

Castillo de Canena presenta Arbequino Amontillado, el primer aceite de oliva virgen extra afinado en barricas de vino de Jerez

- **Consigue la fusión perfecta de las notas sensoriales del amontillado con las del aceite virgen extra arbequino**
- **El aceite de oliva virgen extra arbequino se afina en una barrica de roble americano de 250 litros de capacidad y con una vejez de más de medio siglo, procedente de Bodegas Lustau**
- **Perfecto para maridar gran cantidad de platos y recetas, como pescados a la sal y al horno, aves y cerdo a la brasa o al horno, setas y boletus, pasteles de carne, entre otros**

Castillo de Canena presenta Arbequino Amontillado, un aceite de oliva virgen extra arbequino joven impregnado con los complejos aromas de un vino amontillado viejo, tras ser afinado en una barrica de vino de Jerez con más de medio siglo de vejez.

En este proyecto ha actuado como asesora y madrina, **Paz Ivison, una de las más reconocidas periodistas enológicas** que existen en España, Premio Nacional de Gastronomía y jerezana de nacimiento, muy unida por vínculos de amistad a la familia Vañó.

“La creación de este producto es **fruto de la inspiración**. Decidimos intentar fijar los complejos y sublimes matices de un gran vino de jerez en el alma de nuestros arbequinos. Así surge Arbequino Amontillado”, ha explicado Rosa Vañó, directora de Marketing y Comunicación de Castillo de Canena.

Este nuevo aceite, tan sugestivo y evocador, es fruto de **la pasión por dos productos gastronómicos tan únicos como son los vinos generosos y el aceite de oliva virgen extra**.

“Quisimos fusionar ambos mundos –aparentemente tan distantes- para transfundir en el alma de nuestros aceites de oliva virgen extra arbequinos las notas vigorosas y definidas de los vinos generosos jerezanos”, ha afirmado Rosa Vañó.

Para elaborarlos, primero se eligió un vino singular, como es el amontillado, y unos aceites virgen extra arbequinos jóvenes y dúctiles, capaces de hacerse con otros aromas y fragancias.

“Haciendo frente a este fascinante reto, trabajamos junto a nuestros amigos de Bodegas Lustau. Ellos nos regalaron una barrica de roble americano de 250 litros de capacidad y con una vejez de más de medio siglo, que contenía un amontillado viejo que nunca antes se había embotellado para la firma jerezana”, ha señalado Francisco Vañó, director general de Castillo de Canena, quien ha concretado que “los expertos capataces jerezanos decidieron en su momento crear ese Soleraje de Amontillado y dejarlo en estático para que fuese evolucionando con el paso del tiempo”.

Una vez en la bodega de Castillo de Canena, se extrajo el vino amontillado viejo y se llenó la barrica con aceite virgen extra arbequino. Así, poco a poco y en unos días, el zumo de aceituna joven se fue impregnando de los complejos aromas del amontillado viejo, persistentes en las duelas del interior de la barrica.

Según ha matizado Francisco Vañó, “ha sido un trabajo complejo, ya que era fundamental calibrar el tiempo del proceso de afinado del aceite arbequino, para evitar que la microoxigenación que aporta la madera –tan positiva para el vino- lo enranciara. Tras varias pruebas e intentos –algunos fallidos- logramos obtener la perfecta fusión de las notas

sensoriales del amontillado en el interior de la naturaleza de nuestros aceites de oliva virgen extra. Habíamos conseguido la simbiosis perfecta del vino viejo generoso de Jerez con los jóvenes aceites de Jaén”.

Después de vaciar la barrica del aceite arbequino ya afinado, se vuelve a llenar de nuevo con amontillado viejo de **Bodegas Lustau, VORS**, ya que la barrica jerezana no puede quedar nunca vacía.

PERFECTO PARA RECETAS TRADICIONALES Y VANGUARDISTAS

El nuevo Arbequino Amontillado es perfecto para condimentar gran cantidad de elaboraciones y materias primas. Desde las más sencillas a las más radicales.

“Gracias a sus características organolépticas, este nuevo Arbequino Amontillado es **estupendo para maridar con multitud de platos y recetas; desde las más clásicas a las más rompedoras**”, ha afirmado Rosa Vañó.

Así, se puede realizar un extraordinario maridaje con:

Pescados a la sal y al horno.

- Aves y cerdo a la brasa o al horno.
- Almejas, berberechos, ostras, etc. Crudos, en conserva o en sartén.
- Setas y boletus en carpaccio o salteados.
- Foie a la plancha, patés de perdiz y pasteles de carne.
- Mojama, huevas de maruca y de mujol.
- Almendras fritas o asadas y aceitunas.
- Chocolate negro y frutos secos.

AOVE EVOCADOR Y CON GRAN ABANICO DE Matices DE CATA

“Para elaborar el nuevo Arbequino Amontillado utilizamos un AOVE arbequino con unas notas de cata que nos recuerdan a la alloza, manzana y cáscara de nuez, y con una presencia muy moderada de picantes y amargos. AOVE de cosecha temprana pero con pequeños toques sensoriales de madurez y con la maleabilidad suficiente para que la transferencia de aromas del amontillado viejo fuera un éxito”, ha indicado el director general de Castillo de Canena.

La cata del nuevo Arbequino Amontillado cuenta con una sorprendente nariz, muy evocadora y con recuerdos a frutos secos tostados, maderas nobles, fruta madura y setas; con un delicado matiz de jerez.

En boca es amable y elegante en la entrada. Fluido y dulce al paladar, y complejo y con un gran abanico de diferentes matices: notas yodadas, de avellanas tostadas, entremezcladas con

recuerdos de aguacate maduro. Al final, destacan claramente los recuerdos de madera de barrica, una sensación amontillada con matiz *umami*.

Se presenta en botellas de cristal negro de 250 ml, cuya etiqueta simboliza la histórica hermandad entre la vid y el olivo; cultura y tradición milenaria en estado puro.