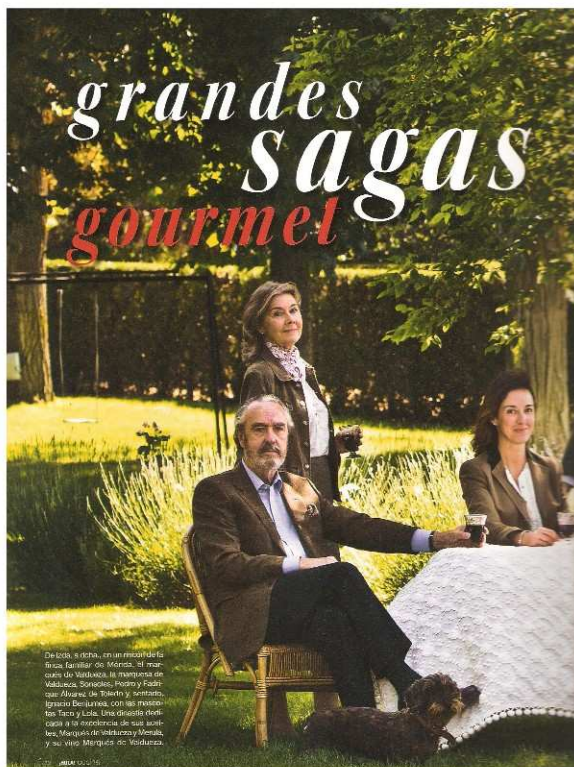






El marqués de Valdueza, al frente de su ganadería de raza avileña negra ibérica, durante la trashumancia.

ACEITE marqués de valdueza

LINAJE E HISTORIA se dan la mano en esta familia ilustre cuyo apellido, Álvarez de Toledo, figura en cualquier enciclopedia desde 1085 siempre relacionado con santos, poetas, conquistadores y reyes. Con una carga histórica casi abrumadora, el actual marqués de Valdueza dedica su tiempo, junto con su mujer e hijos, a la producción en su finca de Mérida –creada en 1624– de unos vinos y aceites (marquesdevaldueza.com) que triunfan fuera y dentro de nuestras fronteras. En los últimos veinte años, la inversión y la modernización de sus métodos han protagonizado su adaptación a los nuevos tiempos y han convertido esta finca centenaria en un ejemplo de respeto al medio ambiente. La empresa familiar realiza un trabajo en equipo con un engranaje perfecto y un reparto de tareas que abarca todos los frentes: Alonso Álvarez de Toledo y Urquijo, marqués de Valdueza, supervisa toda la cadena del negocio junto con su esposa; su hijo Fadrique lleva la dirección general; su hija Sonsoles, las relaciones con los medios de comunicación, y Pedro corre con la parte financiera. El resultado son dos aceites, Marqués de Valdueza y Merula, que se exportan a 23 países, y un vino Marqués de Valdueza (con las variedades Syrah, Carbenet-Sauvignon y Merlot) que se exporta a nueve países; todos posicionados en las mejores tiendas gourmet y restaurantes de España y del mundo. El Club Gourmet de El Corte Inglés, La Mallorquina, y los restaurantes Jockey, Zalacaín o Príncipe de Viana son algunos de sus clientes junto a Dean and DeLuca en New York o Fortnum & Mason o Harvey Nichols y Harrods en Londres o La Grande Épicerie en París. La reconocida *Guía Peñín* considera sus vinos, que han cosechado prestigiosos galardones, como los mejores de España. Mientras que sus aceites, muy apreciados en EE UU, Alemania o Francia, han logrado este año el premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España en la categoría frutado maduro, concedido por el Ministerio de Medio Ambiente. Todo un honor. Como también lo es contar con Dominique Roujou de Boubée, doctor en Enología en la Universidad de Burdeos, para la dirección técnica de sus vinos. O el hecho de que su nueva almazara permita procesar las primeras aceitunas en menos de una hora. Tecnología, tradición y nobleza, una fórmula infalible.

nº 8

TO 4

peras al vino

ingredientes

1 kg de peras conferencia,
250 g de azúcar,
250 g de queso mascarpone,
500 ml de vino Marqués de Valdueza,
250 ml de nata líquida,
1 rama de canela,
la piel de 1 naranja.

elaboración

Pelar las peras dejándolas enteras y con su rabito. Cocerlas en abundante agua para que se ablanden ligeramente. Retirar la mitad del agua y añadir el azúcar, la canela, la piel de naranja y el vino. Dejar cocer lentamente hasta que se reduzca un poco el líquido y adquiera consistencia almibarada. Mezclar la nata con el queso y 3 c.s. de azúcar. Batir bien y dejar enfriar en la nevera 1 hora. Repartir las peras en los platos y acompañar con la salsa de mascarpone.



señas de IDENTIDAD

Las primeras aceitunas, más verdes y menos maduras, producen el sabor marcado y limpio del aceite Marqués de Valdueza, perfecto para utilizar en frío.

Su aceite Merula procede de aceitunas cosechadas 15 días más tarde y con un *coupage* de variedades distinto. Nace de la demanda de algunos chefs que pedían un aceite de oliva virgen extra de gran calidad pero más suave y versátil.

El vino tinto Marqués de Valdueza tiene una **crianza en barricas de roble** de 12 a 14 meses, en una estancia dotada con un riguroso control de temperatura y humedad. La vendimia es manual.

El vino Marqués de Valdueza incluye variedades cultivadas en la finca:

Syrah, Cabernet-Sauvignon y Merlot.

Acostumbrarse a tomar su aceite como aperitivo con pan es la mejor forma de disfrutar plenamente de su sabor. Consejo de Sonsoles Álvarez de Toledo y Argüelles.

huevos con pisto

ingredientes

12 huevos de corral,
1 pimiento verde,
1 pimiento rojo,
1 kg de tomates pera,
2 cebollas,
2 dientes de ajo,
aceite de oliva
virgen extra Merula,
aceite de oliva virgen extra
Marqués de Valdeuza,
1 c.s. de azúcar,
sal y pimienta.

elaboración

Escaldar los tomates y pelarlos. Quitarles las semillas y trocearlos. Retirar los pedúnculos y las semillas a los pimientos. Lavar los calabacines. Cortar las tres verduras en dados. Pelar y picar los ajos y las cebollas y sofreír despacio en una cazuela grande con aceite de oliva Merula. Cuando la cebolla esté transparente, añadir el tomate troceado, sal y azúcar y cocinar a fuego medio 25 min. Calentar más aceite Merula en una sartén y freír los dados de pimiento. Escurrir bien de aceite y añadir a la cazuela. Volver a poner al fuego y freír los dados de calabacín. Retirar del fuego, escurrir, añadir a la cazuela, salpimentar, remover todo y cocinar 10 min más. Encender el grill del horno a media temperatura. Verter en una fuente de horno y cubrir con los huevos. Meter al horno a gratinar hasta que la clara se cuaje y quede líquida la yema. Repartir en los platos y rociar con un hilo de aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeuza.

