

Nombre: MERCACEI
Tipo de Medio: Revista Sectorial
Fecha: 19/25 Octubre de 2009

Periodicidad: Semanal
Sección: Actualidad Empresas
Página: 16

Castillo de Canena lanza La Cata Horizontal, el Segundo de sus Aceites del Siglo XXI



Tras consolidar el Primero de sus Aceites del Siglo XXI, Royal Temprano, Castillo de Canena ha presentado el Segundo, *La Cata Horizontal*, un producto que, "por primera vez en el mundo de los aceites vírgenes extra", presenta una caja que incluye tres botellas de

la misma variedad (arbequina) 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", aseguró Francisco Vañó, director general de la compañía jiennense.

"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", manifestó 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 y deteriore su contenido vitamínico. Además, evita que se produzcan modificaciones en la percepción organoléptica, así como la pérdida de estructura y de color.

Mientras el zumo de aceituna obtenido en octubre presenta un color verde y un aroma fresco; el virgen extra de noviembre es de color verde-dorado, con un aroma almendrado y a fruta; y, finalmente, el aceite del mes de diciembre es dorado, reflejo de su madurez, de aroma dulce y almendrado.