. La uva es nuestro negativo y nuestra tarea en la bodega es revelarlo lo mejor posible, es decir, lo más fielmente posible, sin añadir filtros. Nunca lo conseguimos del todo, pero de lo que se trata es de estropear lo menos posible". De ahí el cuidado del campo, la vendimia nocturna, el reposo en cámara, la entrada de uva a los depósitos desde abajo, para que no se golpee y se rompa el grano, y las barricas grandes, de 500 litros, para que la madera no eclipse al vino, aunque no están admitidas por la D.O. Ribera del Guadiana. Son barricas de tres bosques franceses, Allier, Tronçais y Bertranges, maderas elegidas porque cada una se adecua a cada variedad. De los vinos tintos se elaboran sus vinagres, que también envejecen durante casi dos años en criaderas de roble francés y en cata revelan notas anisadas de hinojo y de miel.