



Chiavalon, una historia de Istria



Situada entre el golfo de Trieste y la costa de Kvarner, la península de Istria es la más grande del mar Adriático. Esta región de clima agradable, espectaculares paisajes y 242 kilómetros de costa se reparte entre tres países: Croacia, Italia y Eslovenia. Con 2.400 horas de sol al año -que la convierten en una de las zonas más soleadas de Europa-, Istria esconde múltiples atractivos para el visitante, como pueblos medievales de gran belleza o aldeas en lo alto de sus colinas, además de una gastronomía cada vez más apreciada en Europa, donde el exquisito jamón y la deliciosa trufa blanca se acompañan de excelentes vinos tintos y un AOVE cuya calidad goza de un creciente reconocimiento en todo el mundo. Es el caso de Chiavalon, una pequeña -y exitosa- empresa de Vodnjan que se abre al mundo con la honestidad, la autenticidad y la adopción de prácticas de agricultura ecológica como genuinas señas de identidad.



Los hermanos Sandi (izqda.) y Tedi Chiavalon (dcha.), propietarios de la empresa del mismo nombre.



[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

“**M**i amor por los olivos creció con cada visita a nuestro olivar en compañía de mi abuelo desde mi más

temprana infancia. Siempre me ha fascinado su lento crecimiento, su belleza y el maravilloso don que nos regala tras un duro trabajo. Cuando mi abuelo cayó enfermo no había nadie para ocuparse del oli-

var, así que, mientras mis amigos coleccionaban cromos de fútbol y montaban en bicicleta, yo tuve una afición un tanto diferente... a partir de entonces mi único objetivo fue aprender todo sobre este hermoso



árbol y producir aceite de oliva para hacer feliz a mi familia. Esta afición ha marcado toda mi vida y creció hasta convertirse en una empresa familiar”.

El narrador de esta bonita historia se llama Sandi, se apellida Chiavalon y vive en Vodnjan, una encantadora población medieval en el suroeste de Istria, a 12 kilómetros de la ciudad de Pula. “Chiava-

lon es el resultado de una loca idea de mi hermano menor Sandi hace 18 años”, afirma Tedi Chiavalon con un atisbo de sonrisa asomando en su rostro. Era 1998 y, un año antes, los hermanos Chiavalon atravesaron un duro trance: en el plazo de apenas dos meses perdieron a su padre y a su abuelo. “Por eso, con tan sólo 14 años mi hermano plantó sus primeros 100

olivos en memoria de nuestros padres. Antes, nuestra familia tuvo medio centenar de árboles centenarios que fueron pasando de generación a generación”, recuerda el mayor de los Chiavalon. La familia, siempre la familia.

Hoy, Tedi y su hermano Sandi cultivan 7.500 olivos en 25 hectáreas de terreno -que llegarán a 10.000 en los próximos años-, exportan a



Prensas



Monoblock



Taponadora - Llenadora



Filtración



Mangueras



Bombeo



Sistema Almacenaje



In VIA
Soluciones desde 1912

www.invia1912.com

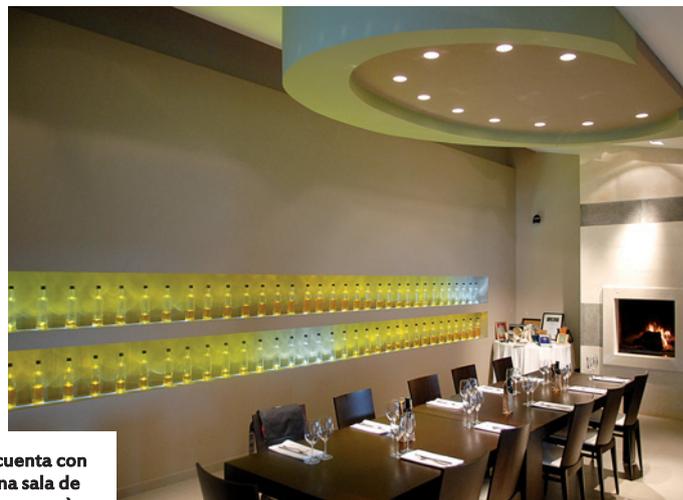
Pol. Ind. Domenys II, Cruce Avda. Tarragona 148 - C/ Xarel·lo. 08720.
Vilafranca del Penedés, Barcelona.
Tel. 938902418. Fax. 938172844



una docena de países de todo el mundo y su AOVE es el más premiado de Croacia, reconociendo no sólo su calidad, sino también su cuidado diseño. Toda la producción es ecológica y está controlada por una entidad reguladora, y en el proceso de elaboración se conjuga la tradición y la tecnología más avanzada.

La empresa cuenta con cuatro empleados a tiempo completo, a los que se suman varias decenas durante la temporada de cosecha y poda. Chiavalon no cuenta con almazara propia, sino con una bonita granja en la que en 2008 se construyó una moderna sala de degustación donde se desarrollan catas

guiadas, actividades de *foodpairing* y tours, siempre con el aceite de oliva virgen extra como gran protagonista. “Nuestro principal objetivo es enseñar a nuestros clientes y visitantes cómo reconocer un buen -y auténtico- AOVE en el mercado hoy en día, y cómo utilizarlo en la vida cotidiana”, señala Tedi Chiavalon.



Chiavalon cuenta con una moderna sala de catas (*tasting room*) donde se llevan a cabo múltiples actividades relacionadas con el virgen extra.



Mayor demanda que oferta

Ex Albis (Chiavalon Extra Virgin Olive Oil) es un *blend* de cinco variedades diferentes de aceituna autóctonas de la región -buza, bianchera, carbonazza, moraiolo y rosignola-. Todas ellas son de recolección temprana, en la primera o segunda semana de octubre, y de esta forma se obtienen año tras año zumos con un elevado contenido de polifenoles. Con poderosos aromas de achicoria silvestre, alcachofa y fruta seca, en boca destacan los matices a menta, romero, salvia y un toque de almendra dulce, con un amargo y picante armónicos y envolventes. Disponible en formato de vidrio oscuro de 100, 250 y 500 ml., en los dos últimos la botella se acompaña de una bolsa de papel ecológico denominada *HOME line edition*.

Por su parte, *Ex Albis Riserva* es

un monovarietal de edición limitada -800 botellas en la última cosecha- y cuidado packaging obtenido de aceitunas vodnjanska crnica, autóctonas de la región, que crecen en árboles de más de 300 años de antigüedad situados en el área denominada Marana de la Riviera de Brijuni, una zona célebre por la calidad de sus zumos de aceituna desde tiempos de los antiguos romanos. De gran profundidad aromática donde se perciben matices de hierba verde, alcachofa y vainilla, en boca destaca por su complejidad, con notas de romero, achicoria y un peculiar toque de almendra dulce, con amargo y picante bajo.

Como reconoce Tedi, "somos un productor muy pequeño, por lo que no cabe hablar de cuotas de mercado. Lo que sí es cierto es que la demanda de nuestro AOVE

es en este momento mucho mayor que nuestra capacidad de producción. Sabemos que no podemos competir en el mercado mundial en términos de cantidad, pero estamos convencidos de que podemos hacerlo en términos de calidad".

Un mercado internacional que se antoja crucial para la empresa, que exporta más del 50% de su producción. ¿El perfil de sus clientes? Particulares de fino paladar, chefs de reconocido prestigio, establecimientos gourmet y tiendas delicatessen, y canal Horeca, para el que Chiavalon dispone de una línea propia de botellas de cristal de 250 y 500 ml. "El aceite de oliva virgen extra de Istria es cada vez más reconocido en todos los rincones del mundo. Sin ir más lejos, este año Istria fue elegida por la Guía *Flos Olei* como



Clase de un curso de cocina desarrollado en las instalaciones de Chiavalon.

“Sabemos que no podemos competir en el mercado mundial en cuanto a cantidad, pero estamos convencidos de que podemos hacerlo en términos de calidad”, afirma Tedi Chiavalon



La línea de AOVes de Chiavalon destinada al canal Horeca incluye botellas de vidrio de 250 y 500 ml.

la mejor región de AOVE en el mundo. Y 50 de los 500 vírgenes extra -un 10%- que aparecen en la edición 2016 de la Guía son de Istria”, recuerda ufano el mayor de los Chiavalon.

Premios y reconocimientos

El esfuerzo y entusiasmo de los hermanos Chiavalon se ha visto recompensado con algunos importantes reconocimientos en los últimos ejercicios. Así, *Ex Albis* conquistó en 2015 el Premio al Mejor AOVE Orgánico de Croacia en BIOL (Bari,

Italia), mientras que en 2016 obtuvo el segundo puesto en la categoría Frutado Ligero en el concurso L’Orciolo d’Oro celebrado en Pesaro. Y tampoco conviene olvidar su presencia por décimo año consecutivo en el catálogo de la mencionada Guía *Flos Olei* de Marco Oreggia con una puntuación de 95 puntos sobre 100.

A nivel local, el proyecto (y aceite) de Chiavalon ha sido destacado en el blog *Frankaboutcroatia.com* como “una de las mejores cosas que hacer en Istria” (*Top things to*

do in Istria), y también apareció en varios artículos -o post- de otro famoso blog de gastronomía y viajes, *www.willflyforfood.net*, bajo el título “Cosas que necesitas saber acerca del auténtico aceite de oliva” (*Things you need to know about honest olive oil*) y “Diez días y 10 razones para visitar Croacia” (*10 days, 10 reasons to visit Croatia*).

De naturaleza inquieta, los hermanos Chiavalon son unos de los fundadores de la feria “*Days of Young EVOO*” celebrada en Vodnjan cada tercer fin de semana de noviembre. Además, la empresa participa a menudo en otros eventos tales como conferencias y mesas redondas, entre ellas la que tuvo lugar en marzo en Osijek sobre la agricultura croata -la más importante hasta la fecha sobre esta materia- o su intervención como ponente en el Congreso sobre Aceite organizado por la Universidad de Ciencias Aplicadas de Zurich bajo el lema “*La calidad de los aceites comestibles*” durante los pasados 28 y 29 de abril. Por si todo ello fuera poco, la empresa organiza de forma regular cursos de formación para sus clientes, especialmente dirigidos al personal de cadenas hoteleras de lujo. 💧

OPG Chiavalon (Vodnjan, Istria)
info@chiavalon.hr
www.chiavalon.hr