
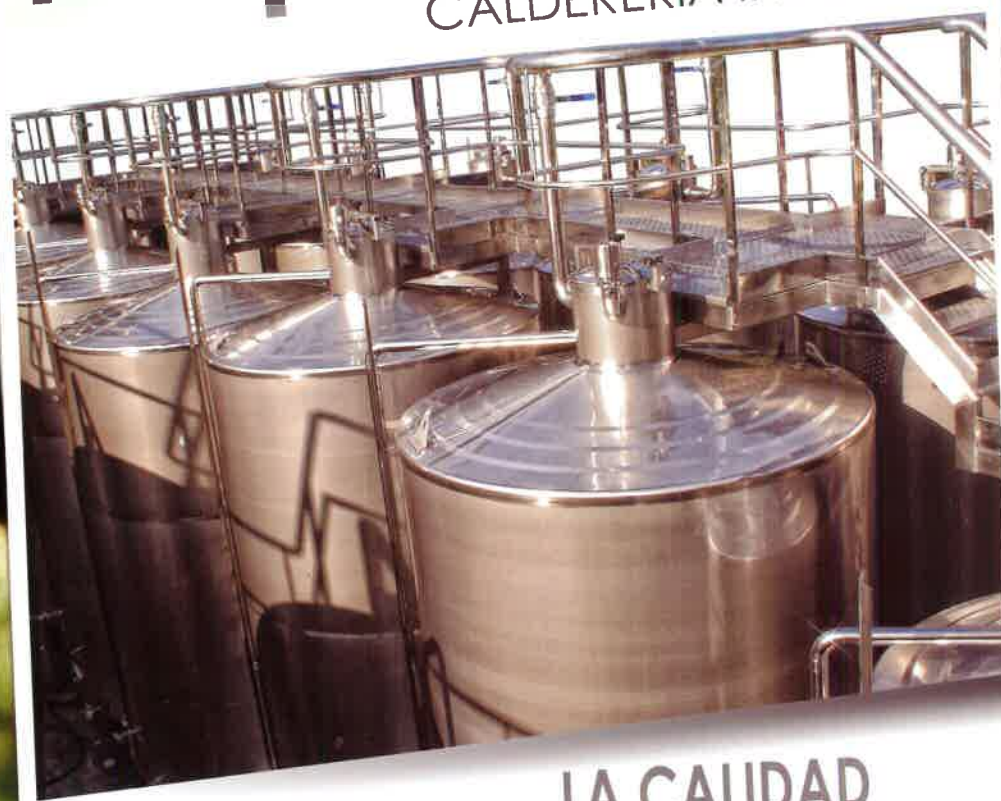




información | aove | olivar 

Mercacei magazine

HERPASUR SA 
CALDERERÍA INOX



**LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER**

Polígono Industrial El Portal / C. Sudáfrica, Parcela 83 / 11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tlf: + 34 956 14 32 71 / Fax: + 34 956 14 36 27
Email: info@herpasur.com / www.herpasur.com

La tormenta perfecta

Aceites nuevos: calidad
incluso en tiempos difíciles

Olivatessen by Mercacei

La revolución de la
buena vida y el AOVE

La entrevista

Álvaro González-Coloma,
director gerente de la Fundación
Patrimonio Comunal Olivarero

Mercacei América

O'33 José Ignacio, nacido
en el alma de Uruguay



la
centrifugación
EXISTE perfecta





Novedades y lanzamientos



Pepa y el Olivar Noir, acento francés en la cocina

Los franceses dicen que el color *Noir* -negro- priva de la luz. Presentado en SIAL Paris 2014, *Pepa y el Olivar Noir* es un AOVE de aceitunas 100% arbequinas recolectadas en la última quincena de noviembre en la Finca Mas Frigol de Navata (Figueres, Girona), en el Alt Empordà, estratégicamente situada entre el mar Mediterráneo y el Pirineo. Con un enfoque moderno y atrevido que huye del diseño tradicional y un packaging orientado a la alta restauración, este virgen extra aromático y de color dorado verdoso es un frutado intenso en el que predominan las características verdes y maduras, percibiéndose atractivos matices de frutas maduras con notas de canela y cítricos. En boca presenta intensidades bajas de amargo y medias de picante que lo convierten en un aceite de sabor innovador, complejo y dulce. Irrellenable y con sistema antigoteo, *Pepa y el Olivar Noir* está disponible en formato de 250 y 500 ml. 🍯

Roberto Verino viste la novena edición del Primer Día de Cosecha de Castillo de Canena



Único en su categoría, el *Primer Día de Cosecha* de Castillo de Canena es un acontecimiento muy esperado durante todo el año. Para la novena edición limitada de este icónico y exclusivo AOVE, el diseñador de moda Roberto Verino ha incluido en la etiqueta un boceto de esta temporada "para simbolizar los valores que compartimos y nos unen, que no son otros que la búsqueda de la calidad, la singularidad y la excelencia a través del trabajo bien hecho", ha señalado el polifacético diseñador gallego. Pero las similitudes entre la elaboración

de sus colecciones y la obtención de cada *Primer Día de Cosecha* no acaban ahí. "No tengo ninguna duda de que lo que sienten los agricultores tras un año de esfuerzos, sacrificios y expectativas es muy parecido a lo que yo siento cuando doy el visto bueno a mi primer boceto de la temporada", añade.

Procedente de una cuidada selección de las mejores aceitunas arbequinas y picuales recolectadas en su momento óptimo de maduración, los aceites de *Primer Día de Cosecha*, armónicos y muy elegantes, destacan por su potencia y marcada personalidad, su excelente calidad sensorial y extraordinaria fragancia. Esta nueva edición de uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo estará presente en más de 40 países, principalmente en Europa, Estados Unidos, América Latina, Japón y Australia. 🍯

Selección Hojiblanca de Finca La Torre, el triunfo del AOVE biodinámico

En apenas tres campañas de vida, Finca La Torre (Bobadilla, Málaga) ha obtenido algunos de los más importantes reconocimientos a nivel nacional e internacional, siendo el primer aceite en recibir el Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra durante dos campañas consecutivas. Hablamos de una de las fincas productoras de aceite más antiguas del mundo, cuya tradición se remonta a hace más de 2.200 años, que apuesta por obtener un AOVE de la máxima calidad a través de prácticas de agricultura ecológica y biodinámica de acuerdo a los ciclos y ritmos naturales del cultivo -a imagen y semejanza de nuestros antepasados- y al autoabastecimiento total de todos los recursos generados por finca y almazara. Asentada sobre una de las zonas con mayor tradición olivarera de la Península, esta almazara es de las pocas que aúnan producción propia, olivos centenarios y un sistema de producción ecológico y biodinámico que cuenta con la certificación Demeter. Sus cuatro vírgenes extra monovarietales -*Hojiblanca*, *Arbequina*, *Picudo* y *Cornicabra*- conforman una gama que estrena nueva imagen con un renovado diseño y un original envase de cristal que recuerda al de un perfume de lujo. La auténtica joya de la corona es *Selección Hojiblanca*, un AOVE de gran complejidad y armonía tanto en nariz como en boca procedente de olivos de entre 100 y 130 años de edad. Su aroma es frutado intenso, con recuerdos a hierba recién cortada, hoja de olivo y tomatera, mientras que en boca se percibe un ligero amargor de entrada y un picor progresivo, persistente y equilibrado con toques de almendra verde, manzana y cáscara de plátano. 🍯



Carrasqueño Gran Selección renueva su imagen



Presentada en la Fiesta del Aceite de Oliva Verde en Baeza, la nueva botella de 500 ml. de *Carrasqueño Gran Selección*, de la SCA Virgen del Perpetuo Socorro, va acompañada de una elegante caja individual que convierte a este AOVE de cosecha temprana recolectado y murturado en el mes de octubre en un producto ideal para regalar. Finalista en 2014 por segundo año consecutivo en el concurso "Jaén Selección", este excelente coupage de las variedades carrasqueña y picuda destaca por su marcado carácter sensorial, apreciándose el inconfundible frescor del zumo de aceituna recién obtenido, un frutado verde con notas de plátano y planta de tomate, aromas a verde que recuerdan a la hoja del olivo y ligeros toques a tomate maduro. 🍯