

**Nombre: Diario Digital Agrario.net**  
**Tipo de Medio: prensa sectorial on line**  
**Fecha: 14 de Octubre de 2009**

**Periodicidad: Diaria**  
**Sección: Empresas**

## Castillo de Canena presenta el Segundo de sus Aceites del Siglo XXI: “La cata horizontal”

Los amantes de los aceites extravirgenes podrán disfrutar de una cata de una misma varietal procedente de las aceitunas recolectadas exclusivamente en la finca familiar de octubre a diciembre



Aceites y caja de presentación

Tras consolidar el Primero de sus Aceites del Siglo XXI, Royal Temprano, Castillo de Canena presenta el Segundo “La cata horizontal”, un producto que -por primera vez en el mundo de los aceites extravirgenes- presenta una cata que incluye tres botellas de la misma varietal (arbequino) recogidas en la finca familiar, con idéntico método de recolección y elaboración, pero en tres meses consecutivos: octubre, noviembre y diciembre.

“La comparación entre añadas es algo muy común en el mundo de los vinos. Como los aceites son vulnerables en el tiempo, decidimos hacer la comparación entre distintos meses, lo que permite disfrutar de la evolución de las aceitunas, desde los verdes y frutados más frescos, hasta los más dulces, pasando por distintos periodos de maduración con colores, aromas y catas con potentes diferencias”, ha explicado Francisco Vañó, director General de Castillo de Canena

De esta forma, el Segundo de los Aceites del Siglo XXI de Castillo de Canena tiene un contenido didáctico a la vez que lúdico, permitiendo apreciar los diferentes matices de color, sabor, olor, textura, etc. que acompañan a los aceites extravirgenes en su evolución, como elementos vivos, al ser recolectados en tres meses distintos: octubre, noviembre y diciembre.

“Además de otras características organolépticas, en esta cata horizontal queremos destacar la importancia que tiene el color, lo que nos ha llevado a utilizar, también por primera vez en el mundo de los aceites de alta gama, unas botellas transparentes recubiertas de un barniz incoloro, de última tecnología, que protege nuestro aceite de los rayos UVA”, ha afirmado Rosa Vañó, directora Comercial y de marketing de Castillo de Canena.

Con este nuevo envase, que permite apreciar las diferencias cromáticas, se evita que la luz provoque la oxidación del aceite, deteriore el contenido vitamínico provoque modificaciones en la percepción organoléptica, y la pérdida de estructura y de color.

Mientras el zumo de aceituna obtenido en octubre presenta un color verde, un aroma fresco y en la cata se aprecian notas de manzana verde y almendra verde, siendo picante y algo amargo; el extravirgen de noviembre es de color verde-dorado, con un aroma almendrado y a fruta, y con una cata a manzana verde, almendra, frutos secos y fruta, siendo ligero en picor y amargor.

Por su parte, el aceite del mes de diciembre es dorado, reflejo de su madurez, de aroma dulce y almendrado y con una cata a frutas maduras y almendras.

Las tres botellas, de 375 ml cada una, bellamente serigrafiadas y diferenciadas entre sí, se completan con un libreto que incluye una introducción técnica y agronómica sobre el proyecto, y una serie de propuestas de maridajes –primeros platos para octubre, platos principales para noviembre y postres para diciembre.

Los Aceites del Siglo XXI siguen la estrategia de excelencia e innovación que Castillo de Canena inició con sus Reservas Familiares y ha continuado con su original Primer Día de Cosecha (interpretado en pasadas ediciones por la diseñadora Sara Navarro, el torero Enrique Ponce y el diseñador de joyas Joaquín Berao).

El objetivo de la compañía jiennense es crear una colección de aceites que ofrezcan distintos conceptos, diferentes valores añadidos y nuevas formas de interpretar y disfrutar de los aceites de alta gama.

Sus Aceites del Siglo XXI son aceites innovadores que sorprenden por su originalidad y diferenciación, demostrando que una categoría de productos de más de 3.000 años sigue estando a la vanguardia de la modernidad y de los más altos estándares de calidad