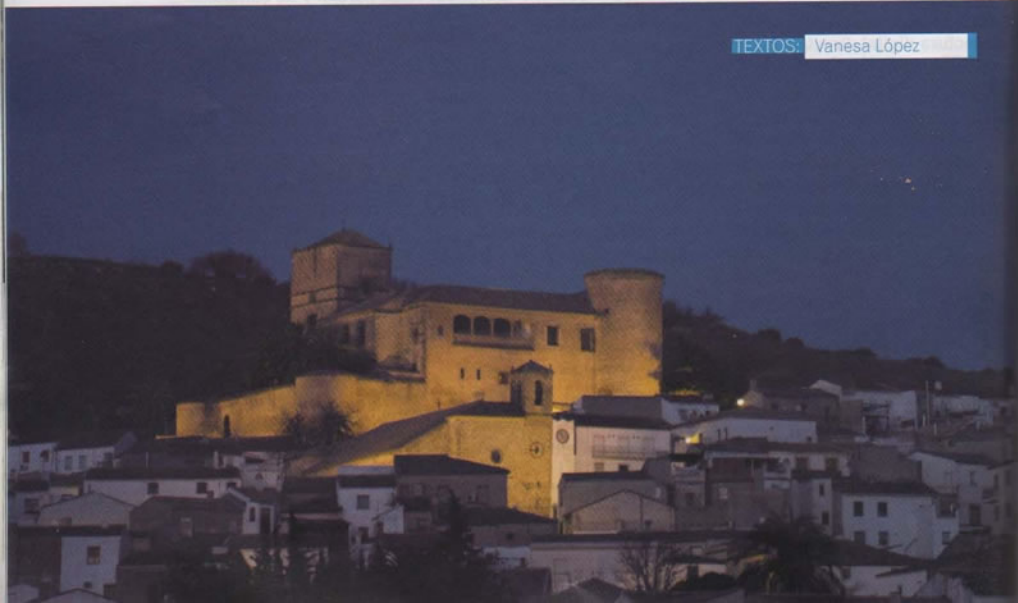


Castillo de Canena selectivo del

A las faldas de Sierra de Cazorla y a orillas del Guadiana Menor se hallan los centenarios olivares de la empresa familiar Castillo de Canena que, con una larga tradición olivarera, acaba de adentrarse en el mundo de la comercialización de su aceite de oliva virgen extra envasado. Para ello, los hermanos Francisco y Rosa Vañó atrás han dejado sus anteriores trayectorias profesionales y han tomado las riendas de esta "maravillosa e inquietante aventura" que, a buen seguro, les convertirá en embajadores del aceite de oliva español.

TEXTOS: Vanesa López



ar el buen momento del sector del aceite de oliva

apuesta por el canal aceite de oliva

Tesón y constancia son los dos pilares básicos sobre los que sustenta un maravilloso proyecto que los hermanos Francisco y Rosa Vañó acaban de emprender sobre la sólida base que su padre, Luis Vañó, actual presidente de la compañía, ha ido creando en los últimos decenios. Y es que los herederos de "Castillo de Canena", muy orgullosos, aspiran a convertirse en embajadores del aceite de oliva español, pero sobre todo, de Jaén.

La tradición de "saber hacer" tanto en el olivar como en los aceites materializa esta inquietante iniciativa que, a juicio de Rosa, les ha reportado innumerables satisfacciones personales y que coincide en el momento en que los aceites de España atraviesan un "momento dorado", sobre todo, a nivel internacional. Este auge se ha producido gracias a la apuesta por la calidad que han llevado a cabo los aceiteros españoles.

Dos años hace desde que los artifices de este proyecto empezaron a gestionarlo. Tras dilucidar acerca del futuro del aceite de oliva, los hermanos Vañó llegaron a la conclusión de que éste estaba en la calidad, las marcas, las calidades "premium". Es por ello que, no olvidando su experiencia como olivereros y su inexperience como aceiteros, Rosa y Francisco decidieron "sentar las bases para luego construir de forma sólida el proyecto". Así, comenzaron a viajar por muchos la-



Rosa Vañó, directora de marketing y Francisco Vañó, director general.

gares del mundo e incrementar su acervo personal, analizando mercados, conociendo otras marcas, asistiendo a certámenes nacionales e internacionales y, en última instancia, viendo otras formas de percibir el aceite de oliva.

Tras su primera aparición en Alimentaria 2004 (Barcelona), ahora los hermanos Vañó empiezan a recoger "frutos" de esta inquietante aventura cuyo punto de partida se basa en "utilizar sólo y exclusiva-

Un éxito sólo al alcance de una minoría

Una vez más, Castillo de Canena ha demostrado la exquisitez y calidad de sus aceites vírgenes extra. Ahora ha sido en Francia, donde su

Reserva Familiar se ha convertido en el primer aceite de oliva extra virgen español que se ha alzado con el prestigioso premio Coq d'Or, otorgado por la guía francesa Guide des Gourmands.

Pues bien, de entre más de 1.600 referencias que aparecen en la edición 2006 de dicho manual de uso imprescindible para los mejores chefs internacionales, sólo 97 –entre ellas Castillo de Canena– poseen el distintivo Coq d'Or. Pero, además, de todos los productos recogidos en la exclusiva guía únicamente 120 son de fuera de Francia.

El galardón fue recogido por Rosa Vañó de manos de la periodista Elisabeth de Meurville, quien, a su juicio, "la familia Vañó ha convertido a Castillo de Canena en uno de los grandes nombres del aceite de oliva, ya que estamos hablando de unos zumos formidables en sus dos variedades: picual y arbequina. Castillo de Canena ha colocado a Jaén, capital mundial del aceite de oliva, en primera línea en lo que respecta a cata y calidades".

Y es que han tenido que pasar 18 ediciones para que un aceite de oliva extra virgen español se alce con el prestigioso galardón.

¡Enhorabuena Castillo de Canena!



El sistema de Producción Integrada está implantado en todos los olivares de Castillo de Canena

mente aceites que produzcamos nosotros".

LOS ANCESTROS

Remontándonos a los orígenes de la empresa, de tradición familiar, nos situamos en el año 1780, momento en el que se documentan las primeras fincas de olivar en poder de la familia. Lo cierto es que en esta tierra, esencia de la geografía andaluza situada en el entorno artístico de Úbeda y Baeza, la empresa posee una bellísima finca de olivar de regadío, en su mayoría de las variedades picual y arbequina, de la que re-

cogen la aceituna con la que, "gracias a las manos expertas de nuestros maestros, preparamos y envasamos el aceite de oliva virgen extra de la más alta calidad".

Además de estas varietales, existen también unos 3.000 árboles de la variedad Royal, autóctona en la zona de Cazorla.

Siempre recordando que la excelencia de la empresa son los monovarietales, muy equilibrados, y quizás los más difíciles de conseguir", Rosa aludió a la complejidad de los *coupage*, "algo que hemos conseguido muy acertadamente".

CASTILLO DE CANENA Y VILLA FORTUNA MARCAN LA DIFERENCIA

Dos enseñanzas correspondientes a tres líneas de producto son las que esta empresa jiennense utiliza para comercializar sus aceites, en cuyo proceso de elaboración interactúan dos parámetros: un minucioso cuidado de los árboles y el delicado proceso de recolección de la aceituna, que resumen el espíritu del proyecto que tiene como base la creación de un mundo del aceite virgen extra alrededor de una propiedad y tradición familiar.

No en vano, emplazado en el valle del Guadalquivir, en la comarca de la Loma, el castillo familiar de Canena da nombre a dos líneas de aceites virgen extra –Castillo de Canena y Castillo de Canena Reserva Familiar, que, en palabras de Rosa Vañó, se agrupan bajo un "emblema distinto de lo que se suele ver en un lineal de aceites, que les diferencia del resto de marcas existentes". Creado con la receta de los *coupage*, Castillo de Canena resulta de la mezcla de arbequinos y picuales. Un virgen extra frutado, dulce y equilibrado que se puede adquirir en diversos mercados del panorama mundial, desde el mexicano hasta el japonés.

Sin embargo, prosiguiendo con la tradición que, generación tras generación, divulga que lo mejor de las cosechas "ha de quedarse en casa", su Reserva Familiar lo comparten en ediciones limitadas y numeradas con aquellos que saben disfrutar de un aceite virgen extra "realmente especial".

Por otra parte, y tras barajar diversas posibilidades, Francisco y Rosa buscaron un nuevo tipo de aceite de final de cosecha con el propósito de conseguir que tuvieran amargores y picores muy suaves dentro de los picuales. Fue aquí donde consiguieron unos aceites con "menor carácter", de color intenso dorado y aroma limpio: los Villa Fortuna, cuyo nombre se establece en honor a una antigua villa romana que, situada dentro de estas tie-



La empresa se ha hecho un hueco importante en los nuevos mercados fuera de nuestras fronteras

rras, fue bautizada con el nombre de Fortuna y rinde homenaje a la tradición y cultura romana. Esta enseña ha logrado traspasar la frontera nacional para dirigirse a Estados Unidos e Inglaterra y convertirse en ariete de aquellos consumidores que se inician en este mundo y que, asimismo, abogan por abandonar otro tipo de grasas vegetales o animales para y se decantan por el aceite de oliva.

Siempre con la intención de ampliar mercado, la empresa ha alcanzado recientemente un acuerdo con unos distribuidores con base en Suiza, que proporcionan aceite a un grupo de 11 países del sudeste asiático que se están iniciando en el mundo del aceite, así como a ciertos sectores de la restauración.

La realidad es que, hoy por hoy, este zumo de oliva se exporta a países como Francia, Inglaterra, Portugal, México, Alemania, Japón, Holanda, Dinamarca, Noruega, Canadá, EE.UU. Kuwait, Emiratos Árabes y República Checa, y próximamente se venderá en mercados como el sueco, suizo y chino.

INVERSIONES REALIZADAS

Qué duda cabe que “muchas y, además, personales”, así como económicas, de formación y de cultura, han sido las inversiones que Castillo de Canena ha tenido que desarrollar para poder llevar a cabo este proyecto; sin las cuales éste no hubiera sido posible. Sin embargo, Rosa y Francisco coinciden en que la inversión de mayor relevancia

ha tenido lugar en el campo, pues desde febrero toda la superficie olivarera goza de la certificación de Agricultura en Producción Integrada (API), lo que significa que los aceites y aceitunas que se producen están certificados por la Junta de Andalucía.

En la almazara también se han realizado cambios importantes, tanto en maquinaria como en equipo humano, con el objetivo de optimizar el proceso de elaboración del aceite, muy cuidado y dotado de la más alta tecnología.

Por su parte, la bodega dispone de depósitos con capacidad de 50.000 y 75.000 litros de aceite, sin olvidarnos de un trío de 20.000 litros, todo ellos hacen un total de almacenamiento cereano a los 1.150.000 kilos de aceite. Asimismo, en la planta de envasado se ubican cuatro depósitos con sistemas de inertización con nitrógeno de 10.000 kilos, y un moderno tren de envasado que permite embotellar 1.300 botellas/hora.