

Nombre: Góndola Digital
Tipo de Medio: prensa sectorial on line
Fecha: 15 de Octubre de 2009

Periodicidad: Diaria
Sección: Actualidad

Castillo de Canena presenta el Segundo de sus nuevos Aceites del Siglo XXI



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 caja 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.

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.

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.