

Nombre: De Calidad
Tipo de Medio: Revista de Alimentación
Fecha: Número Febrero de 2009

Periodicidad: Mensual
Sección: La Cata de Nuestros Mejores Aceites
Página: 60

La cata de nuestros mejores aceites



Castillo de Canena

La elección de los gourmets

Cinco años han bastado para que la empresa jienense Castillo de Canena Olives Juices se consolide como una de las más importantes del sector del aceite de alta gama. Las claves de su éxito han sido la calidad y el cuidado de una imagen de marca que apuesta por la validación y la innovación.

Por tercer año consecutivo y con una tirada mundial de 20.000 botellas, Castillo de Canena vuelve a fusionar el sector de los aceites de alta gama con el mundo del arte. La emblemática firma jienense, referente en el mundo gourmet del aceite de oliva extra virgen, ha presentado su tercera edición limitada Primer Día de Cosecha arbequino y picual, en esta ocasión vestida por el conocido diseñador de joyas Joaquín Berao.

Referente en su categoría por sus botellas con un distintivo color cereza, Primer Día de Cosecha se ha convertido en todo un emblema en el mundo del aceite de oliva extra virgen por su calidad, aroma y sabor. Tras su éxito de lanzamiento en el año 2006, esta tercera edición se exportará a más de 35 países de todo el mundo y cuenta ya con una lista de espera que sobrepasa las ventas del año pasado.

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.

Por su parte, la variedad arbequino –recolectada a finales de octubre– se caracteriza por un frutado suave de aceituna fresca, con ligeros toques de manzana verde y alcachofa, y un sutil matiz picante propio de los arbequinos jienenses, 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 mantiene así su posición privilegiada entre los productores de aceites de alta gama, especialmente indicados para gourmets y gastronómicos. En palabras de su directora, Rosa Vaño, "la calidad y en la excelencia en la imagen son elementos básico en cuanto a productos agroalimentarios se refiere. Pero también la validación y la innovación, por ello en este año seguiremos estando presentes en acontecimientos y lugares especiales, formando parte de las principales guías internacionales y presentando al consumidor opciones sorprendentes en un mercado tan estático como es el del aceite". ■

