

Carta del presidente	Actualidad	Últimos hitos	¿Dónde nos viste?	Nuestra gente	Nuestros productos	Nuestras recetas	Conociendo a...
Pág. 2	Pág. 3	Pág. 4	Pág. 5	Pág. 6	Pág. 8	Pág. 9	Pág. 10



**Artículo técnico:
los ácidos grasos**

Pág. 12

Lo más autóctono

Pág. 14

Revista de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva | 7ª EDICIÓN | **OCT 2023**

CAMPO Y VIDA



CARTA DEL PRESIDENTE

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

Siempre es un placer dirigirme a los socios, amigos y compañeros de profesión en mi papel como presidente de SCAAVO, en representación del consejo rector. En estos tiempos de desafíos, con sequías y cosechas que se presentan cortas, deseo expresar mi sincero deseo de que cada socio encuentre en la Cooperativa Virgen de la Oliva los servicios que se merecen.

Mientras nos adentramos en la entrada del otoño, anhelamos con fervor que las lluvias regresen y nos brinden el alivio que tanto necesitamos. A pesar de las adversidades, queremos que sepan que estamos comprometidos y dedicados a ofrecer las instalaciones y los recursos necesarios para el beneficio de todos.



Nuestro personal está preparado y dispuesto para brindar el servicio y la atención que merecen, especialmente ahora que nos preparamos para recibir las cosechas que pronto llegarán a nuestras manos. La ilusión y el ánimo que compartimos como comunidad cooperativa son nuestra fuerza motriz, y estoy seguro de que superaremos juntos los desafíos que se nos presenten.

En nombre de SCAAVO, os envío mis mejores deseos de salud y prosperidad. Sigamos trabajando unidos con determinación y espíritu cooperativo para enfrentar los retos que nos aguardan en el horizonte.

**superaremos
juntos los
desafíos que se
nos presenten**

LA ACTUALIDAD DE SCAAVO

Apostando por el crecimiento

La Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva (SCAAVO) se convirtió este mes de septiembre en el epicentro de las celebraciones de la Feria de la Vendimia, al organizar este año la tan esperada macrocata de vino.

La nave Málaga de la cooperativa, situada en un entorno idílico, fue el lugar elegido para recibir a la pregonera de este año, la comunicadora Mara Torres, y al cartelista de la Feria de la Vendimia, el ilustrador Moi Escudero, quienes fueron acogidos con gran hospitalidad y entusiasmo por la comunidad vinícola. El evento fue un prelude excepcional de las festividades que se avecinaban y marcó el inicio de una celebración que rinde homenaje a la rica herencia vinícola de Andalucía.

SCAAVO no solo fue anfitriona de las ceremonias de bienvenida, sino que también desempeñó un papel fundamental en la promoción de la cultura del vino a través de su ya tradicional Taller de Ensamblaje. Este taller, una tradición que la cooperativa ha mantenido

con orgullo durante años, ofrece a los amantes del vino la oportunidad de explorar las sutilezas del arte del ensamblaje y degustar los vinos producidos por la cooperativa.

Además de su papel en la Feria de la Vendimia, SCAAVO ha estado presente con Bodegas Carpe Diem en diversos eventos a lo largo de los últimos meses. Una de las apariciones más destacadas fue su presencia en la Feria del Jamón de Estepona, donde se pudo compartir con los asistentes la pasión por la excelencia enológica y gastronómica.

De este modo, SCAAVO continúa consolidándose como un pilar fundamental en la promoción de la tradición vinícola andaluza y como un motor de las festividades enológicas de la región. Nuestro compromiso con la calidad y la excelencia en el mundo del vino nos convierte en un referente en la industria, y nuestra participación activa en eventos como la Feria de la Vendimia demuestra nuestra dedicación inquebrantable a esta apreciada tradición.

ÚLTIMOS HITOS

TALLER DE ENSAMBLAJE

El pasado martes 5 de septiembre, el salón de actos de la cooperativa se convirtió en el escenario de un evento memorable: el Taller de Ensamblaje de vinos. Esta emocionante actividad, realizada en estrecha colaboración con el Ayuntamiento de Mollina como parte del programa de actividades de la Feria de la Vendimia, atrajo a grupos de familiares y amigos en busca de una experiencia única.

Durante esta jornada, los participantes se sumergieron en el fascinante mundo del vino y su complejo proceso de elaboración. Guiados por expertos enología de la cooperativa, descubrieron los secretos de la mezcla de uvas, degustaron vinos excepcionales y exploraron las sutilezas del arte del ensamblaje.

La cooperativa y el Ayuntamiento de Mollina se enorgullecen de ofrecer esta oportunidad única para que los amantes del vino y curiosos por igual puedan profundizar en su conocimiento y disfrutar de una experiencia enológica inolvidable.

El Taller de Ensamblaje de Vinos de Mollina es un ejemplo destacado de cómo la comunidad se une en torno a la pasión por el vino durante la Feria de la Vendimia. Esta actividad no solo fortalece los lazos entre amigos y familiares, sino que también fomenta un mayor aprecio por el vino y su rica herencia en esta región vinícola.



XV MACROCATA DE VINOS 'VIVE EL MOMENTO'

La Plaza de Atenas de Mollina se convirtió en el epicentro de la celebración vinícola el pasado sábado 9 de septiembre, con la emocionante XV Macrocata de Vinos 'Vive el Momento'. Este destacado evento formó parte de las festividades de la Feria de la Vendimia y atrajo a más de 250 personas en busca de una experiencia enológica para el recuerdo.

La dirección de esta memorable cita estuvo a cargo de los expertos en vinos Antonio Mérida y Francisco Vallejo, quienes guiaron a los asistentes a través de una cata excepcional. Los protagonistas de la velada fueron los vinos de las tres bodegas emblemáticas del municipio: Cortijo La Fuente, La Capuchina y Carpe Diem.

El evento se caracterizó por ser un homenaje a la rica tradición vinícola local, al reunir a estas tres bodegas de renombre. Los asistentes tuvieron la oportunidad de explorar una variada selección

de vinos, descubriendo los matices y las cualidades únicas que distinguen a cada una de las bodegas participantes.

La XV Macrocata de Vinos 'Vive el Momento' no solo fue un tributo al vino y a su importancia en la región, sino que también demostró la capacidad de la comunidad de Mollina para unirse en torno a su amor compartido por esta bebida milenaria.

Este evento anual sigue siendo un hito en el calendario vinícola de la región, consolidándose como un espacio donde los amantes del vino pueden disfrutar de las mejores selecciones locales y celebrar la tradición vinícola de Mollina. Sin duda, fue una jornada enriquecedora y memorable para todos los presentes.

RECEPCIÓN A LOS INVITADOS DE HONOR

La nave Málaga de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva acogió la recepción a los invitados de honor de la Feria de la Vendimia 2023, la comunicadora Mara Torres y el ilustrador Moi Escudero, pregonera y cartelistas de este año respectivamente, fue un momento de gran emoción. Ambos artistas dejaron su huella en el libro de honor del Ayuntamiento de Mollina, simbolizando su compromiso con la Feria y su profundo respeto por la comunidad local.

La ceremonia continuó con un gesto especial que quedará grabado en la memoria de todos los presentes: Mara Torres y Moi Escudero firmaron los barriles de Bodegas Carpe Diem. Este acto simbolizó la unión de la tradición vinícola con el arte y la cultura, elementos fundamentales de la Feria de la Vendimia de Mollina.



¿DÓNDE NOS VISTE?

VIII CERTAMEN MUNDIAL DEL JAMÓN

Del 8 al 15 de agosto, SCAAVO tuvo el honor de participar en el VIII Certamen Mundial del Jamón, donde destacamos por la exclusiva promoción de los exquisitos vinos de Bodegas Carpe Diem. Este evento, que se ha convertido en uno de los más relevantes del verano en el ámbito gastronómico y cultural, transforma anualmente a Estepona en la capital mundial del jamón ibérico.

Nuestra selección de vinos incluyó auténticas joyas enológicas como Montespejo Blanco, Montespejo Tinto, Gadea Rosado, Apiane, Étereo y Carpe Diem Dulce Natural, así como los nuevos Infiel o Carpe Diem Seco Envejecido. Esta experiencia gastronómica de primera categoría nos permitió compartir la pasión por el buen vino con los amantes del jamón ibérico, creando momentos memorables en torno a la cultura culinaria.

II BIENMESABE MÁS GRANDE DEL MUNDO

El sábado 23 de septiembre, nos unimos con entusiasmo al II Bienmesabe más grande del mundo, una iniciativa extraordinaria organizada por la Cofradía de Abajo y la pastelería antequerana Piobiem. Este año, el desafío consistió en la elaboración de un bienmesabe de 20 metros de extensión, cuyos fondos recaudados fueron destinados a apoyar a la mencionada cofradía.

El evento no solo fue una hazaña culinaria, sino también un día de celebración y solidaridad que contó con música en vivo, un servicio de barra con deliciosa comida y bebida, y una atmósfera cargada de diversión. Fue una oportunidad única para unirse a la comunidad y disfrutar de uno de los postres más emblemáticos de la región, al mismo tiempo que contribuimos a una noble causa.

La participación de SCAAVO, mediante Bodegas Carpe Diem, en este evento subraya nuestro compromiso con la comunidad y la pasión por compartir momentos especiales, sabores auténticos y momentos inolvidables con todos ustedes.



NUESTRA GENTE

ANTONIO MEDINA | Maestro de bodega

¿En qué consiste su trabajo?

Mi trabajo consiste en la elaboración, fermentación, embotellado y mantenimiento del vino, haciendo gestiones como enfriar el vino, filtrarlo e incluso mezclarlo.

¿Cómo aprendió este oficio?

He tenido buenos maestros dentro de la cooperativa y al ser un trabajo que me encanta, he ido aprendiendo cada día más hasta alcanzar el puesto que tengo, es un privilegio trabajar en algo que me apasiona.

¿En qué países se les da mayor importancia a los profesionales como usted?

Países como Francia, Italia y Portugal.

Desde que comenzaste, ¿cómo ha evolucionado la viticultura?

En la evolución del vino, en este caso de la cooperativa Virgen de la Oliva, lo que más me ha sorprendido es la elaboración de vinos nuevos que no se hacían antiguamente, como por ejemplo el vino frizzante o el vino espumoso.

¿Qué tipo de utensilios necesita para desarrollar su trabajo, se utilizan los mismos desde hace años o han variado con el tiempo?

Los utensilios es algo que no ha variado con el tiempo, los que más utilizo son la bomba de trasiego, que sirve para mover el vino; la probeta y el densímetro, para medir la densidad de los vinos, el filtro de tierra y el filtro de placas, para filtrar los vinos, y la máquina de frío, para enfriar vinos.

¿Cuál es el vino que recuerda con más cariño y por qué?

El Apiane, porque fue una de las novedades más sonadas, con la que se ha ido a diferentes ferias a presentarlo.

¿Qué encontramos en los vinos de Bodegas Carpe Diem?

Tenemos vinos blancos, frizzantes, espumosos, tintos y vino dulce.

¿Cómo ve el futuro de los nuevos vinos de Bodegas Carpe Diem?

Aunque son tiempos complicados porque cada vez hay menos viñas, el vino es algo que los españoles consumen a diario y por lo tanto vemos un futuro prometedor, para ello se ha adquirido una nueva embotelladora que nos va a permitir embotellar todo nuestro vino en la cooperativa, por lo tanto, vamos a reducir costes y aumentar beneficios.

¿Qué opina del consumo de vino en España?

En mi opinión si los precios fueran más asequibles, habría un consumo mayor. Para muchos españoles, disfrutar de una copa de vino es una forma de celebrar la vida y compartir momentos especiales con amigos y familiares, siendo algo que no se debería perder. Las nuevas tecnologías permiten un control más preciso de la calidad del aceite y se han desarrollado dispositivos y sensores que miden parámetros clave que ayudan a garantizar la calidad del producto final. La monitorización y gestión permite supervisar, controlar y analizar los procesos de producción de manera más eficiente. Estos sistemas proporcionan información en tiempo real o histórico sobre datos relevantes que permiten tomar decisiones justificadas.



NUESTROS PRODUCTOS

CARPE DIEM SECO

Elaborado con la variedad Pedro Ximénez. Crianza biológica en barrica de roble americano por el sistema de criaderas y soleras bajo velo de flor

ALC. 15°

Bodegas: Carpe Diem

Tipo: Vino seco

Variedad: Pedro Ximénez

Cata

De color amarillo intenso con reflejos dorados. En nariz, aroma punzante con recuerdo a bollería, frutos secos y levadura típico de la crianza biológica. En boca tiene una gran personalidad, entrada seca con paso sedoso, aterciopelado y mucho volumen. Salinidad y acidez equilibrada y un elegante amargor característico de la uva Pedro Ximénez. Persistente, invita a beber.

Maridaje

Buen maridaje con entrantes, embutidos, ahumados, ensaladas, marisco, pescado y arroces.



Bienmesabe

Ingredientes para 4 personas:

- 5 huevos
- 500 gramos de almendras
- 150 gramos de azúcar
- 250 gramos de almíbar de cidra (también conocido como cabello de ángel)
- 1 paquete de bizcocho de plantilla
- Una pizca de canela molida

Preparación:

Para hacer una torta bienmesabe primero debemos coger una fuente y aplicar una capa de almíbar de cidra, sobre la cual colocaremos el bizcocho y lo volveremos a cubrir con más almíbar de cidra. Al final se nos quedaría una rebanada de bizcocho recubierta por almíbar de cidra por ambas partes.

Posteriormente cogemos nuestras almendras y las molem, sin que queden muy finas. También podemos comprar almendras trituradas, pero es preferible comprar la almendra y molerla manualmente. Mientras, debemos batir los huevos y mezclarlos junto a las almendras molidas.

Una vez tengamos la mezcla lista debemos ponerla al baño maría durante unos minutos. Para llevar a cabo el baño maría debemos meter la mezcla en un recipiente, y este lo sumergimos en otro recipiente mayor con agua en ebullición. Debemos tener cuidado de que el agua no se evapore.

Ahora que ya tenemos la mezcla pasa por el baño maría la usaremos para cubrir el bizcocho con cabello de ángel y le añadimos una pizca de azúcar y canela molida por encima.

Solo nos queda dejar reposar nuestro bienmesabe antequerano en la nevera durante aproximadamente 24 horas y listo para comer.

Así de fácil y delicioso es elaborar este postre.



Foto: pastelería Piobiem (Antequera)

CONOCIENDO A JAVIER TRUJILLO, PREMIO AL MEJOR VIÑERO 2023

Uno de los actos destacados de la Feria de la Vendimia es la entrega del prestigioso premio al Mejor Viñero, que en esta ocasión se le otorgó al agricultor Javier Trujillo, quien en sus viñedos cosecha Pedro Ximén y Syrah.

¿Te sientes orgulloso de ser el mejor viñero de esta tierra?

Sí, estoy muy orgullo de haberlo recibido.

¿Qué significado tiene para ti este galardón?

Es un reconocimiento a un trabajo que se viene realizando a lo largo de todo el año. Realmente no lo recibe la persona que más lo merece, sino que cada año se elige a alguien y en esta ocasión he sido yo, como bien podría haber sido cualquier otro compañero. Todos lo merecemos.

¿Qué tal ha ido la cosecha este año?

Ha sido un año malísimo. La calidad es muy buena, pero la cosecha ha sido muy corta y se han podido recoger muy pocos kilos. La sequía nos ha tratado muy mal.

¿Cómo está afectando a vuestros viñedos el cambio climático?

Es un tema complejo y buscar soluciones es aún más difícil. Desde mi punto de vista creo que se podrían mejorar las inversiones para regadío. El agricultor nunca pierde la esperanza, siempre pensamos que va a llover, pero ya llevamos mucho tiempo que llueve poco. Y ya no es solo la sequía, sino que el tiempo en general está raro, frío en los meses de calor y viceversa.

¿Crees que hay un vino para cada ocasión?

Creo que hay una variedad infinita para satisfacer al consumidor. En Mollina se está haciendo un gran trabajo espectacular, se está haciendo una promoción de los vinos como hasta ahora nunca se había visto. Se está mejorando en satisfacer las necesidades de los clientes, buscando las inquietudes del mercado.

¿Qué vinos sueles consumir en casa?

Me gusta el vino fino, el Pedro Ximén, el nuevo Carpe Diem Seco, el Montespejo o el Infiel que, además, creo que va a ser un vino con mucha salida.

¿Y en los restaurantes?

Fuera de casa me decanto siempre por los vinos finos.



La sequía nos ha tratado muy mal.

LOS ÁCIDOS GRASOS

MIGUEL LUQUE HIDALGO | Enólogo

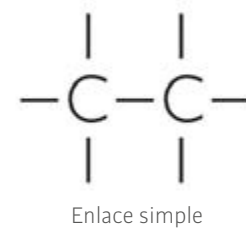
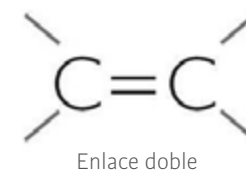
Desde pequeño me llamaba la atención que cuando tomabas una tostada de mantequilla recién sacada de la nevera la mantequilla se derretía cuando entraba en contacto con el pan caliente y se transformaba en aceite líquido. Con la manteca de origen animal pasaba igual, al calentarla se transformaba en un aceite líquido, pero nuestro aceite de oliva siempre estaba líquido, si acaso en invierno se cuajaba un poco, pero en su mayor parte se mantenía líquido, aunque a todos estos productos los llamaban grasas.

La composición de las grasas comestibles, tanto de origen vegetal como animal, es la misma, en todos los casos están compuestas de ácidos grasos y glicerina.

Los ácidos grasos son unas cadenas de átomos de carbono enlazados unos a otros para formar esa cadena y a su vez unidos a átomos de Hidrógeno y al principio de la cadena, el primer carbono está enlazado a un par de átomos de oxígeno, que es lo que le da el carácter ácido.

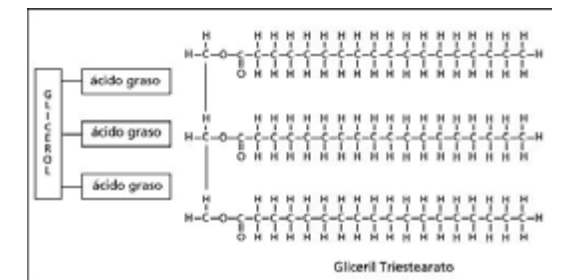


Estas cadenas suelen tener un número par de carbonos (10,12,14,16,18,20...) y en algunos casos los carbonos se unen al siguiente por dos puntos en lugar de por uno, es lo que se llama doble enlace en lugar de un enlace simple.



Cuando tenemos un ácido graso sin enlaces dobles, lo llamamos ácido graso saturado, cuando tienen varios enlaces dobles lo llamamos ácido graso polinsaturado y si tiene un solo doble enlace lo llamamos ácido graso monoinsaturado, desde el punto de vista nutricional estos últimos son los más interesantes.

Los ácidos grasos es una parte de las grasas, la otra parte es la glicerina o glicerol, este compuesto se une a los ácidos grasos en tres puntos, por lo que una molécula de glicerina puede enlazarse a tres ácidos grasos, esto es lo que se llama un triglicérido. Cuando nos analizan la sangre y nos dicen el nivel de triglicéridos que tenemos lo que nos están diciendo la cantidad de grasa que tenemos en la sangre.



¿Cuál es entonces la diferencia entre las distintas grasas?

La diferencia viene por los distintos ácidos que forman el triglicérido, si la mayoría son saturados, es decir sin doble enlace, la temperatura a la que se hacen líquidas es mayor y estas grasas las encontraremos sólidas a temperatura ambiente, estas grasas son peores desde el punto de vista nutricional, aumentan el colesterol entre otros efectos.

Si tienen un doble enlace, o sea son monoinsaturadas, son líquidas a temperatura ambiente, estas son la mayoría de los aceites vegetales, entre ellos el aceite de oliva cuyo ácido mayoritario es el ácido oleico, que tiene 18 carbonos y el doble enlace está situado en el carbono noveno, por lo que se llama también ácido graso omega 9. La denominación omega nos sirve para definir un ácido graso monoinsaturado y la posición donde está ese doble enlace. Un ácido omega 3 quiere decir que el doble enlace está en el carbono tercero, el omega 6 en el carbono sexto.

Dentro de las grasas vegetales el aceite de oliva es de las más saludables debido a la presencia de estos ácidos omega 3,6 y 9, siendo el ácido oleico el mayoritario con una cantidad que va del 55% al 80% de los ácidos totales, por lo que podemos asegurar que estamos tomando una grasa de altísima calidad si consumimos aceite de oliva y que por las circunstancias climatológicas haya subido su precio no debemos dejar de consumirlo para asegurarnos una nutrición de calidad.

LO MÁS AUTÓCTONO

Un año más los socios de SCAAVO al terminar el verano, se ponen manos a la recogida, primero de la uva, ha sido una cosecha mermada por la sequía, pero de buena calidad, los caldos reposan y fermentan en la bodega, vigilados y mimados por los técnicos para ponerlos a disposición del mercado.

Las lluvias no terminan de asomar y empieza otra recogida, la aceituna aderezadle o verdeo, se preparan las instalaciones y el fruto pronto entrara en la sección. Ojalá sea este, el otoño que termine con la sequía y podamos ver el campo en plenitud de salud y nuestros agricultores vean recompensados tanto esfuerzo.

“El vino nos recuerda que el tiempo puede saborearse, que los aromas pueden evocar y que cada copa es un brindis por la vida”

“La naturaleza no se apresura, sin embargo, todo lo lleva a cabo, sembremos esperanza para cosechar futuro”

SCA  VO

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