



¿Qué se oculta tras El Mundo de las MARCAS?

Arbor Sacris, Exclusividad milenaria

*“Los árboles
¿serán acaso solidarios?
¿digamos el castaño de los Campos Eliseos
con el quebracho de entre ríos
o los olivos de Jaén
con los sauces de Tacvarembó?”
("De árbol a árbol", de Mario Benedetti)*

Mil&Un Verd, S.L. es una compañía familiar de reciente creación (2018) que une la experiencia del abuelo Carlos con la ilusión y juventud de su nieto Xavi para proteger y conservar las raíces de una cultura milenaria, colaborando a su vez en la dinamización de la comarca del Montsià, en el sur de la provincia de Tarragona. Su AOVE de producción limitada *Arbor Sacris* se encuentra amparado por la marca de garantía Farga Milenaria -regulada por la mancomunidad de la Taula del Sénia-, garantizando que el aceite procede exclusivamente de olivos milenarios de esta variedad que superan los 3,50 metros de perímetro a una altura de 1,30 metros del suelo, catalogados y clasificados uno por uno. El aceite de la variedad farga se caracteriza por su dulzor y textura con notas de alcachofa y fruta verde y, en menor medida, matices de plátano, manzana, almendra y nueces.

El diseño del packaging, obra del estudio gráfico Debonatinta -Medalla de Oro al Mejor Diseño de AOVE Premium en EVOOLEUM Packaging Awards 2020-, responde al objetivo de poner en valor un producto de máxima calidad inspirándose en la belleza de estos olivos milenarios y sus majestuosos troncos -no en vano el motivo principal es el paso del tiempo reflejado en los anillos del tronco-. El riguroso blanco y negro de la fotografía, tanto en la botella como en el estuche de lujo, combina a la perfección con el *stamping* dorado de la marca, aportando gran elegancia y simplicidad a un packaging de impecable factura cuyo aspecto gráfico remite al olivar y a la tierra. 🍷





Entre Caminos, Respeto y tradición

"La agricultura es la profesión propia del sabio, la más adecuada al sencillo y la ocupación más digna para todo hombre libre" (Cicerón)

Entre Caminos (Escalera Álvarez S.A.T) es un joven proyecto -la 2018/19 ha sido su primera campaña- enfocado a la obtención de AOVEs ecológicos de máxima calidad diferenciados por el momento de recolección y procedentes de la finca familiar de 90 ha. de olivar intensivo y tradicional, todo de la variedad hojiblanca. El proyecto pretende también dar visibilidad a las mujeres trabajadoras de las zonas rurales, así como contribuir a generar riqueza para el territorio. Su olivar de producción ecológica, con vistas a la sierra del Puntal y el río Yeguas, se encuentra ubicado en el término municipal de La Roda de Andalucía, perteneciente a la comarca de Estepa y la zona de la Sierra Sur sevillana, en el centro de Andalucía. Su AOVE ecológico de cosecha temprana posee un sabor ligeramente amargo con un toque picante algo más intenso, con notas que recuerdan a la hierba fresca, hoja de olivo, almendra y alcachofa, distinguiéndose también matices a tomate y manzana. La gama *Familiar* está disponible en formato de *bag in box* de 3 litros y vidrio de 500 ml.; mientras que la gama *Selección*

-cuyo zumo es obtenido de aceitunas recolectadas en la segunda quincena de octubre- se presenta en botella de vidrio de 500 ml. acompañada de un estuche; todos los envases están elaborados con materiales 100% reciclables.

El diseño de la gama *Selección*, galardonado con la Medalla de Oro al Mejor Diseño Gama Retail en EVOOLEUM Packaging Awards 2020, corresponde al estudio ubetense Cabello x Mure, que se ha inspirado en el entorno de la finca y en la biodiversidad que habita en ella, concediéndole especial importancia a los pájaros -petirrojo y jilguero-, ya que esta empresa bebe del respeto al medio ambiente y la diversidad de la fauna autóctona. Asimismo, el juego de colores y elementos que presenta la botella -blanco, aceitunas verdes, hojas de olivo y pájaros- busca que el consumidor sienta el contacto con la naturaleza. 🍃



Bona Furtuna, Paraíso en la Tierra

"Quien ara el olivar, le pide fruto. Quien lo abona, se lo pide con insistencia. El que lo poda, le obliga a que se lo dé" (Lucius Junius Moderatus, Columela)

Ubicada en La Furtuna Estate, en la base de Monte Barraù y Monte Castro, a pocos kilómetros de Corleone (Sicilia), Bona Furtuna -el nombre alude a una expresión muy común en Sicilia hace décadas- es una finca de cultivo ecológico de 350 hectáreas con 12.000 olivos -algunos de ellos centenarios e incluso milenarios- que celebra el rico legado histórico y cultural de Sicilia, y busca preservar la biodiversidad mediante la producción de AOVEs 100% orgánicos, salsas de tomate, sales, hierbas silvestres forrajeras y medicinales, o pastas de grano de trigo antiguo; además de contribuir a la mejora de la economía local y de fomentar la creación de empleo. El carácter filantrópico de su fundador, Steve Luczo -que 45 años después pudo cumplir su promesa de regresar a la tierra de sus abuelos-, explica que también destine parte de sus beneficios a organizaciones benéficas como la fundación dedicada a la memoria de su abuela Rose,



Zimbardo-Luczo Fund, o No Kid Hungry.

En La Furtuna Estate se cultivan las variedades sicilianas biancolilla centinara, giarrafra, tonda iblea, nocellara del Belice y cerasuola, de las que se obtienen desde hace tres años dos AOVEs frutados medios, un *heritage blend* y un monovarietal de biancolilla centinara -una variedad rescatada de la extinción gracias a la ayuda del doctor Pasquale Mimmo Marino-, disponibles en botella de 500 ml. y lata de 3 y 5 l. El primero se caracteriza por sus notas de alcachofa, hoja de tomate, nuez y fruta madura, además de hierbas silvestres, manzana roja y matices florales; mientras que el segundo presenta notas de fruta verde, hierba recién cortada y almendra verde. A pesar de su corta vida, los aceites de Bona Furtuna ya han obtenido varios reconocimientos en certámenes internacionales y, aunque en la actualidad sus productos sólo están disponibles en el mercado estadounidense, en 2020 la empresa iniciará su expansión por Europa. 🍃



Novedades y lanzamientos



Agua inaugura la gama 4 Elementos de Oleum Hispania

En la gama de AOVEs gourmet 4 Elementos de Oleum Hispania (Molino Virgen de Fátima, S.L.), que rinde homenaje a los cuatro elementos -agua, aire, fuego y tierra-, se ha mimado hasta el más mínimo detalle, desde la selección del fruto y su molturación hasta la fase de diseño de su imagen y packaging. El primer AOVE que ha lanzado al mercado, *Agua*, es un monovarietal hojiblanco presentado en botella de vidrio personalizada de 500 ml. pintada en color azul celeste con terminación cerámica cuyo diseño, de tonos predominantemente azules y verdes, se basa en una hermosa ilustración de una ninfa de la naturaleza que se funde en un campo de olivos en el que llueve; a modo de alegoría, la ninfa del agua es la que vierte agua desde un ánfora y la precursora de la lluvia como elemento que dota de vida y nutre el olivar. Un diseño de la agencia cordobesa Al Margen Branding & Packaging que ha sido galardonado en el concurso internacional Awards by Packaging Design de LAIEVOOC 2019 (Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition) con el primer premio (Gold Medal Robust) en la categoría "Art & Illustration", que reconoce el mejor uso de ilustración original como elemento conductor del diseño del envase. 🍯

Baeturia Organic presenta su nueva alcuza de acero inoxidable

Baeturia Organic (The Organic Olive Oil Co.) ha añadido a su gama un novedoso envase, la alcuza de acero inoxidable de 500 ml. de la variedad autóctona morisca de Badajoz. Esta tradicional alcuza cónica, cuyo origen se remonta a muchos siglos atrás, se ha venido utilizando por distintas culturas debido a su óptima conservación del preciado oro líquido. Decorada con motivos mediterráneos, el nuevo envase -reutilizable de por vida- incorpora vertedor antigoteo y cierre hermético, y puede adquirirse con virgen extra ecológico o convencional. Desde sus inicios, la compañía extremeña ha ido ampliando su familia de productos tratando siempre de mantenerse fiel a sus cinco principios: calidad, diseño, sostenibilidad, tradición y emociones, con su programa de apadrinamiento de olivos ecológicos, *LivetheOlive*. 🍯



BALCÓN DEL
GUADALQUIVIR
 ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

*“Asómate
 al sabor más intenso”*

*“Lose yourself
 in the most intense flavor”*



Magihouse, el Valle dell'Inferno donde surge la magia

Magihouse es una granja de cultivo ecológico situada en Cammarata (Sicilia Central), en la provincia de Agrigento, en “un pequeño valle donde surge la magia” llamado *Valle dell'Inferno*. Esta zona montañosa (alrededor de 300 msnm) se caracteriza por un microclima de temperaturas extremas, caluroso durante el día y frío por la noche, que da origen a su nombre. El suelo es rico en arenisca y ha evolucionado a partir de las arcillas azules y el *Flysch Numidian*, cuyo origen data de hace 20 millones de años. La pequeña granja, de apenas 5 ha., incluye -además de olivos- campos de trigo, uvas, peras, cítricos, tomate y verduras. Los árboles, con edades comprendidas entre 10 y 300 años, son de variedades sicilianas como biancolilla, cerasuola, moresca, nocellara del Belice, nocellara etnea, passulunara y tonda Iblea. La finca es alimentada por un sistema de riego secundario que utiliza el agua prístina de los Montes Sicanos a través del abastecimiento del lago Fanaco.

Valle dell'Inferno Family Reserve procede de aceitunas en enero recolectadas a mano a principios de octubre durante las horas más frescas del día y procesadas pocas horas después en el molino mediante sistema continuo de dos fases. Este excelente y equilibrado AOVE destaca por su intenso frutado verde y un amargo y picante medio-altos, apreciándose aromas a manzana, almendra y frutas exóticas, y sabores a tomate, alcachofa y hierba recién cortada; resultando adecuado para una gran variedad de platos -ensaladas, verduras, sopas y, sobre todo, *carpaccio*, tartar de pescado y carne-.

Nueva imagen de Hacienda La Laguna y Casas de Hualdo Reserva de Familia

La agencia de diseño especializada en branding & packaging Cabello x Mure se ha encargado de rediseñar la imagen de marca de *Hacienda La Laguna* y *Casas de Hualdo Reserva de Familia*. En el caso de *Hacienda La Laguna*, la enseña de Cortijo La Labor, S.L., el estudio rediseñó la marca y toda su gama de productos inspirada en la arquitectura del bello edificio en el que se encuentra su almazara, situada en Puente del Obispo/Baeza, en el corazón de la provincia de Jaén. La firma cuenta con dos líneas de AOVE, una de ellas Premium. En cuanto a *Casas de Hualdo Reserva de Familia*, el estudio personalizó la serigrafía de la botella alternando el uso de brillo y mate y diseñó también el estuche que la acompaña. Todo inspirado en la biodiversidad propia del carácter natural del producto y la cultura visigoda toledana que impregna el origen del mismo.



Cau del Duc, el nuevo AOVE del Montgrí con DOP Oli de l'Empordà

Empordàlia, una cooperativa del Empordà con más de 70 años de historia comprometida con el territorio y su gente, ha lanzado al mercado un nuevo aceite de oliva virgen extra, *Cau del Duc* -su nombre alude a un paraje del Montgrí con una gran cantidad de olivos de la variedad argudell-, surgido de una iniciativa para recuperar y conservar la cultura y el cultivo del olivo en el Parque Natural del Montgrí, las Islas Medes y el Baix Ter. Este nuevo AOVE Premium, amparado bajo el sello de calidad de la DOP Oli de l'Empordà y comercializado en formato de vidrio de 500 ml. y lata de 2,5 l., procede exclusivamente de olivos de la variedad argudell -cultivada tradicionalmente en el Empordà y predominante en la zona del Montgrí- localizados dentro del Parque Natural (25 ha.). Su cultivo ha seguido las pautas marcadas por la Producción Integrada para garantizar la sostenibilidad del proyecto -en el que actualmente participan nueve socios de Empordàlia-, tanto desde el punto de vista medioambiental como de sus propiedades saludables. En total, se han producido 34.000 kilos de los que se han extraído unos 3.000 litros de virgen extra, si bien se espera aumentar la producción en los próximos años. Se trata de un frutado verde maduro de intensidad media que en boca se muestra dulce, con un punto de picante, amargo evidente y una leve astringencia. Posee aromas secundarios de tipo vegetal, con connotaciones claras de hierba recién cortada, hinojo y hierbas aromáticas o florales con toques de miel, así como notas de nuez y almendra dulce.



Del Olivo, la nueva marca de AOVE de HergaOliva

Localizada en el pequeño pueblo de Palenciana, al sur de la Subbética Cordobesa, con el olor del Genil a sus faldas, HergaOliva, S.L.L. es una empresa familiar creada en 1998 dedicada al aderezo y comercialización de aceitunas de mesa -en la actualidad, 2.000.000 kg. de aceitunas, cuando la producción inicial era de 50.000 kilos anuales-. En 2018 la empresa -que cuenta con unas modernas instalaciones con almazara y envasadora propias- inició un nuevo proyecto dedicado al aceite de oliva virgen extra, comercializado bajo la marca *Del Olivo*, expresión de sencillez y naturalidad que alude a la esencia de su origen, con el que pretende seguir el mismo camino de excelencia. Aquí, en el corazón de Andalucía, la séptima generación de la familia García Aguilar, olivateros con el mismo espíritu emprendedor de sus antecesores, cuidan con mimo sus olivares centenarios de las variedades hojiblanca y picual cultivados de forma tradicional en régimen de Producción Integrada, de los que se obtiene un coupage de cosecha temprana presentado en formato de cristal de 500 ml., lata de 2,5 y 5 l. y miniaturas personalizadas, todos ellos orientados al mercado nacional. 🍷



Gracias!

Cien años innovando en la fabricación de cierres para AOVE, licores, vinos y espirituosos