



Nombre: Expreso
Tipo de Medio: prensa on line
Fecha: 16 de diciembre de 2008

Periodicidad: Diaria
Sección: Gastronomía



Primer Día de Cosecha de Castillo de Canena

EXPRESO 16/12/2008 **gastronomía**

Por tercer año consecutivo y con una tirada de 20.000 botellas, *Castillo de Canena* fusiona el sector de los aceites de alta gama con el mundo del arte ya que la firma jiennense, referente en el mundo gourmet del aceite de oliva extra virgen, ha presentado su tercera edición limitada *Primer Día de Cosecha* arbequino y picual, vestida por el diseñador de joyas Joaquín Berao.

Rosa Vañó, directora de Marketing y Comercial de Castillo de Canena ha explicado que 'para el esbozo de *Primer Día de Cosecha 2008*, hemos contado con la entrega y el talento de uno de los mejores diseñadores de joyas que existen en nuestro país, Joaquín Berao'

Y continúa definiendo la obra resultante; Berao, 'antes de nada amigo, amante de nuestros aceites y de la cultura mediterránea, levantino sensible y viajero, incansable perseguidor de la gracia, de la perfección, creador de volúmenes y formas destinadas a hacer brillar y a resaltar la belleza, ha sabido ser un moderno Demiurgo, fusionando en su diseño del *Primer Día de Cosecha* la orfebrería eterna con el efímero destello de lo vegetal'.

Elaborados con frutos tempranos de las variedades picual y arbequino, los aceites de *Primer Día de Cosecha* poseen la vitalidad y el dinamismo de la juventud; potentes, pero con la suficiente armonía como para poder disfrutarlos y apreciar sus matices sensorialmente.

La variedad picual, de color verde intenso y recolectada a comienzos de noviembre, tiene un frutado medio de aceituna verde y hoja, aroma fragante y bastante complejo, balsámico con toques a menta, hierbabuena y algo de cítricos. En boca de cuerpo bien estructurado y persistente, tiene un amargo y picante muy equilibrados.

La variedad arbequino -recogida a finales de octubre- se caracteriza por un frutado suave de aceituna fresca, con ligeros toques de manzana verde y alcachofa, y un ligero matiz picante propio de los arbequinos jiennenses, muy altos en porcentaje de ácido oleico y de polifenoles, lo que les confiere una extraordinaria estabilidad. En boca tiene una entrada elegante; es fluido y dulce al paladar, aunque progresivamente aparece un ligero picante y un amargo poco perceptible.

Castillo de Canena vuelve a rendir homenaje a la magia del primer día de la recolección, cuando el agricultor constata que el aceite obtenido recompensa con su calidad el esfuerzo de todo un año. Un

momento único que también han querido interpretar en ediciones anteriores personalidades como el torero Enrique Ponce y la diseñadora Sara Navarro.

Castillo de Canena

Con una historia olivarera que arranca en 1780, la empresa toma el nombre del castillo familiar que se alza en la loma del municipio de Canena, en la provincia de Jaén. En esta tierra de tradición olivarera, esencia de la geografía andaluza, la compañía cuenta con olivos familiares que conforman una bella finca de regadío situada a las faldas de Sierra Magina, a orillas del Guadiana Menor, en el entorno histórico de Úbeda y Baeza.

Partiendo del cuidado de sus propios olivos de variedad picual y arbequina, la familia Vañó controla personalmente todo el proceso de elaboración de sus aceites de oliva virgen extra hasta que llegan al punto de venta.