

Carta del presidente

Actualidad

Últimos hitos

Eventos

¿Dónde nos pudiste ver?

Conociendo a José Manuel Moreno Ferreiro

Nuestra gente

Nuestros productos

Lo más autóctono



Revista de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva | 2ª EDICIÓN | **JULIO 2022**

CAMPO Y VIDA



CARTA DEL PRESIDENTE

Manuel Cebrián Cabello | Pdte. de la Soc. Coop. And. Agrícola Virgen de la Oliva

Como presidente de la Sociedad Cooperativa Agrícola Virgen de la Oliva me llena de orgullo volver a comunicarme con vosotros, buscando transmitir un mensaje de optimismo. SCAAVO continua en su camino hacia la evolución, crecimiento y mejora constante.



Tanto la junta rectora, como la gerencia, equipo de marketing y todos los socios trabajamos diariamente para el progreso de esta nuestra Cooperativa, creando un equipo fuerte que nos beneficiará a todos. Es nuestra labor e ilusión que SCAAVO reciba el reconocimiento merecido por nuestra calidad y potencial.

Asimismo, estamos viviendo momentos complejos para la agricultura, el campo está sufriendo grandes estragos con esta grave subida de los servicios básicos. Quiero mandar un mensaje de tranquilidad, estamos trabajando diariamente para paliar los efectos adversos.

Por último, y porque sabemos que son fechas vacacionales, quiero aprovechar estas líneas para desear un feliz verano a todos. Tiempo para disfrutar en familia, nuestro campo, nuestras tradiciones y nuestras calles.



LA ACTUALIDAD DE SCAAVO

Apostando por el crecimiento

La Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva SCAAVO está apostando por procesos de modernización. Actualmente, se están llevando a cabo importantes labores de mantenimiento en sus instalaciones, con el objetivo de mejorar la eficacia y producción de la cooperativa.

Se han cambiado los depósitos de vino. Estos nuevos cuentan con cabeza refrigerada y permiten diferenciar la uva por variedades, optimizando así su adaptación al mercado en cada momento. También se va a cambiar la línea de embotellado, pudiendo así embotellar directamente los vinos de Bodegas Carpe Diem, al mismo tiempo que se reducen los gastos.

En cuanto a la sección de aderezo, se está llevando a cabo la obra para la ubicación de dos máquinas selectoras de morado, con visión artificial que detectan si la aceituna llega verde o en tonos morados, quedando esta expulsada del circuito.

Respecto a la sección de almazara, se está trabajando en un proyecto para una nueva almazara que pretenda dar cabida a una bodega de 1,5 millones de kilos de aceite, superando con creces los 500 mil kilos que ahora SCAAVO aglutina. Además, se pondrán dos líneas para extracción y una de repaso, con posibilidad de aumentar a una cuarta línea, lo que amplía la competitividad y mejora la rentabilidad.

En cuanto a las mejoras dentro en el ámbito comercial de SCAAVO, el equipo comercial y el de marketing han

trabajado conjuntamente para conseguir una reunión con la Empresa Pública Andaluza de Promoción Exterior Extenda, dando pie a la elaboración de un estudio de mercado analizando dónde posicionarnos y determinando los mercados emergentes más adecuados.

La primera misión inversa, acción para captar inversores y comercializadores de otros países, realizada de la mano de Extenda, tuvo lugar en la feria Vinoble en Jerez de la Frontera. En ella, se mantuvieron diferentes reuniones de 20 minutos con 50 importadores de diferentes partes del mundo. Tras esta misión se prevé exportar a diferentes destinos, como pueden ser Nueva York, Miami, Boston y diferentes puntos de América del Sur.

Por otro lado, SCAAVO está comenzando un acercamiento con el Instituto de Comercio Exterior ICEX, dependiente del Gobierno de España. Con este acercamiento se busca estrechar una relación que permitirá también la internacionalización de SCAAVO promoviendo la inversión extranjera. En las próximas semanas se acordará una cita para que ICEX realice un estudio de mercado de SCAAVO y evalúe en qué lugares podemos posicionarnos.

En líneas generales, SCAAVO está viviendo una época de evolución y mejora constante, apostando por el futuro. Un futuro en el que se proyecta un gran crecimiento para la Cooperativa, tras todo el trabajo, tiempo, dedicación y esfuerzos que se están realizando.



« OTRO ORO PARA CARPE DIEM TRASAÑEJO »

Bodegas Carpe Diem fue premiada en la última edición del **Frankfurt International Trophy** con medallas de oro para sus vinos. En concreto, las medallas de oro fueron para los vinos **Carpe Diem Trasañejo** y **Gadea Tinto Roble**, mientras que el vino **blanco Montespejo** se fue reconocido con la medalla de plata.

Para esta sexta edición del Frankfurt International Trophy, que tuvo lugar los días 8 y 9 de abril, se reunieron a un total de 460 catadores en el histórico salón del Palmengarten de Frankfurt. Los vinos y cervezas fueron evaluados por un jurado compuesto por expertos, como sumilleres y enólogos, y aficionados ilustres que representan los gustos de los futuros consumidores.

EVENTOS

Factor Humus España, en colaboración con SCAAVO, llevó el 20 de abril a cabo la charla formativa **‘Cómo aumentar producción y disminuir costes agrícolas. Variantes de Molina, Alameda, Humilladero y Fuente de Piedra’**. Alrededor de 50 personas acudieron a esta cita que se celebró en el salón de actos de la Cooperativa. Esta jornada técnica sirvió como foro de debate de gran interés para todos los asistentes y de la que se sacaron conclusiones positivas.

En abril también, se celebró en las instalaciones de SCAAVO la jornada **‘Presentación de Trabajos en Viticultura’** organizada por IFAPA. En la misma se trataron temas relevantes y de actualidad en el sector vitivinícola y se realizó una degustación de vinos elaborados en los centros de IFAPA de Rancho de la Merced y Cabra.

A principios de mayo se recibió a los alumnos de la asignatura de Procesos Químicos en Bebidas Fermentadas y Destiladas del grado de Ciencias Gastronómicas y Gestión Hostelera de la facultad de Turismo. Durante el encuentro se explicó el proceso de elaboración de las bebidas alcohólicas.

« A finales de mayo se realizó la primera cata de aceites dirigida a un grupo de alumnos internacional del Centro Eurolatinoamericano de Juventud (CEULAJ). »

A la cita también acudió el secretario general de la Denominación de Origen Protegida Estepa, Moisés Caballero, quien destacó «la excelente calidad de los aceites de SCAAVO». Igualmente, invitó a volver a realizar esta actividad en los socios de la Cooperativa y agricultores en general.



ÚLTIMOS HITOS

Nuestra apuesta por la formación y la calidad

A principios de junio, la Sociedad Cooperativa Agrícola Andaluza Virgen de la Oliva SCAAVO y el IES Las Viñas firmaron un convenio para la puesta en marcha de un módulo de FP Dual en Molina. En la rúbrica del mismo estuvieron presentes el director de SCAAVO, Germán Luna, el director del IES Las Viñas, José Francisco Pacheco, y el técnico de Formación Profesional de la Junta de Andalucía, Manuel García.

Esta nueva acción didáctica, que instruirá sobre aceite de oliva, aderezo y viticultura a partir del curso 2023/2024, viene a aumentar la oferta formativa de Molina. Además, dará cobertura a toda la provincia, incluso a municipios próximos limítrofes de las provincias de Córdoba y Sevilla, como Puente Genil o la Roda de Andalucía.

LANDALUZ

A mediados de junio SCAAVO entró a formar parte oficialmente de LANDALUZ Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía. Así pues, tras solicitar el ingreso previamente, SCAAVO pasa a ser asociado de pleno derecho de la Asociación y se podrá formar parte de todas las actividades que desarrollen.

LANDALUZ es actualmente la organización más representativa del sector agroindustrial empresarial y referente en la promoción y defensa de los productos agroalimentarios andaluces. SCAAVO y LANDALUZ comparten un objetivo común: la promoción de nuestras marcas, el fomento de la calidad de sus productos y la defensa del sector agroindustrial andaluz.

Este es el fruto recogido por los esfuerzos e inversiones que la Cooperativa ha realizado en materia de calidad. Así, todas nuestras divisiones (aceite de oliva, aceitunas de aderezo, vino...) pasan por un estricto proceso de calidad.

Esta oportunidad surgió en la feria Salón Gourmets de Madrid, demostrando la gran labor realizada por parte del equipo en su asistencia a las diferentes misiones comerciales.



ECUADOR - ANDALUCÍA, TODA UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

En su empeño por estar presente en la vida social y cultural de la provincia de Málaga y en la labor de promoción de los vinos, Bodegas Carpe Diem participó a mediados de junio en una experiencia gastronómica organizada por el consulado de Ecuador en Málaga y Pro Ecuador Negocios sin fronteras. A ella asistieron la cónsul de Ecuador en Málaga, Diana Veloz Yépez, y el embajador general de Ecuador en España, Andrés Vallejo.

En el evento se realizó una degustación de vinos maridados con productos de Ecuador, siendo Bodegas Carpe Diem la encargada de proporcionar los diferentes vinos de la cata.



¿DÓNDE NOS PUDISTE VER?

PASADO Y FUTURO

VINOBLE

Los días 29, 30 y 31 de mayo SCAAVO acudió a Jerez de la Frontera para estar presente en Vinoble, el Salón Internacional de los Vinos Nobles (generosos, licorosos y dulces especiales). En la cita se presentaron los vinos de nuestras Bodegas Carpe Diem, participando en catas y entablando grandes relaciones comerciales de la mano de Extenda. Se trató de una feria muy formal siendo una de las más provechosas de todas las acudidas.

MÁLAGA ADENTRO, ORGANIZADA POR EL GRUPO ALL STARS

Una vez más de la mano de nuestras Bodegas Carpe Diem estuvimos presente en el evento que organizó el Grupo All Stars, Málaga Adentro. Este evento busca impulsar el turismo gastronómico del interior de la provincia, dando visibilidad a los profesionales de la hostelería y empresas locales del sector agroalimentario y turístico.

SALÓN GOURMETS

Bodegas Carpe Diem participó a finales de abril en Salón Gourmets, la mayor feria europea de productos delicatessen. El stand de la bodega se instaló nuevamente en el espacio reservado por la marca de la Diputación Provincial 'Sabor a Málaga' para dar apoyo y promoción a los productos de la provincia. Fueron días de mucho trabajo. En dicho evento se cerró la entrada de SCAAVO en LANDALUZ, el mayor grupo comercial agroalimentario de Andalucía.

FENAVIN

Del 10 al 12 de mayo Bodegas Carpe Diem asistió a Fenavin 2022, feria de referencia a nivel nacional en el mundo del vino. Bajo el paraguas de Sabor a Málaga, Bodegas Carpe Diem asistió presentando sus vinos y generando diferentes contactos comerciales. Asimismo, durante la feria se presentaron las diferentes tendencias dentro de las elaboraciones del vino en España.

VII CUMBRE MARBELLA ALL STARS

A principios de junio estuvimos presente con Bodegas Carpe Diem en VII Cumbre Marbella All Stars, el gran escaparate de excelencia abierto al sector hostelero en Don Carlos Resort, presentando nuestros vinos.

Como en otras ocasiones, hemos asistido bajo el paraguas de Sabor a Málaga, junto a otras dos bodegas emblemáticas, Jorge Ordóñez, de Vélez-Málaga, y Málaga Virgen, de la capital.

VEREMA

A finales de abril Bodegas Carpe Diem asistió a Experiencia Verema Málaga, el showroom internacional que congrega a los profesionales del sector vitivinícola y la restauración. A la cita se acudió junto con otras bodegas galardonadas por Sabor a Málaga, todas con D.O.P Málaga y Sierras de Málaga.

CONOCIENDO A JOSÉ MANUEL MORENO FERREIRO

SECRETARIO GENERAL DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DOP MÁLAGA,
SIERRAS DE MÁLAGA Y PASAS DE MÁLAGA

Con sangre gallega y malagueña ha dedicado toda una vida al vino

¿Cómo fueron tus inicios en el Consejo Regulador?

Yo estudié Ingeniería Agrícola, así como Ciencias Empresariales Agrícolas.

El 1 de septiembre de 1990 entré como secretario del Consejo Regulador. Poco a poco surgen diferentes cuestiones que configuraron mi relación con el Consejo en cuanto a la actividad que yo desarrollaba.

Cuando el Consejo regulador acogió la DOP Sierras de Málaga, al igual que Pasas de Málaga, fui el secretario de cada DOP.

Actualmente soy el secretario general del Consejo Regulador de las DOP de Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga. Asimismo, llevo la dirección del museo del vino de Málaga.

¿Cómo empieza tu relación con Mollina?

En septiembre de 1990, justo cuando entré en el Consejo Regulador, mi primer acto público fue en Mollina, la Feria de la Vendimia. Fue un comienzo muy gratificante, descubrí un espacio en el que no solo se produce vino, se produce la uva, se cuida el proceso, un espacio donde la cultura se une estrechamente con el mundo de la viña.

En la primera época dorada de la vid en Mollina, cuando se apostó por sus marcas, por sus distribuciones, se decía que Mollina aportaba el 80 % del vino con DOP de Málaga, ¿en qué situación está ahora dentro del Consejo Regulador?

La gran mayoría de los viticultores de DOP eran de Mollina. La producción de vino en Mollina tenía una relevancia sustancial y contribuyó de una manera importante a la conexión necesaria entre el viñedo y las bodegas, crecía una cultura a través del esfuerzo que se hacía desde la propia cooperativa se fue cohesionando el mundo vitivinícola lentamente para encontrar ese punto de equilibrio entre bodega y viticultor.

Actualmente, está en torno a un tercio de lo que es la DOP aproximadamente. Pero hay que recordar que no por tener más tienes que ser mejor, lo más importante es producir mejor y comercializar bien. Si

no comercializas bien tu producto, si no le das buen enfoque y empaque probablemente no se aprecie la calidad de tu producto. También es cierto que en algunos momentos ha habido un flujo en Mollina por apostar hacia el olivar por esa sensación de ser más rentable. Hay elementos que pueden reconfigurar el territorio y la producción.

Es muy importante ser consciente que la viña es como cultivar un jardín, la viña tiene un factor de ser cultivo de primor, que requiere un gran esfuerzo que solo se puede complementar o sentir que lo estás haciendo bien de dos maneras, una siendo viñero de alma y de corazón, dos cobrando lo que tienes que cobrar, con lo que tú te sientas compensado.

Hoy en Mollina hay gente que son viñeros y viticultores, antes que nada, eso le da el alma a esta localidad. El que entra y se engancha se siente recompensado y gratificado. Y eso es maravilloso, porque tienes que ser feliz en tu trabajo.

¿Cómo ha evolucionado hacia la calidad el sector?

En los años 90 se hablaba de que la calidad debía mejorar, hoy en día eso está superado. Se habla de posicionamiento, de buscar un segmento adecuado, de cómo vender más en diferentes situaciones, pero nadie duda de que son productos de calidad, ni los viticultores, ni el público, y eso es muy importante. Siempre todo es mejorable, pero en su conjunto, en la DOP, no cabe duda que la calidad se ha conseguido.

Destacar que Mollina ha tenido un papel muy importante en el desarrollo de las fincas experimentales en la que se plantaron variedades muy diversas, y se sacaron vinos que se concluyó que se podía producir en Málaga.

De manera cariñosa, José Manuel, se empieza a comentar que tu jubilación está cerca, ¿cómo la enfocarías?

Lo importante es tener siempre un sueño, mi sueño no es jubilarme, es seguir soñando, ¿en qué ámbito me puedo mover? No lo tengo muy claro, pero sí debo de tener un objetivo, quiero una jubilación activa. Me gustaría mantenerme en contacto con el sector sin lugar a duda, aunque fuese en el ámbito cultural o en lo que surja. Creo que puedo seguir aportando, mientras tenga capacidades, sobre todo el sector me va a aportar mucho. Siempre me he sentido muy

querido, me han ayudado a crecer, a evolucionar como persona, a cumplir diferentes cuestiones que jamás pensé que fueran posibles. He ido creciendo y no es por mí mismo, es por un medio, he hecho esfuerzos importantes, pero he sido altamente apoyado, ayudado, la gente me ha querido. Todo eso ha construido un modelo de mí mismo que quiero seguir fomentando, mi historia sigue.

¿Qué dirías que es lo más importante dentro de tu vida en el Consejo Regulador DOP Málaga? En el que llevas trabajando 30 años, toda una carrera profesional

Estos 30 años han sido un periodo en el que se construyeron cosas, pero no es por mí solo, las cosas importantes que han pasado en Málaga son por el esfuerzo de muchos, yo me siento partícipe, pero no es solo mío. Lo que hemos hecho es dar pasos de los que no nos arrepentimos, algo muy importante. Hemos pasado de estar encapsulados en un concepto único a abrir nuestra mente. Hemos comprendido que tenemos muchas oportunidades enológicas en Málaga por nuestro territorio, ha sido viendo las diferencias de cada territorio y sus cualidades y valores. Cada uno se siente con una identidad propia formando parte de una comunidad, eso es muy bonito, yo me siento tan protagonista como Mollina, esto se ha construido con todos.

Para mí el mayor éxito es el cambio de mentalidad, una mentalidad más abierta, aceptando la diversidad, pero sintiéndose parte de Málaga, teniendo un sentido unitario y siendo consciente de la diferencia entre cada uno. Esto se ha conseguido entre todos, hay un colectivo espectacular, de personas que quieren hacer las cosas con calidad.

¿Cuál es tu vino favorito de Mollina? Y, ¿cómo te gusta disfrutarlo?

Soy un enamorado de los vinos tradicionales, de los vinos de Mollina me quedo con el Trasañejo, es un gran vino. Es un vino que recoge muy claramente la fuerza y espíritu de Mollina, esa fuerza del pueblo.

El mismo nombre nos hace ver que tenemos que mirar el futuro y el pasado, pero haciéndolo hoy, lo que hemos hecho, lo que queremos hacer y creyendo y cumpliendo. Hay mucha gente creyendo esto y apostando por esto, cuando bebo una copa de Trasañejo, me bebo Málaga, me bebo Mollina, la cultura de Mollina, con las gentes, los agricultores, los viñedos y los administrativos.

Es un vino que no está sujeto a las inclemencias del tiempo, el tiempo es clemente con los vinos Trasañejo.

Me lo tomaría en Mollina o en mi casa, para poder disfrutarlo. Mollina te lo digo porque siempre que estoy, me hacen sentir en casa y así se disfruta de maravilla el Carpe Diem Trasañejo.





NUESTRA GENTE

JOSÉ ROJAS JIMÉNEZ | Vocal del Consejo Rector

José Rojas comenzó su recorrido en SCAAVO hace ya 20 años. Años de trabajo duro, compromiso y apoyo incondicional a la cooperativa.

Sus inicios fueron de la mano de Juan Caro, cómo viticultor que era y es, a José le ofrecieron formar parte del Consejo Rector, tras unas elecciones comenzó a formar parte de SCAAVO como vocal, puesto en el que ha fluctuado año a año. Desde sus inicios, José se ha sentido con gran compromiso con la cooperativa, siempre con la responsabilidad de continuar y trabajar.

Orgulloso de su trabajo admite haber pasado momentos duros, pero de los que siempre se ha llevado un gran aprendizaje. Sin lugar a duda, afirma que los momentos más difíciles siempre se han visto compensados. Es un gran viticultor que ha dedicado su tiempo en ver crecer SCAAVO y apoyar su constante evolución.

José no solo es un gran viticultor, es una persona con un gran recorrido en el mundo empresarial, dedicando gran parte de su vida a dicho campo. Es por ello que siempre ha ofrecido a SCAAVO una visión diferente, un enfoque más empresarial. Por diferentes razones, muchas veces no ha sido posible enfocar la cooperativa hacia ese camino.



Rojas siempre ha luchado por ese cambio de mentalidad ante los impedimentos que surgían, es por ello que su mayor orgullo dentro de SCAAVO es el futuro que se plantea. Comienzan a verse los resultados de su trabajo constante y muestra una proyección más enfocada a lo que él siempre aspiró, “el futuro me emociona, veo que muchas cosas empiezan a salir a flote”, afirma José.

Una preocupación que día a día toma un mayor protagonismo en el mundo de la viticultura es el cambio climático, “Mollina siempre han sido viñas de secano, de años atrás a la actualidad se han convertido en viñas de regadío”, confirma Rojas. Los ciclos de sequía cada vez son más largos lo cual ha cambiado la forma de cultivo.

Si le preguntamos a José qué vino prefiere, sin lugar a duda su prioridad es con quién lo comparte, una buena compañía y una buena conversación, siempre te harán disfrutar más de un vino.

José destaca la necesidad de priorizar el bien común a la hora de entrar en una cooperativa, siempre se debe trabajar desinteresadamente. Muchas veces toca sacrificar lo que a uno beneficia y eso supone una mejora común, es la esencia de la cooperativa.



NUESTROS PRODUCTOS

GADEA TINTO (EDICIÓN LIMITADA)

Como hemos mencionado anteriormente nuestro Gadea Tinto Roble recientemente fue premiado con la medalla de oro del Frankfurt International Trophy.

Su proceso de creación comienza en la recolecta anual de uvas 100 % syrah, siempre eligiendo los racimos más selectos para su crianza de seis meses.

Gadea Tinto Roble se caracteriza por ese color picota intenso con ribete amaratado, esas tonalidades vivas al igual que su brillante aspecto y buena lágrima alcohólica.

Un vino muy especial de edición limitada que muestra esa mezcla de madera y fruta en nariz, en él predominan aromas de vainilla junto con notas de fruta roja y negra frescas. Tiene una entrada carnosa, mostrando un tanino suave y aterciopelado. Mucha sensación de fruta, con una acidez equilibrada.

Un vino ideal para disfrutar junto con patés, carnes rojas y de caza.

LO MÁS AUTÓCTONO

Refranero popular del campo

El refranero español, en su extenso repertorio nos deja pinceladas de sabiduría popular, fruto de situaciones y momentos vividos por gente pegados a su oficio. La gente del campo, siempre repiten en cada cambio de estación meteorológicamente hablando, o haciendo alusión a situaciones y anécdotas, con un refrán que encierra la sabiduría transmitida de generación en generación:



«La viña y el potro, que los crie otro»

Se refiere este gracioso refrán y de forma irónica, a la complejidad, dedicación y delicado en la tarea de cultivar las vides, así como la de la crianza de un caballo en su juventud.

«Ni gato en palomar, ni cabras en olivar»

No es buena idea dejar al gato con las palomas, ni a las cabras con los olivos, ya que tanto las palomas como los olivos son un manjar para ambos animales.

«Cuando el olivo está en flor, no lo toque el labrador»

La floración del olivo es un proceso delicado y es importante el no hacerles labores de labranza que puedan “molestar” el cuaje del fruto.

«Cuando el trigo está en los campos, es de Dios y de los santos, cuando está en los graneros, es del que tiene dineros»

Mientras esté la cosecha en el campo, está expuesta a posibles desastres producidos por el clima, incendios u otras desgracias. Una vez cosechada, ya está asegurada.

S C A V O

Sociedad Cooperativa Andaluza
Agrícola Virgen de la Oliva

Orgullosos de compartir tu mesa

Avenida de las Américas, 35 – 29532 – Mollina (Málaga)

Tel. 638 166 746 - 952 74 01 00

info@scaavo.com - www.scaavo.com