



# ¿Qué se oculta tras El Mundo de las MARCAS?

tras los inevitables excesos navideños, qué mejor que recurrir a nuestra querida Dieta mediterránea y a uno de sus pilares, el aceite de oliva virgen extra, para intentar recuperar la línea. comenzamos con buen pie el nuevo año presentando cuatro aOVes muy diferentes entre sí, pero igualmente atractivos tanto por fuera como por dentro, basados en su apuesta por la excelencia y la calidad. Si con *maimona* el espíritu del impresionismo llega al virgen extra, en el caso de *50K* y *Botxi* la protagonista indiscutible es la variedad de aceituna serrana de espadán, originaria del sur de castellón, cuyos zumos se distinguen por ofrecer una maravillosa explosión de aromas y sabores. Y desde el fértil valle de Leyda, en Chile, acariciado por la brisa marina, llega *Deleyda*, un aOVE cuyo prestigio compite ya con los reconocidos caldos procedentes de esta región costera del Pacífico.

## *maimona*, el espíritu del impresionismo

No pretendamos que las cosas cambien si siempre hacemos lo mismo (Albert Einstein)

La nueva colección de AOVes *Maimona texturas*, de la Sociedad Cooperativa Virgen de la Estrella, ubicada en el municipio de Los Santos de Maimona (Badajoz), consta de cuatro aceites de calidad superior de edición limitada, tres de ellos monovarietales -arbequina, manzanilla sevillana y morisca- y un cuarto procedente de agricultura ecológica. Una calidad superior que deriva del doble proceso de selección al que se somete el aceite: primero eligiendo sobre el terreno los mejores olivos y, después, mediante un exigente control de calidad que abarca tanto las características organolépticas del producto como su

composición química detallada. Además, su almacenaje final sin oxígeno garantiza la conservación de sus propiedades, que permanecen inalterables desde el primer día. Las estrellas de la gama son *Maimona texturas Reserva* y *Maimona texturas Eco*, obtenidos de olivos centenarios de la variedad autóctona morisca -que únicamente se cultiva en el sur de Extremadura-, muchos de los cuales fueron plantados tras la reconquista a los musulmanes de la Península. De la combinación de ambos factores resulta un aceite intenso y equilibrado con toques de manzana verde y un retrogusto suave y aterciopelado tras

su paso por boca. Su impactante etiquetado conjuga una imagen atrevida y moderna con envases tradicionales como la botella dórica de 500 ml. o la lata de 1 litro. Cada botella busca romper con el prejuicio según el cual el aceite gourmet es caro y minimalista, al igual que antes hicieron los impresionistas con el arte, otorgando una dimensión diferente a lo que hasta entonces se conocía como pintura. Y es que *Maimona texturas* surge para satisfacer a aquellos que buscan originalidad en la cocina a un precio razonable para darle un toque especial y único a cualquier plato.



## 50K y Botxi, explosión de aromas y sabores

El Mediterráneo acaba donde el olivo deja de crecer (Georges Duhamel)

De la variedad serrana de Espadán, originaria de la provincia de Castellón, se obtiene un AOVE de gran calidad que sorprende por su enorme amalgama de aromas y sabores. *50K* -el nombre alude a la fuente de los 50 caños existente en la localidad de Segorbe- y *Botxi*, de Orbeolive Oil, S.L., son dos nuevos vírgenes extra con DOP Aceite de la Comunitat Valenciana elaborados a partir de aceitunas provenientes de parcelas minifundistas recolectadas en la primera cosecha de aceitunas verdes, en su punto justo de envero. El primero es un monovarietal de tonalidad verde monte -característico de esta variedad de aceituna- que se presenta en botella de vidrio negra lacada y serigrafiada en dos formatos (200 y 500 ml.). En nariz destaca la presencia de aceituna verde, que abre paso a otros aromas familiares como frutos secos y manzana verde, apareciendo en último lugar ligeros matices a frutos del bosque que recuerdan a la zarzamora. Su entrada en boca se caracteriza por una textura densa y ligeramente astringente -características éstas que comparte con *Botxi*-, que enseguida

se torna fluida y permite descubrir un intenso sabor a manzana y otros que evocan a la almendra verde y la alhoza, con notas a hierbas aromáticas que recuerdan al poleo y la hierbabuena. Por su parte, *Botxi* -que toma su nombre de la Torre de Botxi de Segorbe-, un coupage de serrana de Espadán (90%) y otras variedades locales (10%), es un frutado intenso de aceituna madura y coloración verde oscuro y ocre en el que se suceden aromas a almendra con matices de madera de higuera y corazón de alcachofa, apareciendo finalmente algunos aromas de montaña que recuerdan al brezo invernal en flor y a hierbas aromáticas como el poleo y la menta. En boca destaca por su explosión de sabores, entre los que predomina la almendra madura, seguido por notas que recuerdan a la hoja de tomatera, la planta de la judía verde y la hierba recién cortada. *Botxi* se presenta en botella de vidrio de 500 ml. lacada en blanco y serigrafiada y, al igual que ocurre con *50K*, se dirige al canal Horeca, tiendas gourmet y, fundamentalmente, al mercado internacional.



## Deleyda, Promesa de calidad

No sólo canta el vino, también canta el aceite, vive en nosotros con su luz madura y entre los bienes de la tierra aparte, tu inagotable paz, tu esencia verde, tu colmado tesoro que desciende desde los manantiales del olivo. ("Oda al aceite", de Pablo Neruda)

Leyda es una pequeña localidad chilena situada a pocos kilómetros del Puerto de San Antonio, en la costa del Océano Pacífico. Una zona privilegiada, conocida mundialmente por la producción de vinos blancos pero también, desde hace algunos años, por un AOVE de gran calidad que toma su nombre de su lugar de origen, *Deleyda*. Al predio inicial, en el que se plantaron variedades españolas, italianas y griegas, se sumó más tarde otra finca situada en la zona de Colchagua, al sur de Santiago, completando 360 hectáreas que albergan variedades tan diversas como la arbequina, arbosana, picual, frantoio, coratina, leccino y koroneiki. La poderosa influencia de su clima mediterráneo, con muchas horas de luz, aporta a este frutado medio aromas y sabores únicos, que se expresan en un aceite muy herbáceo y de gran complejidad, con notas de

almendra, manzana y algo de tomate verde. En boca destaca por su agradable y suave amargor, así como por un picor marcado y persistente. No por casualidad, *Deleyda* ya ha obtenido en su corta vida destacados reconocimientos en algunos de los concursos internacionales más importantes del mundo, como el Sol D'Oro de Verona o su inclusión en la Guía *Flos Olei* de Marco Oreggia. La elegante botella blanca de su versión Premium, *Deleyda Premium Blend* -que se exporta a diferentes mercados, entre ellos EEUU y Brasil- también ha sido merecedora de la medalla de bronce en la categoría de Alimentos del prestigioso certamen publicitario Wave Festival de Río de Janeiro (Brasil).





## n ovedades y lanzamientos

el inicio del nuevo curso oleícola viene cargado de novedades a cada cual más atractiva y sugerente, al tiempo que rescatamos para nuestro muestrario otras propuestas que sobresalen por su calidad, diseño e innovación. así, tras empaparnos del intenso *aroma del Guadalquivir*, viajamos a la Sierra de la Subbética andaluza para descubrir la exclusividad de *real Gold*. no abandonamos Jaén sin antes mostrar el nuevo aOVE gourmet de la cooperativa San Juan, *Supremo*; la octava edición de *Primer Día de cosecha de castillo de anena*, que como siempre acude puntual a su cita con los paladares más exquisitos, esta vez de la mano del piloto Fernando Alonso; y *tipat-Paz*, el nuevo aOVE de la Sca San Vicente de mogón dirigido al mercado judío y a las comunidades hebreas repartidas por todo el mundo. Por su parte, *La española* renueva la imagen de su amplia gama de aceites con esencias; aceites García de la cruz nos presenta al nuevo miembro de la familia, *Quijote y Sancho*; y Valderrama sorprende con el lanzamiento de su nuevo aceite de oliva ahumado con haya y roble. también descubrimos el aOVE producido en Ibiza gracias a *Oliada*, su más ilustre representante, y el proyecto con vocación cosmopolita de *marqués de los Vélez*. La nota delicatessen corre a cargo de *Roberto & Lázaro* con sus olivadas artesanales en monodos y los aceites aromatizados con trufa y boletus de *mykés Gourmet*. Y no nos olvidamos del aOVE ecológico, representado por el nuevo coupage de *Hacienda Guzmán* y el nacimiento de *Salud a tenea*. Por último, ya fuera de nuestras fronteras presentamos *ortijo el Olivar*, la nueva apuesta por el aOVE Premium de la empresa vitivinícola argentina Viña Las Perdices; *8 Olivos Premium*, elegido el mejor aceite de oliva del cono Sur americano en Oro Chile 2013; y *Depla*, un virgen extra griego que reivindica el peso de la tradición y el valor de lo auténtico.

### *real Gold*, pura exclusividad

Con sólo 40.000 l. de producción al año y envasado bajo demanda, el aceite de oliva virgen extra *Real Gold* de Real Vico Luxury Goods, una empresa familiar cuya larga tradición oleícola se remonta a 1868, se extrae de olivos centenarios de la Subbética andaluza y semillas protegidas en el Banco Mundial de Semillas dada su escasez. Este monovarietal carrasqueño de intenso aroma destaca por su perfecto equilibrio entre amargo y picante con notas a fruta fresca, manzana verde y hierba recién cortada, así como por su lujoso e inconfundible packaging. Y es que *Real Gold* se presenta en caja dorada con flocado rojo que incluye una cuchara cerámica de degustación y envase de cristal de 750 ml. con metalizado de oro y cristales Swarovski. Pura exclusividad. 🍯



### *La española* renueva sus esencias

*La Española*, una de las 11 marcas del Grupo Acesur, ha modernizado la imagen de sus aceites de oliva vírgenes extra enriquecidos con esencias, pasando a una botella tintada de verde más funcional y a un moderno etiquetado negro para toda la gama que incorpora una imagen del alimento y un precinto de un color diferente que concede personalidad propia a cada una de las esencias. Además de los sabores de limón, ajo, albahaca, guindilla y romero, la principal novedad es el lanzamiento de la esencia de trufa blanca, de sabor intenso y gran versatilidad, que confiere múltiples opciones en la cocina, enriqueciendo platos como pastas, arroces, ensaladas, carpaccios, carnes o pescados. 🍯



### *Hacienda Guzmán* lanza su nuevo coupage ecológico

Hacienda Guzmán hereda su nombre de la hacienda olivarera de La Rinconada (Sevilla), donde se lleva a cabo su elaboración, una antigua fábrica de aceite cuyos orígenes se remontan al siglo XVI, cuando Hernando Colón, hijo del célebre almirante genovés, comenzó a exportar este alimento a las colonias americanas. En sus dependencias se encuentra uno de los mayores museos del olivar del mundo, que alberga más de 140 variedades diferentes de olivos. Tras su monovarietal de manzanilla *HG Reserva Familiar*, la compañía ha lanzado al mercado *HG Ecológico*, un coupage obtenido de las 260 hectáreas de producción ecológica certificada de este singular enclave olivarero que reúne las variedades más características de la Hacienda: el aroma de la hojiblanca, el frutado de la arbequina y el carácter selecto de la manzanilla. Elaborado con el máximo respeto al medio ambiente y bajo estrictos controles de calidad, la cuidada selección y recogida de aceitunas, manual y en verde, así como la molturación en el mismo día, hacen posible que el aceite conserve la esencia de las tres variedades que lo componen. El diseño del envase sigue la línea moderna y elegante de HG, al tiempo que, al ser opaco, contribuye a la mejor conservación del producto. 🍯



EL VALOR DE LAS MARCAS...

ipack

diseño de marcas y packaging de aceites

contacto  
móvil 660 076 076  
www.ipack.cat



### Salud a tenea, elixir de dioses

Nacido en el seno de un herbolario y centro de terapias del mismo nombre localizado en Archidona (Málaga), *Salud Atenea* es una nueva marca de AOVE ecológico obtenido de aceitunas de la variedad hojiblanca cuyo proceso de elaboración responde a criterios absolutamente naturales y respetuosos con el medio ambiente. De intenso color verde dorado, presenta notas a hierba verde, almendra verde y cáscara de plátano verde con amargo y picante muy equilibrados. El packaging de *Salud Atenea*, fresco, elegante y de marcado acento mediterráneo, es obra de IC Studio, la empresa de la diseñadora Isabel Cabello especializada en packaging de aceite de oliva. Por el momento, *Salud Atenea* se comercializa en dos formatos, botella de cristal de 500 ml. -presentada en estuche individual de color azul cielo- y PET de 5 l., si bien pronto estará disponible en botella de vidrio de 100 y 250 ml. y *bag in box* de 2 l. Con apenas unos meses de vida en el mercado, este joven AOVE ya forma parte de la carta de aceites de importantes cadenas hoteleras como Barceló.



### aceites García de la cruz lanza su nueva gama de aOVes Quijote y Sancho

Aceites García de la Cruz ha lanzado al mercado su gama *Quijote y Sancho*, una nueva familia de productos con una imagen muy identificativa del inmortal hidalgo Don Quijote de la Mancha y su fiel escudero Sancho Panza, concebidos para el turista y el mercado internacional. Con esta nueva gama, la empresa de Madridejos (Toledo) pretende difundir por todo el mundo este emblema de La Mancha, la tierra donde cultiva sus olivos centenarios. *Quijote y Sancho* se presenta en dos formatos: latas de 250 y 500 ml. en cajas de 24 y 12 unidades respectivamente, y PET con pulverizador de 250 ml. en estuche individual. Se trata de un coupage de arbequina, picual, hojiblanca y cornicabra, de sabor intenso y aromas frescos a tomatara, hierba verde y alcachofa, que reproduce también otros aromas vegetales, especialmente almendra verde y cítricos.



### Oliada descubre el aOVE de Ibiza



El aceite de oliva virgen extra *Oliada*, nacido en 2011 y original de Ibiza -su nombre significa "año abundante de aceitunas"-, es un coupage de arbequina, picual y empeltre ibicenca que constituye la marca propia de los socios productores de la Agrupación de Defensa Vegetal y Sanitaria del Olivar de Ibiza, cuyos exigentes controles de calidad se ajustan a la normativa de Producción Integrada de las Islas Baleares. La recolección de la aceituna se realiza exclusivamente del árbol y de forma artesanal mediante vibradores hidráulicos y telas, primando la calidad por encima de la producción. Finalmente se prensa en frío dentro de las 24 horas siguientes a su cosecha, obteniendo un aceite de gran calidad que se vende íntegramente en Ibiza, especialmente entre los detallistas y restaurantes de la isla pitiusa. Presentado en envases de cristal de 250, 500 y 750 ml., así como en formato PET de 2 y 5 l. y lata de 500 ml., este AOVE ibicenco de gran cuerpo -galardonado con una estrella en el concurso Great Taste 2013 celebrado el pasado verano en Londres- está integrado dentro de la marca de certificación colectiva Oli d'E ([www.olideivissa.com](http://www.olideivissa.com)), que identifica la garantía del aceite de oliva virgen extra producido en Ibiza, destacando por su textura cremosa y un frutado verde intenso con amargo y picante medios.

### Fernando Alonso diseña la etiqueta de la nueva edición de Primer Día de cosecha de castillo de canena

*Primer Día de Cosecha*, el exclusivo AOVE de Castillo de Canena presente en más de 40 países, ha sumado un nuevo miembro a su ilustre nómina de colaboradores con la elección del bicampeón del mundo de Fórmula 1 Fernando Alonso como diseñador de la etiqueta de la octava edición de esta colección, en la que ha incluido como emblema una corona de olivo, representando la conquista del podio.

Con una producción limitada de 20.000 unidades, *Primer Día de Cosecha* está elaborado a partir de un esmerado proceso de selección de las mejores aceitunas de las variedades arbequina y picual, recolectadas en el momento óptimo de maduración. El monovarietal arbequino es un aceite denso que presenta un color verde pálido, con perfil equilibrado y complejo, frutado de aceituna verde identificable en nariz y boca, con gran diversidad de aromas vegetales, sobre todo a hierba fresca, almendra y alcachofa. La sensación en boca es almendrada, con manzana verde, piel de plátano y un ligero toque de pimienta. Destaca también su dulzor con una ligera astringencia y una gran persistencia en paladar. Por su parte, *Primer Día de Cosecha Picual* es un aceite verde intenso dotado de una gran fuerza, frutado intenso fresco con toques de hierba verde, almendra verde y plantas del campo (tomillo, romero). En su paso por boca se muestra con una entrada suave, amargor y picor moderados y equilibrados, con retrogusto almendrado y a alcachofa, hoja de tomate y manzana. En cada edición de este exquisito AOVE -que constituye un homenaje a la mística de los primeros zumos obtenidos de la cosecha-, una personalidad vinculada a la cultura del aceite de oliva ha sido la encargada de diseñar la etiqueta de sus características botellas color cereza. El piloto asturiano sucede así a diferentes personalidades del ámbito de la cultura y el deporte como el cantante Alejandro Sanz, el jugador de la NBA Pau Gasol, el torero Enrique Ponce, los diseñadores Joaquín Berao y Sara Navarro, la soprano Ainhoa Arteta o el escultor y artista Manolo Valdés.



### Valderrama lanza su nuevo aceite de oliva ahumado con haya y roble

Aceites Valderrama ha incorporado un nuevo aceite a su catálogo de AOVES dirigidos al segmento gourmet. El nuevo capricho de la firma es un aceite de oliva virgen extra ahumado con haya y roble, elaborado con aceitunas arbequinas seleccionadas en la última cosecha. Para conseguir su especial aroma sin utilizar esencias artificiales y conservar intactas sus propiedades organolépticas, se ha recurrido a los reputados ahumadores vizcaínos Keia, que han aplicado el método tradicional finlandés, totalmente artesanal, mediante el que la temperatura del aceite durante su exposición al proceso no supera nunca los 19°. Las maderas nobles utilizadas, haya y roble, le otorgan un ahumado equilibrado, con apuntes de vainilla y café que complementan la frescura frutal característica de la arbequina. El aceite de oliva ahumado de Valderrama se presenta en botella de cristal oscuro translúcido de 250 ml. y, si bien sus aplicaciones culinarias son múltiples, sus características le convierten en el condimento idóneo para su utilización en crudo acompañando carnes de cerdo, aves y cordero, pescados, pa amb tumaca, pastas, salsas picantes, patatas, quesos y verduras. En preparaciones a la plancha, sartén u horno, bastan unas gotas para obtener un delicado toque final de brasas.



### marqués de los Vélez, blended con vocación cosmopolita

Marqués de los Vélez es un proyecto que parte de una tradición familiar que desde el siglo XVI difunde a través del comercio la cultura del aceite de oliva desde España al continente americano. El actual Marqués de los Vélez, Leoncio Alonso González de Gregorio y Álvarez de Toledo, ha desarrollado una gama de aceites de oliva vírgenes extra que integran el saber y sabor de las mejores cosechas de todo el territorio español. Unos *blended* que captan el espíritu mediterráneo a través de dos perfiles, *Intense* y *Soft*, que materializan dos de sus cualidades esenciales, la elegancia y la pasión. De aromas complejos y delicados, con frutados especiados y ligeramente picantes que van tomando cuerpo a través de un largo y poliédrico recorrido bucal, estos AOVES corroboran la vocación cosmopolita de un proyecto -representación de una singular experiencia sensorial, estética y gastronómica- que materializa la esencia de la Hispania clásica, tradicional puente material y artístico entre el Mediterráneo y el Atlántico.



### Viña Las Perdices presenta su nuevo aOVE

Elaborado con aceitunas de las variedades frantoio, empeltre y arauco provenientes de olivares propios en Barrancas, Maipú, a 720 metros sobre el nivel del mar, *Cortijo El Olivar* es la nueva apuesta por el AOVE Premium de Viña Las Perdices, al tiempo que un homenaje a los orígenes de esta finca granadina de Turón en la que nació y vivió hasta los 18 años Juan Muñoz, fundador de esta empresa dedicada a la producción de vinos finos de alta calidad, que llegó a Mendoza (Argentina) desde su Andalucía natal en 1952 en busca de nuevos horizontes. De color dorado con reflejos verdes, los aromas de este frutado de aceituna fresca y muy intenso recuerdan a hierba recién cortada, alcachofa, hojas de tomate y manzana. En boca presenta notas de manzana, banana y almendra verde, con amargor suave y picante medio. Dotado de una persistencia agradable y duradera, este *blend* se percibe complejo, elegante y muy armónico, resultando ideal para aliños y demás consumos en crudo, o bien como aderezo para pastas, risottos, pizzas y *bruschettas*.





Consultoría Oleícola Internacional

**ASESORAMIENTO COMPLETO**

- Optimización de instalaciones.
- Elaiotecnia.
- Análisis sensorial.
- Ensamblajes.
- Políticas de producto y precio.
- Posicionamiento internacional.

olive oil CONSULTANCY

Tel.: (+34) 655 287 400  
info@oliveoilconsultancy.com  
[www.oliveoilconsultancy.com](http://www.oliveoilconsultancy.com)

NUESTROS CLIENTES, LOS MÁS PREMIADOS DEL MUNDO



### 8 Olivos Premium, sabor y pasión chilenos

Más de 80 premios internacionales y una docena de variedades de aceite de oliva aromatizados -todos ellos con certificación Kosher- avalan la calidad y diversidad de sabores de 8 Olivos Premium, de Don Rafael Olivos, un AOVE chileno dirigido al segmento gourmet que fue elegido como el mejor aceite de oliva del Cono Sur americano en Oro Chile 2013. Obtenido de los olivares que crecen en las privilegiadas tierras del Valle de Lontue, 8 Olivos Premium es el resultado de más de ocho años de esfuerzo y pasión en aras de conseguir un coupage de gran calidad e intenso sabor que se une así a la amplia gama de aceites de oliva aromatizados elaborados con ingredientes 100% naturales tales como ají verde, merquén, naranja, jengibre, laurel, orégano, tomillo o romero, entre otros. Unos aceites que ya se pueden adquirir en un elegante formato *sixpack* y *tripack* especialmente creado para el mercado gourmet y delicatessen que contiene seis y tres botellas de 30 y 250 ml., ideales como regalo.



### Roberto&Lázaro lanza su nueva gama de monodosis para hoteles y restaurantes

Roberto&Lázaro, primer obrador en España dedicado exclusivamente a olivadas artesanales gourmet, ha lanzado una nueva gama de envases monodosis de 25 gramos dirigida a hoteles y restaurantes de categoría superior. Según explica Roberto Ruiz, copropietario del obrador, "las olivadas que producimos se elaboran con productos de primera calidad a los que añadimos diferentes ingredientes para conseguir las cuatro texturas y sabores que en estos momentos producimos". La olivada *-tapenade* en Francia- surgió en el sur de Francia hace 100 años y es un delicioso aperitivo que se suele degustar con tostadas y ensaladas. Las que elaboran Roberto&Lázaro incluyen cuatro variedades -mediterránea, arbequina, provenzal y cacereña- y todas ellas se envasan en diferentes formatos (25 gr., 180 gr. y a demanda).



### Aroma del Guadalquivir, amor por la tierra

Aroma del Guadalquivir es la joven marca de una empresa familiar -aunque productores desde 1944- afincada en el valle del Guadalquivir, en el municipio cordobés de Palma del Río. El cuidado y esmero mostrado tanto en la recolección manual de la aceituna como en la tradicional elaboración de su aceite de oliva virgen extra le ha hecho merecedora de los distintivos de Producción Integrada y Calidad Certificada de la Junta de Andalucía. De color verde intenso y lechoso, este AOVE presentado en botellas de 500 ml. está elaborado artesanalmente a partir de aceitunas seleccionadas de la variedad picual y destaca por su sabor equilibrado, frutado de aceituna con ligero regusto a alcachofa y amargor y picor ligeros. Recomendado para su uso en crudo, como aderezo de ensaladas y sobre pan tostado, resulta también ideal para verduras y pescados a la plancha, así como para la elaboración de postres.



### Mykés Gourmet, el placer de lo exquisito

Mykés Gourmet es una joven empresa soriana especializada en la elaboración de productos micológicos gourmet, entre ellos aceites y vinagres con trufas y setas, cremas de queso trufadas, mieles artesanas aromatizadas, flor de sal con trufa o boletus, mermeladas de setas, patés de trufa... Todos se elaboran artesanalmente con materias primas de excelente calidad (aceite de oliva virgen extra 100% arbequina, queso de leche cruda de oveja, mieles artesanas de encina y romero, flor de sal, boletus de primera, anchoas del Cantábrico...). Sus aceites de oliva vírgenes extra de Navarra aromatizados con trufa negra (*Tuber melanosporum*) y trufa blanca (*Tuber magnatum pico*) poseen un sabor frutado muy peculiar que deja un dulzor suave en boca y a la vez un amargor muy equilibrado con un picante ligero y tardío, así como notas de hierba fresca recién cortada, alcachofa y banana. La incorporación de la trufa negra añade un ligero aroma a nabo y sabores de tierra, arcilla y raíces, apreciándose igualmente notas de bulbo de cardo y resina de enebro mezclada con caliza. Por su parte, la trufa blanca del Piemonte italiano aporta su típico olor a gas y un inconfundible sabor a ajo. Finalmente, el aceite de oliva virgen extra de Navarra con boletus presenta notas de tierra, vegetales y frutos secos, con un reconocible aroma a hongo.



### La cooperativa San Juan de Jaén lanza Supremo, su nuevo AOVE Premium

Supremo es el nombre del nuevo AOVE gourmet de la Cooperativa San Juan de Jaén. También es una gran apuesta de futuro y el resultado de seis meses de esfuerzo *supremo* y un auténtico proceso de orfebrería oleícola en aras de obtener un virgen extra 100% picual de cosecha temprana que destaca por su calidad y diseño, obra del conocido artista jiennense Juan Montoro "El Crea", un joven y prolífico autor que ha combinado la estructura clásica del producto con la frescura de los nuevos mercados. En un ejercicio de legítimo orgullo, el color de la botella, *morao nazareno*, es el mismo de la bandera de Jaén, la capital mundial del aceite de oliva. Asimismo, la etiqueta de esta primera edición incluye un grabado del pintor jiennense Francisco Molinero Ayala, reproduciendo una obra suya -un degradado que representa un olivo que origina, imitando el humo de las almazaras, el aceite- expuesta en la galería Juan Gris de Madrid. En nariz, los primeros aromas reconocibles son la alloza y la almendra, mientras que en boca predomina la tomatera. Equilibrado en su amargor y picor y sumamente agradable, *Supremo* se presenta apto para todos los públicos y paladares.



### Tipat-Paz, el maná de la vida de la Sca San Vicente de Mogón

La SCA San Vicente de Mogón, pionera en la provincia de Jaén en obtener la certificación Kosher, ha presentado *Tipat-Paz* (*Gota de Oro* en hebreo), un nuevo AOVE 100% picual de categoría superior destinado al mercado judío y a las comunidades hebreas repartidas por todo el mundo, sobre todo en España, Francia, Hungría y Europa del Este, Argentina, Brasil, EEUU y China. *Tipat-Paz* simboliza el vínculo entre pasado, presente y futuro, al tiempo que pretende tender puentes de respeto y lazos de amistad entre diferentes países, culturas y tradiciones. Su diseñador, David Torrents, plasmó en la etiqueta la herencia sefardí y el arte mudéjar a través de dos cuadrados situados uno encima del otro que forman una estrella de ocho puntas. *Tipat-Paz* se define como un frutado intenso de aceituna verde y fresca con connotaciones de almendra verde, hierba recién cortada y notas de frutas tempranas como el plátano verde, tomate y matices retronasales de hoja verde. Muy equilibrado y ligero en su amargor y picante, en conjunto resulta armonioso, agradable y persistente en el paladar. Etiquetado en español, inglés y hebreo, se presenta en botella de cristal de 250, 500 y 750 ml. y próximamente estará también disponible en lata de 2,5 y 5 l.



### Depla, el valor de lo auténtico

Oleagrec S.A. es una empresa exportadora de aceite de oliva que toma su nombre del producto que comercializa y de su país de origen, Grecia (*Grecia* en latín), cuyo logotipo está inspirado en la clásica piedra de molino, reivindicando con ello los métodos tradicionales de producción y aportando autenticidad y valor duradero. *Depla*, su marca de aceite de oliva virgen extra, alude a la característica vara empleada para sacudir las ramas del olivo durante la recolección de la cosecha. Se trata de un monovarietal de koroneiki disponible en formato de cristal de 250, 500 y 750 ml. tanto en su versión convencional (*Depla Extra Virgin Olive Oil*) como en la ecológica (*Depla Organic Extra Virgin Olive Oil*). Los dos colores elegidos para la botella se inspiran en los tonos que definen las dos caras de la hoja del olivo.

