

Un día en la finca familiar de los **Marqueses de Valdueza**

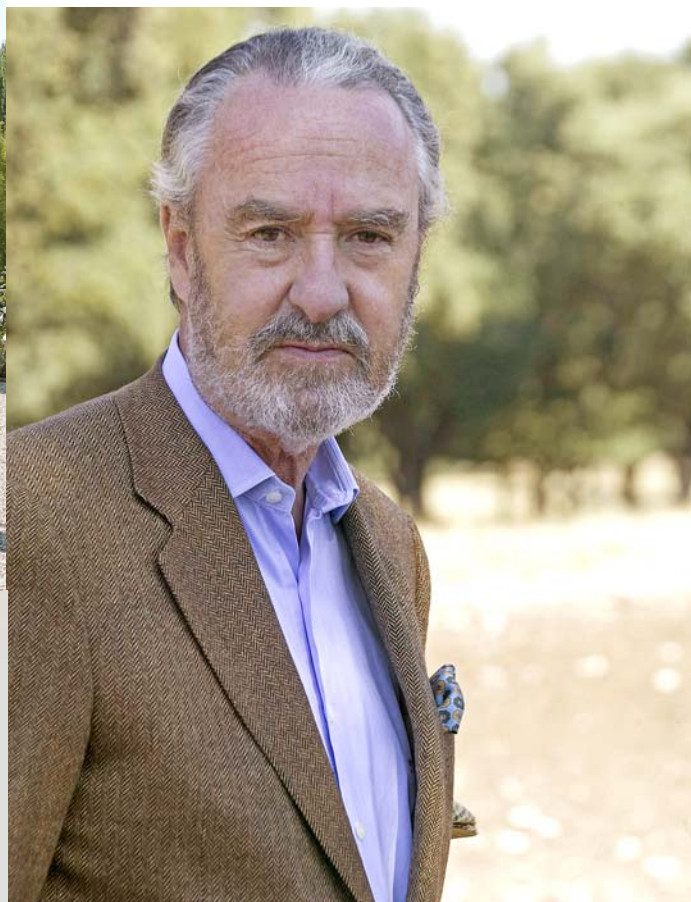
Todo menos regodearse en pasados gloriosos, **Alonso Álvarez de Toledo e Isabel Argüelles** miran al futuro con proyectos tan siglo XXI como su **vino y aceites**. Dos delicias que nos invitan a compartir en su casa familiar de 1.600. Así escriben su historia.

Escribe: ISABELA MUÑOZ OZORES. Fotos: JEAN MARC MASON. Realiza: ALICIA CHAPA.





“NUESTRO VINO Y ACEITE MANTIENEN TRADICIÓN,
CALIDAD Y NOBLEZA. ÉSE ES SU ÉXITO”.



En el jardín del *Pinar de Miraflores* no hay hoja traidora que interrumpa la limpieza del empedrado. Los setos muestran su mejor perfil *post-poda*. Las cocheras camuflan los automóviles con oportunos cortinones de algodón blanco.

El mayordomo filipino limpia con paciencia las rejas de la ventana. **Todo aquí es plácido, idílico, perfecto, impecable.** Hasta que un grito bélico interrumpe esta paz: “¡Papáááá, ¡guerra de bellotas!”. **Fadrique Álvarez de Toledo** (7 años) no está dispuesto a que su padre Fadrique (40 años) no le haga ni caso porque hayan aparecido unos extraños, armados con cámaras, para reflejar un estilo de vida que el progreso se empeña en que desaparezca. Pero no, no. Los XII marqueses de Valdueza, **Alonso Álvarez de Toledo e Isabel Argüelles**, han buscado -y encontrado- la receta feliz para preparar un buen combinado de tradición y modernidad, con los pies anclados en el siglo XXI. **“Nuestra familia tiene una carga histórica enorme, pero el presente está muy vivo, repleto de innovación, de ideas y proyectos para dar continuidad de futuro al bagaje heredado del pasado”.** ▶



Vista general de la casa con Alonso y Fadrique jugando en el estanque. Al lado del escudo familiar, retrato del marqués de Valdueza y detalle del dormitorio principal, con apliques venecianos. Abajo, retrato de Sancho Dávila.





EL TINTO ELEGANTE

El vino Marqués de Valdeueza lleva poco tiempo en el mercado pero ya se hace notar por su extraordinaria personalidad. Elaborado por el enólogo francés Dominique Roujou de Boubée, con un *coupage* de uva Syrah, Merlot y Cabernet-Sauvignon, este extremeño intenso en nariz y taninos sedosos, es perfecto para tomar con carne y pescados azules. (Precio aprox.: 19,50 €. www.marquesdevaldeueza.com).



ISABEL ARGÜELLES

- **"ME GUSTAN NUESTRAS ETIQUETAS**, se diseñaron en Inglaterra y han ganado varios premios. Las elegimos entre toda la familia. Es algo crucial porque se convierte en la carta de presentación del producto".
- **"SIENTO ESPECIAL DEBILIDAD POR LA DECORACIÓN**. Entre mis tiendas favoritas están Teklassic (Núñez de Balboa, 81. Madrid) y Sol y Luna (Núñez de Balboa, 79. Madrid). También me gusta mucho callejear por El Rastro".



La mesa está lista para el almuerzo.





► Aquí los datos de la ecuación son tres: **linaje, historia y un termino muy siglo XXI: Desarrollo sostenible.** Porque el respeto a la naturaleza en esta familia es muy importante, igual que la tradición, cada una de sus botellas lleva su escudo con el lema de sus antepasados desde el siglo XI: Tu in ea et ego pro ea, Tú en ella y yo por ella, que se refiere a Dios y patria.

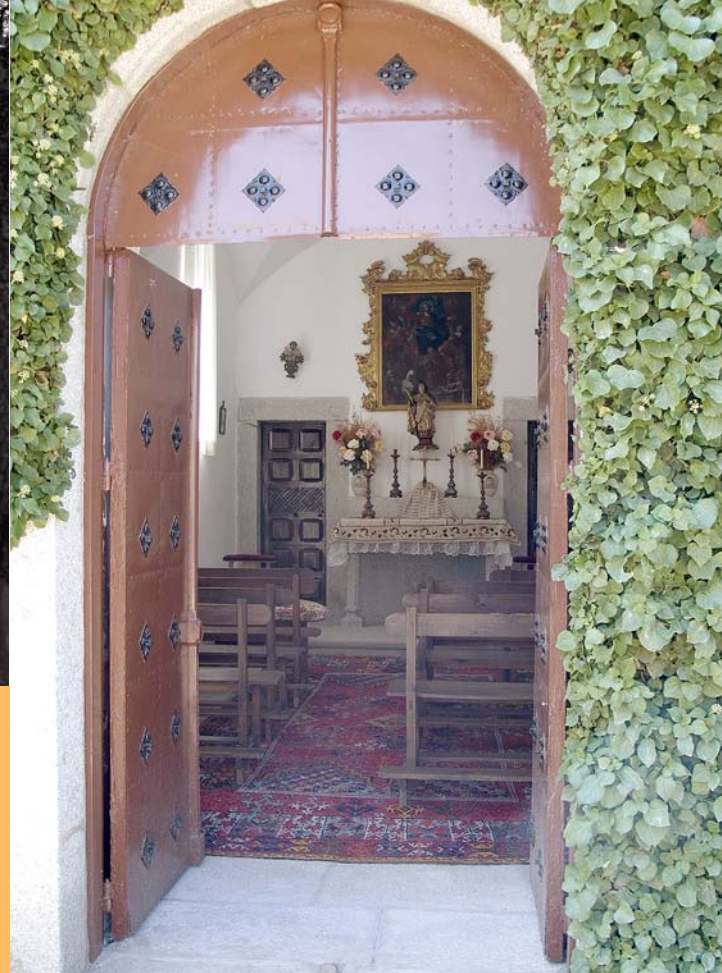
BAJO LA MIRADA DE UN MÉDICI

Por esta casa de granito del siglo XVI han desfilado reyes, santos, financieros, jet-set... Hoy la recorreremos al lado de Alonso Valdueza, el jefe del clan: **"Este era Cosme de Médici, un antepasado nuestro"**, apunta. Pero además del Gran duque de la Toscana, en el árbol genealógico de don Alonso coinciden un virrey del Perú y otro de Nápoles, presidentes de gobierno y, ¡hasta el descubridor de las cataratas de Iguazú, **Alvar Núñez Cabeza de Vaca!**.

– También fue antepasado suyo **Sancho Dávila, El Rayo de la guerra. Si le viera comerciando con vino y aceite, no saldría de su asombro...**

– Eran otros tiempos. Yo siempre he sido muy polifacético, he compaginado mi trabajo en el mundo financiero con la empresa agraria. Pero cuando en mis viajes al extranjero comprobé ►

Tres generaciones de Álvarez de Toledo. A la derecha: la antigua capilla. Junto al árbol: Alonso Álvarez de Toledo con su hija Sonsoles, y su nieto Ignacio. A la izquierda: Un cuarto de invitados, con cama con dosel.





Isabel Argüelles con sus nietos Alonso y Fadrique. Abajo, a la izquierda, el cuarto de Teresa.



► con asombro cómo el aceite de oliva, que se vendía en envases de diseño, era italiano, siendo España el mayor productor mundial, me decidí a iniciar la comercialización de nuestros productos.

En su otra finca de Extremadura **cuidan las aceitunas y las viñas como si se trataran de delicadas flores**, para conseguir los mejores resultados de sus zumos. Pero volvamos a la provincia de Ávila, a un estilo de vida que amalgama la sutil elegancia británica con la luminosa austeridad de Castilla.

– ¿Vende mucho una etiqueta con título nobiliario incluido?

– Lo que vende son las cosas bien hechas, no tanto su nombre. En mi caso, haberles puesto el título del que soy depositario aumenta mi compromiso con su calidad.

ACEITES DE REYES

● **El aceite de oliva Virgen Extra Marqués de Valdehuesa**, delicioso y afrutado, se elabora con cuatro variedades de aceituna: Picual, Hojiblanca, Arbequina y la minoritaria Morisca. Se distribuye en 25 países y se presenta en cristal opaco con una etiqueta donde figura el escudo de familia. Lo encontrarás en tiendas gourmet. (Precio aprox.: 14 € /1/2 l).
● También elaboran el **Virgen Extra Merula**, más suave y que se presenta en una lata cuyo diseño ha ganado numerosos premios como la medalla de oro de los Mobious Awards de Los Ángeles. (Precio aprox.: 7€/1/2l. www.marquesdevaldehuesa.com).



EN FAMILIA

Ninguno de sus hijos se libra de participar en el negocio familiar. **Sonsoles**, la mayor, se ocupa de la comunicación y relaciones públicas, **Fadrique** tiene una dedicación integral al negocio, y **Pedro**, el artista de la casa, participa en los temas financieros y venta directa. “**¿Los valores que les he inculcado? -comenta el marqués de Valdehuesa- la responsabilidad de dar buen ejemplo en todos los aspectos de la vida**”.

A su lado está **Isabel Argüelles**: guapa, tranquila y, si quisiera, perfecta *coacher* para anfitrionas en apuros. Su aportación al negocio familiar tiene mucho que ver con la estética y, desde luego, el sabor, ¡le encanta organizar menús!

– **Cuéntenos, por favor, el secreto de la anfitriona perfecta.**

– Sobre todo naturalidad, conseguir que todo el mundo se sienta cómodo. La decoración y el menú es secundario.

– **¿Cómo ha conseguido modernizar esta casa sin que pierda su solera?**

– El edificio principal es del siglo XVI y sigue como el primer día. Ha habido dos añadidos posteriores, el de principios del siglo XX que se quemó y reconstruyó en los años 50 y el que hicimos con el arquitecto **Miguel del Yerro** en los últimos años, un gran experto en casas de campo.

A su lado, su hija **Sonsoles** asiente con su *look bohemio-trendy* y una sonrisa que transmite buenas vibraciones:

– Aquí hemos llegado a veranear durante tres meses cuarenta personas y ¡de tres generaciones! Unos charlaban de lo divino y lo humano, otros dormían la siesta, algunos discutían durante partidas eternas de mus y canasta.►



En el salón, rodeados de trofeos de caza. Sobre el bargueño, retrato estudiantil del marqués de Valdeza con el entonces príncipe de Asturias. Sonsoles, su hija Teresa y su sobrino Alonso con paisaje castellano al fondo.



SONSOLES ÁLVAREZ DE TOLEDO

● **"NUESTRO ACEITE ES MUY ESPECIAL PORQUE...** Además de ser Virgen Extra, procede de un pago en el que se tiene control absoluto sobre los árboles y la almazara. Cada olivo se cuida con total dedicación, no podemos permitirnos frutos que no se encuentren en perfecto estado. Es como un jardín en el que nada puede fallar".

● **"EL PANORAMA DEL VINO, EN CAMBIO, PRESENTA UNA COMPETITIVIDAD MÁS AGRESIVA.** Desde luego nos enfrentamos a un público muy entendido, pero contamos a nuestro favor con su enorme personalidad y la tecnología que empleamos para conseguir el mejor producto posible. Además, hacemos una cantidad muy limitada y tan controlada como el aceite, con la calidad como máxima. Por poner una comparación, diría que hacemos un traje a medida, con las mejores telas y... en nuestra propia casa".

▶ Las prisas de hoy día no tienen nada que ver con esas reuniones. ¡Qué nostalgia!

– **Desde hace veinte años restauras y pintas muebles. Con una profesión tan artesanal, ¿cómo te desenvuelves en este family business?**

– Combino mi trabajo artesanal con la comunicación de nuestros productos. ¿Trabajar en familia? Tenemos toda la confianza, el cariño y la posibilidad de discutir los temas aportando cada uno nuestra propia visión.

ACTIVIDAD FEBRIL Y... RITOS DE TRANSHUMANCIA

La conversación se interrumpe de vez en cuando con el *tolón, tolón*, de los cabestros que pacen entre las encinas. Cuando hacemos la entrevista, las vacas están a punto de terminar su *temporada* en Castilla para volverse al campo extremeño donde pasan el invierno: **"Hacia finales de junio solemos realizar la transhumancia -comenta Fadrique- recorremos a caballo 360 kilómetros -en doce días con 300 vacas- desde la provincia de Cáceres. Es una costumbre centenaria que, de momento, no pensamos abandonar"**.

– **Estás a cargo de un negocio con productos que requieren sobre todo tranquilidad para conseguir calidad, ¿cómo se compagina esto en un mundo de prisas e inmediatez?**

– Es cierto a medias. La tranquilidad se vive en la parte productiva que es preciosa y cuyo tempo está marcado por la naturaleza. Pero como en cualquier otra empresa del siglo XXI, la competencia es feroz.

Hablamos con **Pedro, el pequeño de los hermanos, que compagina su trabajo en la firma familiar con su pasión por el arte.** De él dependen los clientes directos y restauradores.

– **¿El aceite de oliva crea adicción?**

– Yo creo que sí. Los que empezaron probando nuestro aceite con la idea de sólo utilizarlo en determinadas preparaciones, han terminado usándolo para todo y no sólo por el sabor, el cuerpo lo agradece: un buen aceite de oliva aguanta mucho mejor altas temperaturas y genera menos toxinas con la fritura.

La mesa está lista para el almuerzo. Aquí no figuran delicadas porcelanas ni copas de cristal de La Granja. Aquí, en el campo, los EDV (Eligantes De Verdad) comen con gruesas copas de vidrio portugués, antiguos cubiertos de plata y platos de cerámica de Talavera. **Eso sí, con la corona marquesal pintada a mano.** Nobleza obliga.

Tampoco los menús son sofisticados: sopas elaboradas con productos de la huerta y platos de caza. No en vano Alonso Álvarez de Toledo es un *crack* entre las *escopetas nacionales*. Su rehala es una de las más solicitadas en monterías, hasta el punto de que han creado su propia raza canina: la Valdeza. Perros únicos para un estilo de vida que se resiste a desaparecer.

(Peluquería y maquillaje: PITI PASTOR).

