

Olivareros de pura cepa

LA BODEGA

JULIÁN MÉNDEZ



En twitter: @biembebido

Yo era muy mal comedor y mi abuelo hizo que me llevaran, de los dos a los cinco años, a casa de Lorenzo Galarza y de su mujer, Victoria. Junto a la cocina tenían una pequeña despensa. Allí se encontraba una tinaja con aceite. Mi mayor ilusión era coger un trozo de pan e ir corriendo a empapararlo a la aceitera y comérmelo. Me miraban asombrados». Fernando Martínez-Bujanda, el bodeguero que fue primer presidente de la Mesa del Aceite y el Olivo de Rioja Alavesa, acabó de esa forma desmesurada con su fama de inapetente y sembró en su paladar una pasión que le acompaña desde entonces y para siempre.

Este cosechero oyonés encarna como pocos la relación establecida entre olivos y viñas, un matrimonio milenario que, sin embargo, vivió un divorcio despiadado cuando los hombres le dieron la espalda a estos árboles memoriosos, de cortezas arrugadas, como surcos de vida, para lanzarse a nuevos cultivos, más productivos y cómodos. Pero las aguas han vuelto poco a poco a su cauce. Porque, de siempre, en esta tierra de conejos, en la piel de toro de Dido, ramas de olivo y sarmientos han ido de la mano.

La fascinación por esa pareja de cultivos nace, como otras muchas, de la pura necesidad. La triada mediterránea (olivo, viña y cereal) ha sido el sustento terreno y diario de generaciones enteras. No es extraño, pues, que ese sortilegio haya cautivado a quienes han vuelto sus ojos hacia el campo con mirada nueva. Uno de ellos es Carlos Falcó, marqués de Griñón, el hombre que plantó las primeras viñas de cabernet sauvignon, unos esquejes sacados de matute nada menos que del Château Margaux, y que llegaron a España bajo un camión cargado de manzanas.

Falcó es uno de los pioneros, uno de los primeros bodegueros en mirar con espíritu moderno a esos árboles centenarios que proporcionan un óleo sagrado para la salud. «El aceite de oliva extra es un alimento único, saludable como ningún otro y ligado a mi familia desde hace ocho siglos», asegura Carlos Falcó a SUKALDEAN. El marqués de Griñón es autor de 'Oleum, la cultura del aceite de oliva' una obra

canónica sobre este mundo singular, y auténtico Grial de los modos actuales de acercarse a los olivos.

Bomba de polifenoles

En su finca de Toledo, Carlos Falcó, el patrón de Dominio de Valdepusa, produce un aceite de pago sobre la base de aceitunas de las variedades arbequina y picual. Su objetivo, junto a su hija Xandra Falcó, es realizar producciones únicas, salidas de una almazara en Malpica de Tajo que cuenta con la última tecnología, capaz de extraer hasta la última molécula de los codiciados y salutaríferos polifenoles. Una botella de cuarto de litro de su Serie Limitada 2014 de picual alcanza los 12 euros en los mercados gourmet. A eso se le llama poner en valor el aceite. El pasado año, España produjo nada menos 1,7

millones de toneladas de aceituna. Las previsiones de producción de aceite del Consejo Oleícola Internacional cifran la producción nacional en 850.000 toneladas de aceite, de las que 515.000 toneladas serían absorbidas por el mercado doméstico.

Pero hoy no hablamos de esas grandes cifras; nos centramos en el atractivo de lo sencillo. Es indudable que hay

pocos paisajes más hermosos que los campos de olivos plantados al tresbolillo o que los renques (hileras) de viñas preñadas de uvas maduras, como estos días. Ese influjo de Naturaleza, paisaje y sol, aceite y vino, ha hechizado también a un ejecutivo como Didier Belondrade, nacido en Toulouse, un hombre que considera al vino como «la escritura de la tierra». «Hay muchas

metáforas en común entre el vino y el aceite, tanto por la recolección manual como por el prensado suave y el uso único de la primera prensa. Ambos vienen de la tierra –explica– y hay que cuidarlos con el máximo cariño posible para que el producto final sea excelente. Los dos forman parte imprescindible del panorama gastronómico español», sostiene el responsable de la bodega de La Seca que prepara uno de los mejores blancos de la D. O. Rueda.

Didier reconoce que no apreció en toda su amplitud el aceite de oliva hasta que no se asentó en España. «Pero recuerdo cuando caté el aceite que hace Francesc Teixidó, propietario de una almazara familiar en Lleida. Su aroma afrutado y su suavidad me envolvieron», señala. El flechazo fue instantáneo. Belondrade vende ahora en su bodega un 'coupage' de ese mismo aceite, bautizado COQ (gallo en francés, que la cuna siempre tira) y del que produce un millar de botellas cada año.

«Controlamos la temperatura para obtener una perfecta extracción en frío, que es garantía del perfecto desarrollo de la totalidad de aromas de la variedad arbequina. Voluntariamente lo filtramos poco. Es un producto vivo, en constante cambio. Sus ca-



Olivos y viñas forman un matrimonio milenario. El vino y el aceite son mundos gemelos donde los bodegueros se encuentran

racterísticas –señala Didier Belondrade– dependen de las condiciones climáticas de cada añada». Justo igual que el vino.

Juan Ramón Madrid es el responsable de Bodegas Casa Primicia. Este escritor de pelota anda estos días recorriendo infatigable los majuelos de Laguardia. Son días sin descanso, con la vista puesta en el cielo y en el parte meteorológico, y donde todas las horas de luz son pocas. La Rioja anda en vendimias (muy tempranas vendimias), pero Madrid siempre sacará unos minutos si de lo que se trata es de hablar de aceitunas. «Mi padre era un enamorado de nuestros árboles, sufría cuando se arrancaban olivos o melocotones de viña», sostiene. «Estamos en el límite de cultivo del olivo, en la frontera... Tal vez por eso, aquí, se les tiene un cariño especial. Están volviendo. Nosotros hemos plantado 400 olivos en linderas y ribazos, en la zona de la laguna de Carravalseca...», sostiene este bodeguero responsable del aceite Flor de Primicia.

Los olivos alaveses son bajitos. La mano del hombre y el clima los han modelado como a bonsáis, con perspectiva y talla humana. Así, ade-

«El aceite de oliva virgen extra es saludable como ningún otro», dice el marqués de Griñón

más, se pueden ordeñar a mano. En estas tierras de frontera, tachonadas de trujales para moltar las aceitunas de la variedad arróniz, el olivo ha sido tenido desde siempre por un árbol muy señor, un árbol «con usía», como aún dicen los mayores. «Está muy arraigado en nuestra cultura», subraya Fernando Martínez-Bujanda. «Los olivos de la variedad arróniz están adaptados para sobrevivir en nuestro ecosistema y a sus fríos. El olivo es cautivador; hay personas que lo sienten como suyo y familias, como los Ceballos de Moreda, por ejemplo, conservan los trujales y las piedras de moltar de sus antepasados. Hasta hace unos años, solo se cultivaban para tener un aceite que se destinaba a autoconsumo, la producción era pequeña», apunta.

Catedrales naturales

Con rendimientos mínimos (un 20%: de 100 kilos de aceituna se obtienen apenas 20 de aceite), los olivos alaveses exigen abundante mano de obra y muy especializada. A cambio ofrecen un aceite «amargo y con un picante típico», ideal para acompañar las tostadas del desayuno o para aliñar ensaladas y verduras asadas. «La gente que prueba nuestro aceite, repite. Los comerciales hablan de un 'cliente cautivo'», se esponja Martínez-Bujanda.

«Tiene precio, pero hablamos de un elixir. Basta con tomar un poco todos los días», dice mientras toma la senda de su paseo diario, ya jubilado. Siempre que puede se acerca a Moreda, a la zona de Valdemarra, para pasear entre sus árboles. «Aquí encuentro olivos que son verdaderas catedrales de la Naturaleza». Por muchos años...



**CARLOS FALCÓ
MARQUÉS DE GRIÑÓN. OLEUM ARTIS**



**FERNANDO MARTÍNEZ-BUJANDA
BODEGA ONDALÁN**

EL RETORNO DEL ÁRBOL A RIOJA ALAVESA

La comarca de Rioja Alavesa patentiza como pocas el regreso y la puesta en valor de unos olivos que, en los años 70, eran arrancados para sembrar variedades más productivas. La apuesta institucional por dotar al País Vasco de un 'aceite propio' (los elaborados con la navarra aceituna arróniz han sido distinguidos ya con el sello Eusko Label)

han revitalizado este cultivo. Cifras cantan: A principios del siglo XX había en la comarca más de un millar de hectáreas plantadas con olivos. Un siglo después, en 2002, podían contarse casi con los dedos: apenas abarcaban 250 hectáreas. Hoy, con la recuperación de este cultivo tradicional llegan ya a las 420. La merienda de tostada de pan con chorro de aceite (o vino con azúcar) es un clásico nacional. Jaén, con sus 60 millones de olivos y más de 600.000 hectáreas de olivar, produce el 20% del aceite de oliva del mundo y el 43% de España.

ACEITES DE BODEGA

► Álvaro Palacios «el mago del Priorat» (Les Terrasses y Camins), se atreve ahora con el aceite con un 'coupage' de arbequina, rojal y morrut bajo el amparo de la DOP Siurana. Es un aceite dorado, fino, con notas verdes y sutiles registros minerales.



► La bodega riojanoalavesa de los Martínez-Bujanda comercializa su aceite de oliva virgen extra, producido en el trujal que moltura buena parte de la producción de la comarca. De color verde intenso por la clorofila, es una bomba de polifenoles.



► Juan Ramón Madrid vende un millar de botellas procedentes de olivos propios de la variedad arróniz plantados en Laguardia y molturados en Oion. Amargo y con un picante típico, es un ejemplo destacado del nuevo aceite alavés.



► Didier Belondrade pone en el mercado un millar de botellas de este aceite, un 'assemblage' de arbequinas recolectadas en distintos momentos. Destaca por su acidez inicial, con final redondo por la madurez. Turbio por elección, no afecta al sabor.



► Carlos Falcó, marqués de Griñón, es uno de los hombres que más ha hecho por la puesta en valor de los aceites, en particular de aquellos procedentes de pagos y parcelas. Vende sus aceites de oliva virgen extra de las variedades picual y arbequina.

