



¿Qué se oculta tras El Mundo de las MARCAS?

Knolive, Explosión mediterránea

"Es bueno tener un fin hacia el que viajar, pero es el viaje lo que importa, finalmente" (Ernest Hemingway)

Knolive Oils, S.L. es una empresa joven -inició su andadura en 2015- pero con una gran tradición olivarera, ya que la familia Yévenes García está vinculada al cultivo del olivar desde 1858. Desde el lanzamiento hace tres campañas de sus dos marcas comerciales *Knolive* e *Hispasur*, la compañía ha recibido multitud de reconocimientos internacionales, entre ellos el Tercer Premio en el Concurso a la Calidad Mario Solinas 2017 del Consejo Oleícola Internacional en la categoría Frutado Verde Ligero. La mayor parte de la finca se sitúa en pleno corazón del Parque Natural de la Subbética cordobesa, dotada de unas peculiaridades topográficas y edáficas singulares, formando parte del mar de olivos centenarios que rodean La Tiñosa, el pico más alto de la provincia de Córdoba. En él predominan dos variedades de aceituna, picuda y hojiblanca, siendo el olivar el cultivo que mejor se ha adaptado a estas tierras. La recolección se realiza de forma manual, ya que la mecanización en este terreno escarpado es prácticamente imposible. Su Colección de Autor está formada por *Knolive Epicure* -un fragante coupage de hojiblanca y picuda que sorprende por su elegancia y riqueza aromática-, *Organic*, *Hojiblanco*, *Arbequino* y *Picudo*.

Con sede en Priego de Córdoba, uno de los pueblos más bonitos de España, la empresa organiza catas dirigidas, degustaciones y visitas guiadas a su olivar para conocer sobre el terreno cuáles son las variedades típicas de la zona, así como su forma de cultivo y recolección, finalizando con un exquisito desayuno molinero. 🍯





Los Quinientos,

Aceite de autor

“Encariñate con tu oficio, por pequeño que sea, y descansa en él” (Marco Aurelio)

Los Quinientos es un proyecto familiar localizado en Baeza que supone la realización de un sueño: la felicidad de levantarse cada día y luchar para trabajar en “lo que nos apasiona y nos hace libres, dedicarnos a lo que verdaderamente nos gusta”. El significado de la marca es la unión de diferentes factores: por un lado, la importancia del trabajo y la constancia del agricultor, expresados en la silueta del patriarca familiar, Juan Garrido; por otro, la tierra representada por el nombre de la finca “Los Quinientos”, antaño una de las minas de plomo más productivas de Linares. La singularidad de su olivar intensivo se ve reflejado en sus aceites de autor, en los que se plasman los conocimientos sobre olivicultura, la tradición familiar y un estilo y personalidad propios. La marca ofrece dos AOVES tempranos de recolección nocturna muy diferentes, presentados en botella de cristal opaco de 500 ml., ambos de la variedad picual y obtenidos de la finca de regadío “Los Quinientos”, ubicada en un enclave único y singular, ya que forma parte de un área patrimonial y paisajística conocida como Paisaje minero de Cástulo-Linares, caracterizado por su clima y la riqueza mineral de su tierra, donde conviven olivos centenarios y ejemplares más jóvenes. Así, el pájaro azul -inspirado en la obra de Maurice Maeterlinck (1909), un mensaje moral que reclama el valor de las cosas sencillas, generalmente poco apreciadas, frente a los grandes bienes materiales- representa la felicidad e identifica a su aceite

verde intenso, un AOVE complejo y equilibrado con frutado intenso a aceituna verde con aromas vegetales como el tomate verde y frutales como la manzana. Se trata de un pinzón azul, un ave endémica de los pinares canarios que actualmente se encuentra en peligro de extinción. El pájaro verde es un verderón serrano que representa la biodiversidad y simboliza el esfuerzo de cuatro generaciones dedicadas al olivar. Este aceite maduro delicado es un frutado medio a aceituna verde con notas maduras y aromas herbáceos como la higuera y la hoja del olivo. Finalmente, el pájaro rojo es un petirrojo que representa los lazos de amor familiar y viste sus aceites para diferentes eventos -bodas, comuniones, bautizos o regalos de empresa-.



Ermita del Ara,

Esencia artesanal

“La definición del propósito es el punto de comienzo de todo logro” (W. Clement Stone)

Cuando uno conversa con la familia Soto Maesso, cuarta generación de olivareros, suelen decir que la suya es la historia de un sueño. Un sueño de gente de campo que ama lo que hace, que lucha por sus tierras con esfuerzo y sacrificio, que mimas sus frutos. Para la familia Soto Maesso, lo que hoy se denomina agricultura ecológica no es más que tradición y el saber hacer acumulado de muchos años. Su AOVE Premium *Ermita del Ara* es un zumo de cosecha temprana (noviembre) obtenido de los olivares de la finca familiar sita en la Sierra de la Jayona (Fuente del Arco, Cáceres) cuyo fruto, la aceituna pico limón, es una variedad localizada y muy apreciada en Extremadura y la Sierra Norte de Sevilla que le

aporta un carácter único. De color verdoso atenuado por una leve tonalidad amarilla, en nariz presenta aromas a hierbas frescas y hojas verdes; mientras en boca se caracteriza por un predominio del picante sobre el amargo y sabores tan apreciados como la almendra y la alcachofa, con suaves notas de manzana verde. Su cuidado packaging está inspirado en los muros de la ermita mudéjar que da nombre a la marca y alberga a la Virgen del Ara, quien custodia sus olivos centenarios. En los próximos meses la firma incorporará otros dos AOVES de alta gama, un monovarietal de azulejo -una nueva variedad autóctona y exclusiva de la finca- y un coupage de pico limón (75%), manzanilla, lechín y zorzaleña (25%).





Novedades y lanzamientos

Nuevo AOVE y aceto balsámico de Olivícola Laur

Dedicada a la elaboración de aceites de oliva vírgenes extra desde 1906, Olivícola Laur (Maipú, Mendoza) ha lanzado un nuevo AOVE y aceto balsámico para conquistar el mercado mendocino. Con el sello del chef Nicolás Bedorrou y el *sommelier* Diego Salguero, *Conquistador* "reivindica e intenta homenajear a todos los hombres y mujeres que salen cada día a trabajar para mantener a su familia. Superhéroes anónimos y sin capa que producen, conquistan el pan diario y dan un ejemplo de vida a sus hijos, enseñándoles el valor de la cultura del trabajo", afirman sus creadores. Este *blend* de arbequina y arauco -con mayor presencia de esta última variedad- se presenta en botella de 250 y 500 ml. y destaca por una original etiqueta diseñada por el artista plástico Jermino y el estudio Gabriel Marcheta. Por su parte, el aceto está elaborado por Acetaia Millán -perteneciente a la familia Millán, propietaria también de Olivícola Laur- y es un producto elaborado a la manera tradicional italiana que resulta ideal para entradas, platos principales y postres. 🍯



Oli de Xàbia y Oligarum, los AOVEs de Jávea

Esta pequeña empresa familiar de Jávea con olivar propio también envasa bajo demanda desde 2016 su propio AOVE de calidad gourmet para poner en valor su finca y ayudar a su conservación y mantenimiento, así como el de todo el paisaje de la zona, evitando de este modo la propagación de incendios. Situado a escasos cinco kilómetros del mar, en un entorno ecológico de gran valor medioambiental, rodeado de algarrobos, madroños y multitud de plantas medicinales y silvestres, el olivar es de tipo tradicional, con una parte de regadío y otra de secano, siendo la variedad predominante la villalonga, procedente de olivos centenarios de los que se obtienen el monovarietal *Oli de Xàbia Primer Día* y el coupage *Oligarum*, mezcla de esta variedad autóctona, arbequina, picual, morruda y algunas más minoritarias. Sus zumos de cosecha temprana -los frutos son recolectados mediante vibrador manual a principios de octubre e incluso la última semana de septiembre- se presentan en botella de vidrio opaca de 500 ml. pintada y serigrafiada, de color azul metalizado en el caso de *Oli de Xàbia Villalonga* para recordar la luz y cercanía del *Mare Nostrum*; y de espectacular diseño en el de *Oligarum*, un homenaje al antiguo *garum* producido en el Mediterráneo y a los antiguos agricultores que cosechaban las aceitunas que resalta su origen ancestral. La gama de monovarietales también incluye morrut, empeltre, picual, manzanilla y un exclusivo y limitadísimo AOVE procedente de una variedad aún no identificada de acebuches centenarios. Todos ellos se pueden adquirir en diversos establecimientos de Jávea, Gata de Gorgos, Denia, Oliva, Valencia y Girona, así como en Internet (www.olidexabia.com y www.oligarum.com). 🍯



Aceites Arredondo presenta Zentus, su nuevo AOVE de olivos centenarios

La empresa familiar Aceites Arredondo ha lanzado *Zentus*, su nuevo aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana obtenido de olivos centenarios de la variedad picual situados en la comarca de la Loma, a los pies de la Sierra de Cazorla, una de las mayores zonas olivareras de España. Un zumo en el que destaca su frutado y el aroma combinado de tomillo, tomatera y hierba recién cortada. Con una larga tradición olivarera que se remonta a más de 500 años, Aceites Arredondo es una empresa firmemente comprometida con el medio ambiente y la búsqueda de la excelencia que cuenta con almazara y personal propios para controlar todas las etapas del proceso productivo -comenzando por la recolección, determinando el momento óptimo de maduración de los frutos- a fin de obtener la máxima calidad en su aceite. 🍯

Vertedor Irrellenable Tapi:

el innovador vertedor anti relleno y antirrobo para el mercado del aceite de oliva.



Sistema antirrobo



Estructura anti relleno



Estéticamente innovador y funcional

DESCUBRE TODOS LOS PRODUCTOS TAPI DEDICADOS AL MERCADO DEL ACEITE DE OLIVA



Tapi | TEAMWORK
ACTION
PASSION
IDEAS

Tapi Italy • Tapi Russia • Tapi USA • Tapi Mexico • Tapi Argentina
info@tapigroup.com • www.tapigroup.com



Jamones Benito se estrena en el mundo del AOVE

La empresa de Arahál (Sevilla) Jamones Benito ha ampliado su gama de productos -carnes, embutidos, jamones, paletas y quesos- con el lanzamiento de un aceite de oliva virgen extra que se beneficia de la experiencia, arte y cuidado de la mejor materia prima de la tierra para intentar posicionarse como un referente en sabor y calidad. Disponible en formato de vidrio de 500 ml. y PET de 500, 750 ml. y 5 l., este coupage de variedades cuidadosamente seleccionadas -principalmente picual, hojiblanca y arbequina- y recolectadas en su punto óptimo de maduración se caracteriza por un pequeño toque a manzana, ligeramente picante y especiado, resultando ideal para todo tipo de ensaladas y verduras, así como para pescado o carne a la plancha. El diseño de los envases y etiquetas corresponde a Alfonso Pereira, especializado en la creación de branding y packaging para productos del sector alimentario y de bebidas espirituosas. 🍯



La Hacienda de Isabel presenta dos AOVEs Premium de edición limitada y recolección nocturna

Bajo su marca *La Alquería de Zafra*, La Hacienda de Isabel ha presentado dos aceites de oliva vírgenes extra Premium de edición limitada y recolección nocturna y temprana de las variedades arbequina y picual que aprovechan las bajas temperaturas que se registran en las noches de octubre y noviembre para obtener zumos de aromas frutados y sabor intenso gracias al proceso de decantación natural. La molturación del fruto se lleva a cabo el día posterior a la recogida, almacenándose el aceite en tanques de acero inoxidable inertizados con nitrógeno en los que se deja decantar durante al menos tres meses, tiempo necesario para que todos los posos originarios de la molturación se sedimenten en el fondo de dichos depósitos. El diseño de las botellas de 500 ml., con cristal oscuro y letras en color dorado, logra transmitir la extraordinaria calidad del producto y sus valores de recolección nocturna y envasado manual sin filtrar. Gestionada por el grupo empresarial de la familia Zafra, La Hacienda de Isabel está ubicada en la provincia de Granada y cuenta con una trayectoria de más de 30 años en el envasado y la exportación de aceite. 🍯



Bíbelo, un AOVE ocho estrellas Michelin

El chef donostiarra Martín Berasategui, poseedor de ocho estrellas Michelin, y El Jardín de Almayate, uno de los grupos empresariales agrícolas más importantes del país, se han unido para alumbrar *Bíbelo*, un aceite de oliva virgen extra gourmet con marca propia Martín Berasategui que se presenta en un envase revolucionario y único en el mercado, un biberón gastronómico exclusivo -inspirado en los botes de ketchup y mostaza- que consigue guardar y mantener todos los aromas originales del producto. Su manejabilidad se basa en su formato cilíndrico, sus dimensiones (22 cm. de alto x 7 cm. de diámetro), su volumen (500 ml.), peso (550 gr.) y dispensador, facilitando una dosificación mucho más sencilla y precisa. Además, sus detalles estéticos -una identificable chaqueta de chef y un cierre que simula un gorro de cocinero- le aportan frescura y modernidad. Este aceite de pago procede de Ranchiles, una finca bañada por los aromas del Atlántico y situada en pleno corazón de la Campiña de Jerez de la Frontera, conformada por más de 600 ha. de cultivo y más de un millón de árboles, con una almazara propia situada en el centro de la explotación. Extraído de la variedad arbequina, es el resultado de la recolección de la aceituna en su momento óptimo de maduración, implementando en el proceso las técnicas más vanguardistas y comprometidas con el medio ambiente. El resultado es un aceite de intensidad alta de frutado con combinación equilibrada de matices verdes y maduros cuyas "cualidades excepcionales le convierten en un zumo capaz de contribuir de manera única a todos los platos y de revitalizar cuerpo y alma gracias a su sabor dulce y aroma frutado", señala Martín Berasategui. 🍯



Nueva imagen de *Isul*, AOVE ecológico de La Rioja

Almazara Ecológica de la Rioja, S.L. es una empresa familiar con olivar y almazara propios que prioriza la calidad por encima de todo en la elaboración de su aceite de oliva virgen extra ecológico de cosecha temprana sin filtrar -que también envasa y comercializa- procedente de Pagos El Cascajo, una finca agrícola con suelo calizo y poco profundo ubicada entre el monte Yerga y el río Ebro en Alfaro (La Rioja). Esta situación privilegiada, con influencia de los climas mediterráneo, atlántico y continental, unida al gran contraste térmico entre día y noche y a la pasión y esmero en el cuidado de su olivar ecológico -con ausencia total de residuos potencialmente dañinos para la salud-, da como resultado un virgen extra arbequino exquisito y equilibrado, ideal para su consumo en crudo y con todo tipo de alimentos y guisos. La firma -que cuenta también con una línea de cosmética natural sin parabenos elaborada con su aceite ecológico- ha modificado la imagen de su AOVE, concentrando todos los formatos (vidrio de 250 y 500 ml. y lata de 2,5 y 5 l.) bajo la marca *Isul* -de Isaac y Saúl, los dos hijos de Jesús Catalán, uno de los tres hermanos que gestionan la empresa-. 🍯



Águra lanza una edición limitada de su AOVE de olivos centenarios

La firma sevillana de AOVE *Águra*, una empresa familiar que bebe de una larga tradición de olivicultores, ha puesto en el mercado 200 unidades de su aceite de oliva virgen extra de edición limitada procedente de aceitunas verdes de sus olivos centenarios -más de dos siglos de antigüedad- situados en la zona de Humilladero, en la provincia de Málaga y limítrofe con la campiña de Sevilla y Córdoba. Un AOVE fresco e intenso de gran personalidad y recolección temprana en cuya elaboración se utilizan 10 kg. de aceitunas de las variedades hojiblanca, ocal, lechín y manzanilla por cada litro de aceite obtenido, de entrada dulce y matices a tomate y plátano, ideal para maridar verduras, pescados y postres. Presentado en una botella de 250 ml. diseñada especialmente para la ocasión, en blanco y negro, numeradas a mano y en caja de regalo blanca, este virgen extra de edición limitada se puede adquirir a un precio de 12 euros a través de la web <http://aoveagura.com/es/> o en tiendas especializadas. 🍯



Más versátil y elegante



SHERRY OLIO



Boca de botella estándar Guala 1031

¡La solución más versátil y elegante para proteger tu marca!

SHERRY OLIO es el nuevo cierre de seguridad para aceite de oliva hecho en plástico y aluminio. Este cierre tiene un diseño exclusivo para cualquier necesidad en tema de decoración e identidad de producto.

SHERRY OLIO garantiza las soluciones más avanzadas contra la falsificación:

- Dispositivo anti-rellenado;
- Enganche del cierre a la botella que queda visiblemente dañado si se trata de manipular;
- Sistema patentado automático interno de Evidencia de Apertura (TE) que consiste en una anilla de plástico que se hace visible desde su primera apertura.

Vertedor anti goteo, diseñado específicamente para la densidad del aceite que vierte la cantidad justa y evita goteos en la botella.

Sherry from Guala Closures Group
Protect your Brand

¡Te esperamos en Hispack!
Hall 2D 423

 Guala Closures Group

www.gualaclosures.com - info@gualaclosures.com