

VISITA A LAS INSTALACIONES

Almazara Valle del Iregua siempre a tenido muy claro cual ha sido su apuesta principal, **Calidad**, por eso desde sus comienzos hasta hoy, siempre ha trabajado por conseguirla y llevarla de abanderada en todas sus decisiones. **Calidad**, que se nota no solo en sus instalaciones y puesta a punto, sino en también en su principal fin, la elaboración de Aceite de Oliva Virgen Extra.

La piedra angular de Almazara Valle del Iregua siempre han sido los Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológico, pero no por ello dejando en el olvido los aceites convencionales. Almazara Valle del Iregua elabora todos sus Aceites mediante el método de extracción de sistema continuo de dos fases.

Almazara Valle del Iregua cree que el consumidor debe conocer cuales son los mejores métodos para la extracción del Aceite de Oliva Virgen Extra en todo su esplendor. Debido a su apuesta por la **Calidad**, todos los aceites elaborados en esta Almazara son de Extracción en frío, y sin la adición de ningún tipo de producto. De ahí que todos sus aceites de oliva sean de categoría superior, obtenidos directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.

En la visita a las instalaciones se explican todos y cada uno de los detalles para la mejor extracción de los Aceites de Oliva, así como las diferencias que existen entre los diferentes tipos de aceites de oliva que se pueden encontrar en el mercado. También se da a conocer a todos nuestros visitantes el porqué todos los aceites de Almazara Valle del Iregua son decantados, pero sin filtrar.

Para la potencialización del mundo del aceite, Almazara Valle del Iregua se apoya en el oleoturismo, dando a conocer a sus visitantes el mundo del olivo, así como las diferentes técnicas de olivicultura y elaiotecnia.

La visita a Almazara Valle del Iregua comienza por una pequeña introducción a la historia del olivo, desde su comienzo en la península hasta las técnicas de plantación más modernas y actuales. Seguidamente se hace referencia a la DOP “Aceite de la Rioja” lo que nos confiere una garantía en todos y cada uno de nuestros productos.

Nunca hemos de olvidar que Almazara Valle del Iregua esta situada en pleno Valle del Iregua, el cual destaca por la calidad en todo tipo de agricultura, destacando la producción de frutas, hortalizas y como no, el cultivo del olivo.

Seguidamente se pasa a la sala de proyección, en la cual se realiza una presentación de la Almazara, y lo más importante se explica paso a paso todo el proceso de extracción, así como los mejores métodos de conservación, del más succulento Aceite de Oliva Virgen Extra.

Para que el visitante tenga siempre en mente donde nos encontramos, también se proyectan varios videos, donde se observan las diferencias entre el proceso de extracción moderno, mediante centrifugación, y el sistema de extracción de prensas o sistema antiguo.

Una vez que el visitante tiene un poco más claro como transcurre el proceso de extracción del Aceite de Oliva Virgen Extra, se pasa a realizar la visita guiada de nuestras instalaciones. La visita transcurre por todas y cada una de las salas que forman parte de nuestras instalaciones, esto es: se visita el patio de recepción, sala de extracción de aceite, bodega y sala de envasado.

Una vez que se ha realizado la visita guiada a nuestras instalaciones, se realiza una cata guiada en la propia bodega de la Almazara. La cata analiza tanto los aceites más comunes y que nos podemos encontrar en cualquier tipo de superficie comercial, como la degustación de nuestros mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológicos de *extracción en frío*.

Mientras se realiza la cata de aceites, se discuten las diferentes impresiones y sensaciones que se experimentan al realizar dicho evento.

ALMAZARA VALLE DEL IREGUA, S.L.
Pol. Ind. La Yasa N° 6 26120 Albelda de Iregua (La Rioja)
Tel: 941443305; Fax 941444373



Una vez que se han podido degustar los diferentes Aceites de Oliva, tanto Virgen Extra como no, nos trasladamos a uno de nuestros salones, en el cual nos espera un succulento lunch. En él se combinan los mejores aceites de Almazara Valle del Iregua con productos de la región. El lunch consta, como no, de la rica pringada de aceite de oliva, además de 4 o 6 pinchos, todos ellos aliñados con Aceite de Oliva Virgen Extra. Durante el lunch se mantiene una agradable conversación donde nuestro maestro de almazara nos explica las principales ventajas del consumo de Aceite de Oliva Virgen Extra, así como los beneficios para nuestra salud. En esta visita también nos quedaran claras las diferencias entre el aceite de oliva y los aceites de semillas.

Todas nuestras visitas guiadas son amenizadas por uno de nuestros técnicos, generalmente el maestro de almazara, ya que deseamos que nuestros visitantes puedan disipar cualquier tipo de duda.