GENTLEMAN
EL VALOR DE LA ELEGANCIA
NÚMERO 81. 4€

Marqués de Valdueza

ALONSO ÁLVAREZ DE TOLEDO HA HECHO DE SUS FINCAS EXTREMEÑAS, PERALES Y DEHESA DE AZAGALA, UNA FACTORÍA DE ACEITES, VINOS Y CARNES DE CALIDAD SUPREMA.

LA TRADICIÓN ILUSTRADA

Texto ANTONIO PUENTE *Fotografía* CARLOS SERRANO

Marqués de Valdueza

ALONSO ÁLVAREZ DE TOLEDO HA HECHO DE SUS FINCAS EXTREMEÑAS, PERALES Y DEHESA DE AZAGALA, UNA FACTORÍA DE ACEITES, VINOS Y CARNES DE CALIDAD SUPREMA.

LA TRADICIÓN ILUSTRADA

Texto ANTONIO PUENTE *Fotografía* CARLOS SERRANO

En apenas un decenio, desde finales de los años noventa, Alonso Álvarez de Toledo y Urquijo, XII marqués de Villanueva de Valdueza, ha sabido montar, casi desde la nada, un surtido y lujoso imperio agro-alimentario, regado con una excelente producción de aceites y vinos que llevan en la etiqueta su título nobiliario. Decidió entonces poner fin a su exitosa y dilatada carrera como alto ejecutivo en diversos bancos –entre ellos el de la firma de su segundo apellido-, para volcarse en cuerpo y alma en la explotación la finca familiar Perales, situada en el corazón de Extremadura, muy cerca de Mérida.

Hasta 1998, cuando obtuvo el permiso para trasvasar el agua de la Vega del Guadiana y construir un potente sistema de regadío por goteo, Perales apenas pasaba de guardar para él un gran valor simbólico, con algunas reses de ganado y una producción de cereales ineficiente, que mantenía intacta en debida prenda afectiva a la herencia de sus abuelos. Siempre le supuso, eso sí, el cuartel general para la práctica de una de sus grandes aficiones en la cercana Sierra de San Pedro: la caza del jabalí, una pasión que, según el marqués es perfectamente complementaria "con la conservación del entorno natural; para mí, van de la mano".

Los flancos que cultiva son bien diversos: el ganado vacuno de raza avileña-negra ibérica; ovejas merinas autóctonas de la Dehesa extremeña; especies de caza mayor, como venados y jabalíes; un selecto aceite de cuatro variedades de oliva, nada menos, y, más recientemente, tres gamas de vino de otros tantos tipos de uva, junto a la cría de una raza de perro de montería genuina de su finca: el Valdueza.

El marqués ubicuo

Hombre metódico, cortés y afable, se comprueba enseguida que al marqués de Villanueva de Valdueza le gusta estar al tanto de las vicisitudes de todos y cada uno de los sectores que le ocupan, y, por ello, participa y hasta promueve asociaciones específicas. Empezando por su afición cinegética, que le ha llevado a ostentar la presidencia de la Junta Nacional de Homologación de Trofeos de Caza; e, incluso, por su propia condición nobiliaria, pues es miembro del Consejo de la Diputación de la Grandeza, organismo que se encarga de informar los casos difíciles en la sucesión de títulos nobiliarios, a petición del Ministerio de Justicia.

Cuando se le pregunta por los estereotipos al uso sobre la aristocracia espa- ↘

En la imagen, Alonso Álvarez de Toledo y Urquijo, XII marqués de Villanueva de Valdueza.

Sobre estas líneas, los aceites extra-virgen de la finca: el *Marqués de Valdueza*, más potente y aromático, y el *Mérula* -tordo, en latín-, de sabor y textura más suave.

UN PERRO CON DOBLE PEDIGRÍ

Gran amante de los perros de caza, Alonso Álvarez de Toledo ha conseguido una raza autóctona de perro diestro para la montería. Ya registrado, el perro Valdueza, es un can fornido y grande, blanco o encerado, con barbas características y muy buen olfato, muy diestro y apreciado en la misión que inspiró su creación: protagonizar la rehala en la caza del jabalí. En realidad, fue su padre quien tuvo la idea. Las primeras camadas y crianzas tuvieron lugar en la finca familiar Azagala, en Badajoz. A finales de los años 80, al hacerse cargo del patrimonio, tras la muerte de su padre, el marqués tuvo la iniciativa de agregar en el cruce un macho de grifón nivernés, un perro francés de buena estampa, particularmente diestro en las batidas de jabalíes. "Mis empleados lo bautizaron como "Fransuá", y, en no más de un 25 por ciento, compone la genealogía del Valdueza, tal como lo conocemos en la actualidad", explica.

ñola, como las divertidas sátiras, sin ir más lejos, de las películas del recién fallecido Luis García Berlanga, Álvarez de Toledo puntualiza: "Poseer un título nobiliario no significa tener la vida resuelta a través de un patrimonio heredado. Más bien, sabemos de muchísimos casos, la mayoría, en los que el título no pasa de ser un símbolo, y se ha de enfrentar la vida como cualquier hijo de vecino".

De las paredes de su chalé madrileño, en Pozuelo de Alarcón, penden numerosos motivos genealógicos de su título, que arranca de cuando, en 1621, el Rey Felipe IV otorgó el título de marqués de Villanueva de Valdueza a Fadrique Álvarez de Toledo, almirante de la Armada, en reconocimiento de sus hazañas en Brasil, especialmente, la conquista de Bahía, previamente arrebatada por los holandeses.

Las estancias conservan cierto aire de mansión rural, que delatan esa predilección de don Alonso por el campo, y mientras hace un detallado inventario de sus actividades, bajo un delicioso sol otoñal, en un jardín –por así decir- 'agrorromántico', parecería que nos encontráramos en alguna misteriosa antepuerta de su finca extremeña. O mejor aún: en algún paraje portátil y de campaña que va siguiendo la trashumancia que emprenden cada año sus reses, desde la Sierra de Ávila a la Dehesa de Extremadura. "Estamos en el proceso final de un proyecto que nos permitirá comercializar el vacuno hasta llegar al consumidor con una imagen de marca y con todas las garantías", explica desde su condición de presidente de la Asociación Española de Criadores de Ganado Vacuno Selecto de Raza Avileña-Negra Ibérica. El marqués posee 350 cabezas de este preciadísimo ganado autóctono español, que puede llegar a superar los 5.000 euros por ejemplar. "A causa de la crisis, el mercado de esta carne tan selecta es arduo, y desde la Asociación estamos promoviendo tanto el más exigente trazado genealógico como la posibilidad de llegar directamente al consumidor" (recuadro más adelante).

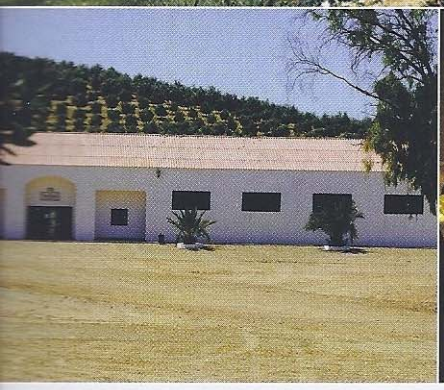
200 HECTÁREAS DE LA FINCA PERALES ESTÁN DEDICADAS AL OLIVO. EL SUELO DEL OLIVAR QUEDA AISLADO DE CUALQUIER POSIBLE EROSIÓN: "IMPEDIMOS QUE NI UNA SOLA ACEITUNA TOQUE EL SUELO, PARA ELUDIR EL SABOR A TIERRA", ASEGURA SU DUEÑO

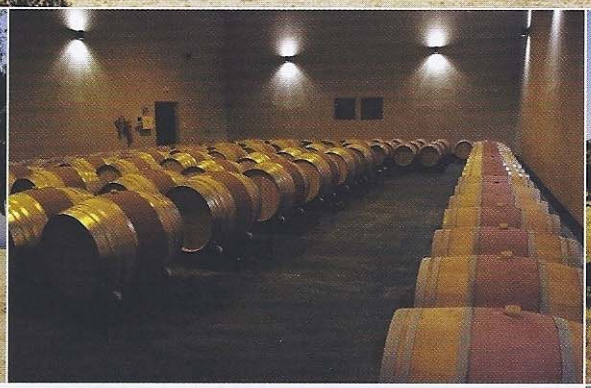
Álvarez de Toledo cuenta, asimismo, con una importante cabaña de ovejas merinas autóctonas de la Dehesa extremeña, y en su finca, rica en encinas y alcornoques, campan también cerdos, en régimen de arrendamiento a sus propietarios. Pero, en la finca Perales, el buque-insignia (nunca mejor dicho, teniendo en cuenta el almirantazgo de su primer ancestro nobiliario) es, sin duda, la producción de aceites y de vinos que él, personalmente, ha impulsado en la última década. "Nunca le pondría mi nombre a un producto que no sintiera como parte de mi propia piel", asegura, en alusión a esos preciados frutos, que llevan su título y cuyo proceso sigue y controla desde el inicio del cultivo hasta la entrega en las manos del consumidor.

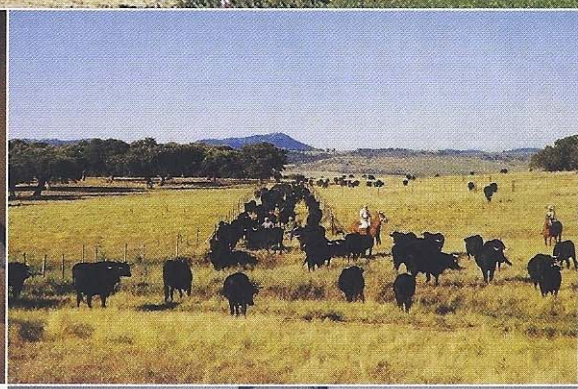
Valdueza's Oil

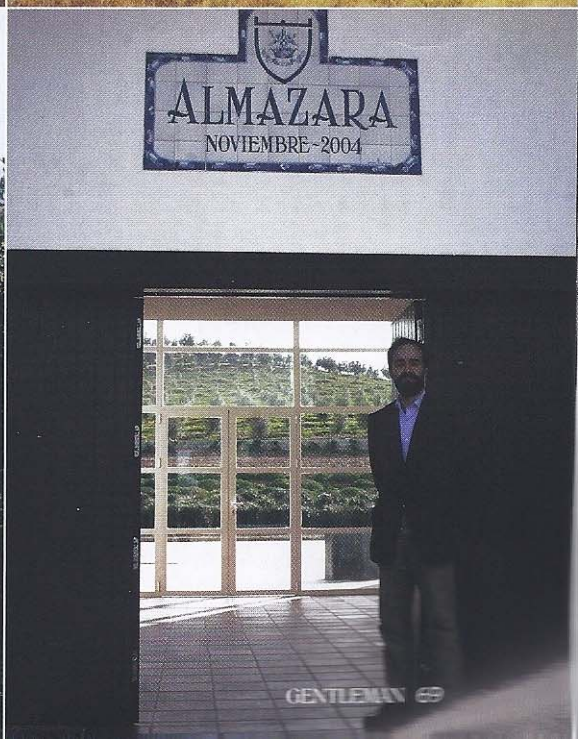
"Me inicié en la producción de aceite al comprobar, en muchos de mis viajes, que la mayoría de los aceites extendidos por el mundo eran de origen italiano. Pensé en las potencialidades de mi finca, y fue un reto irresistible", confiesa el marqués, cuyos aceites, hoy, abastecen el mercado español y están presentes en tiendas de delicatessen de 20 países del mundo, incluidos Estados Unidos, Sudáfrica, Japón y Corea del Sur.

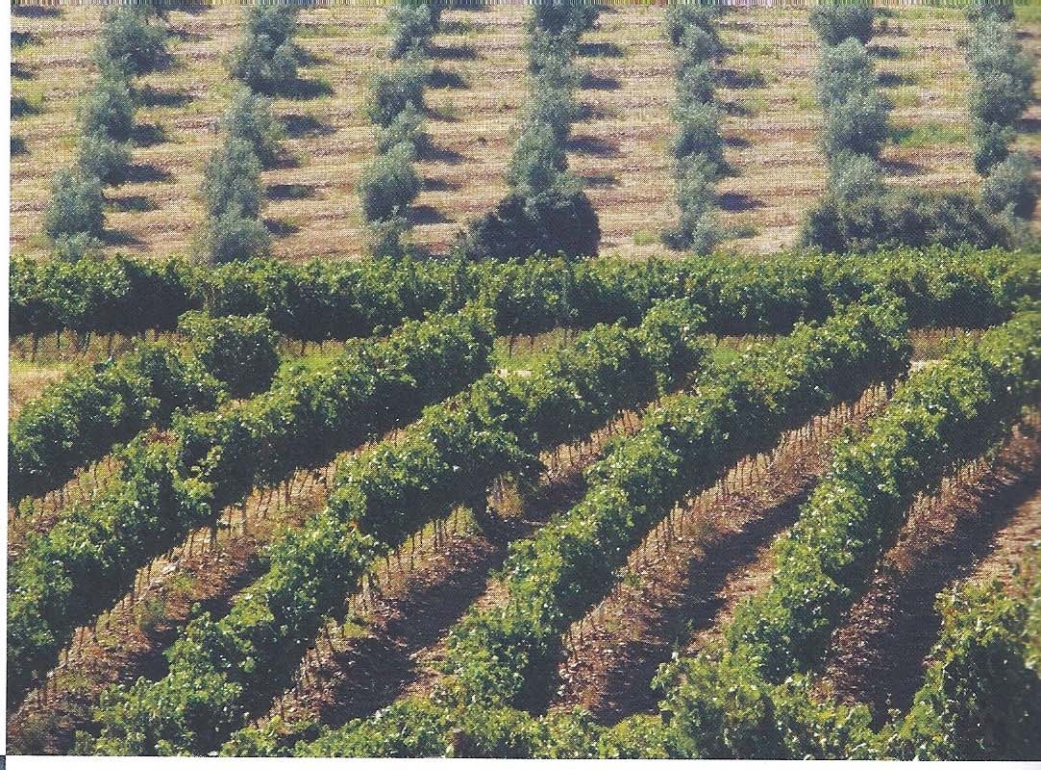
En esta página, algunas imágenes de la finca: la casa, las bodegas, los animales, el olivo, el viñedo. La historia del marquesado comienza en el año 1621, cuando el Rey Felipe IV otorga el título de marqués de Villanueva de Valdueza a Fadrique Álvarez de Toledo por sus servicios.





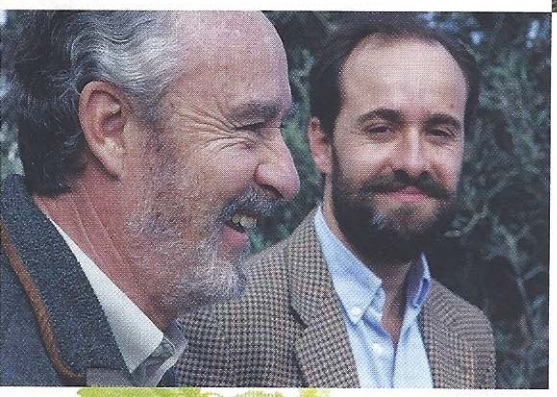






PRIMAVERA EN CHULETÓN VALLEY

"A partir de la próxima primavera comenzará a funcionar una industria específica para la selecta carne de Ganado Vacuno Selecto de Raza Avileña-Negra Ibérica, que permitirá vender la carne despiezada", anuncia el marqués de Villanueva de Valdueza (con su hijo, en la imagen bajo estas línbeas). "Supondrá un gran avance para sus productores, pues hasta la fecha tan sólo se ha podido comercializar a través de intermediarios, y sin una marca de consumo específica". El nuevo sector abarcará a 600 ganaderías, para un total de 50.000 cabezas de ganado.



Sobre estas líneas, dos de la tres calidades de vinos de la finca: el Marqués de Valdueza *etiqueta azul* y el Marqués de Valdueza *etiqueta roja*. Falta el "más común" *Valdueza*.

EL SECRETO DE ESTE VINO ATERCIOPELADO, DE PERFECTO EQUILIBRO Y MATICES AHUMADOS Y FRUTALES, RESIDE EN LA COMBINACIÓN DE TRES VARIADADES DE UVA: LA CABERNET SAUVIGNON, LA MERLOT Y LA SYRAH

Un total de 200 hectáreas de olivar, aviadas con un circuito intensivo de riego por goteo, conforman el inicio del proceso. El suelo del olivar queda aislado de cualquier posible erosión. "No permitimos que ni una sola aceituna toque el suelo, para eludir el sabor a tierra", apunta el marqués, cuya fórmula para obtener el dorado líquido que lleva su firma reside, sin duda, en la exigente combinación de las cuatro variedades de aceituna que lo componen: la morisca, la arbequina, la picual y la hojiblanca. Si estas dos últimas, más extendidas en la producción de aceite en nuestro país, ofrecen los característicos sabores vegetales, con toques de fruta verde y almendra amarga, la extremada calidad de la morisca -autóctona de la provincia de Badajoz-, junto a la diminuta arbequina, aportan al aceite un mayor rendimiento graso, con matices ligeramente picantes.

El resultado es, justamente, el aceite de oliva virgen extra que la finca Perales ofrece con doble denominación y formato: el *Marqués de Valdueza*, más potente y aromático, y el *Mérula* –bello vocablo que alude al tordo en latín-, de sabor y textura más suave, cuyo envase, de un cuidado y sobrio diseño, ha obtenido la medalla de oro en los prestigiosos premios Mobius, en Estados Unidos, fundado en 1971 en Chicago por J.W. Anderson; uno de los premios de diseño más importantes y codiciados a nivel mundial.

In vino veritas

Pero su apuesta más reciente, en el mismo coto extremeño, es el vino, extraído de viñedos de nueva implantación, que dieron su primera añada en 2006. También en este campo, el marqués de Valdueza se ha orientado por criterios de calidad. "El mejor vino empieza siempre por la mejor uva, y, en ese sentido, hemos preferido aligerar y nutrir bien los viñedos, aun a costa de reducir la producción", explica Alonso Álvarez de Toledo. "Suprimimos uvas de las plantas, para dilatar el espacio y que puedan respirar mejor, logrando así mejores frutos, que, por lo demás, se recogen estrictamente a mano".

18 hectáreas componen las vides variopintas de Perales. La producción de este vino, que pasa 12 meses de envejecimiento en barrica de roble francés, es de 60.000 botellas anuales, distribuidas en tres calidades. Pese a su tan reciente implantación, se comercializa ya en muchos países de Europa, incluida Francia, y en EE UU. El excelente resultado de este tinto extremeño se completa, en fin, gracias a la atenta supervisión de Dominique Rouju de Boubet, un reputado enólogo expresamente "fichado" por el marqués de Valdueza desde las cepas de Burdeos. G

VALDUEZA EN SU SITIO
El olivar de los aceites Marqués de Valdueza se encuentra cerca de Mérida, en la provincia extremeña de Badajoz. www.marquesdevaldueza.com