

Carta del presidente

Actualidad

Últimos hitos

¿Dónde nos viste?

Especial elecciones

Nuestros productos

Nuestras recetas

Nuevas instalaciones

Lo más autóctono

Pág. 2

Pág. 3

Pág. 4

Pág. 6

Pág. 10

Pág. 12

Pág. 13

Pág. 14

Pág. 15



Revista de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva | 9ª EDICIÓN | **OCT 2024**

# CAMPO Y VIDA





# LA ACTUALIDAD DE SCAAVO

## CENTENARIO DE LA MARCA DE VINOS MÁLAGA 1924-2024

**JUAN FCO. VALLEJOS MATAS** | Consejo rector de SCAAVO

La historia de Málaga está ligada desde tiempo inmemorial a la viña y al vino, Mollina y su entorno en los últimos estudios que se realizan en el Dolmen de Menga en Antequera, desde el Neolítico, hace más de 6.000 años dan fe de ello. Todos los pueblos que han habitado tierras malagueñas, han contribuido a nuestra forma de ser, ligada siempre al vino y su cultura.

El vino ha sido durante siglos uno de los pilares fundamentales de la economía de Málaga y ha llevado su nombre por todo el mundo. El prestigio de los vinos de Málaga en los mercados internacionales trajo como consecuencia un rosario de imitaciones, a partir del siglo XVIII, que distorsionaron la imagen asociada a la excelencia original del producto. Como consecuencia, se crearon instituciones para velar por la autenticidad de los vinos. En el año 1806 se creó la Compañía de Comercio de Viñeros de Málaga para "prevenir en lo posible la adulteración que expedía la Compañía".

Unos años más tarde, al amparo de la ley, la Asociación Gremial de Criadores Exportadores de Vinos Málaga solicitó la concesión de la protección de la marca colectiva para vinos "Málaga", siendo inscrita el 5 de febrero de 1924 en la Oficina de Patentes y Marcas, lo que supuso un hito relevante en la historia de los vinos de Málaga, alcanzando su máxima protección en el año 1932 al ser amparados por una Denominación de Origen. Así pues, los vinos Málaga forman parte del conjunto de los grandes vinos históricos europeos que han hecho posible la creación de las D. O. Tan necesarias para la defensa de los elaboradores, los consumidores y del producto ante la imitación y el fraude.

La conmemoración del centenario de esta efeméride, este año 2024, no pasará desapercibida, siendo todas las zonas vinícolas de la provincia, partícipes de actos y acontecimientos culturales y de difusión que Mollina tendrá su momento por derecho y tradición.

## CARTA DEL PRESIDENTE

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

En primer lugar, quiero agradecer a todos los socios la confianza depositada en mí como nuevo presidente por otros cuatro años. Los cuatro años anteriores han sido muy difíciles, muy duros, de mucho trabajo y de muchas dificultades, ya que nos afectaron la pandemia, la guerra y la subida de precios. Sin embargo, a pesar de todo eso, hemos tenido la habilidad de sobrevivir y crecer en la cooperativa.

Después de agradecer a todos los socios por la nueva votación en la que he sido reelegido como presidente, también quiero hablarles un poco del trabajo y del desarrollo de la cooperativa. No vamos a bajar la guardia en nuestro trabajo, ya que estamos comprometidos en fomentar la comunidad de regantes y en gestionar las aguas residuales de Mollina. También



estamos pendientes de construir una almazara. Esperamos tener uno o dos años de buenas cosechas para poder llevar a cabo este proyecto.

Este año, las cosechas se prevén con un aumento del 30% en comparación con el año anterior, tanto en viñedos como en aceitunas de mesa y aceite. La campaña de la recolección de la uva esperamos que comience a finales de julio con las uvas tintas. Como mencioné, esperamos un aumento del 30% en la cosecha.

Espero que disfrutemos de una excelente vendimia y de una alta calidad de los vinos, para que a lo largo del año podamos deleitarnos con esos aromas y sabores que nos ofrecerán las viñas de Mollina.





# ÚLTIMOS HITOS

## NUEVA EMBOTELLADORA

En Bodegas Carpe Diem estamos de celebración tras la reciente inauguración de nuestra nueva embotelladora, un hito significativo en nuestra búsqueda constante por la excelencia y la calidad. Ubicada en nuestras instalaciones, esta moderna línea de embotellado simboliza un paso adelante hacia la modernización y eficiencia en nuestra producción.

## PREMIOS

En los últimos meses, Bodegas Carpe Diem ha brillado en el panorama vitivinícola gracias al reconocimiento recibido en varios prestigiosos concursos. Esta es una celebración de la dedicación, la pasión y el meticuloso cuidado que le impregnamos en cada botella.

### Premios Bacchus

En la última edición de los prestigiosos Premios Bacchus, nuestros vinos han sobrepasado notablemente, recibiendo galardones que destacan su excepcional calidad y sabor. Este reconocimiento no solo reafirma la posición de Bodegas Carpe Diem en la viticultura, sino que también subraya la pasión y el esmero que ponemos en cada botella. En concreto, se ha premiado al

### Real Casino de Madrid

El reconocimiento continuó en el Concurso de Vinos del Real Casino de Madrid, donde dos de nuestros Pedro Ximénez fueron premiados. Este premio es especialmente significativo ya que pone de manifiesto la excelencia de nuestros vinos dulces, altamente valorados tanto a nivel nacional como internacional.

### Mejor Vino Blanco de Málaga – salón HT

Finalmente, nuestro Montespejo Blanco Joven fue reconocido como el Mejor Vino Blanco de Málaga en el Salón HT. Este premio es un testimonio del meticuloso trabajo y la innovación constante de Bodegas Carpe Diem, y consolida nuestra reputación en la producción de vinos blancos de alta calidad.

Estos premios son el resultado del duro trabajo y la dedicación de todo nuestro equipo y reafirman nuestro compromiso con la excelencia en el mundo vitivinícola.



## ACUERDO CON COVIHER

Nos complace anunciar un nuevo y emocionante acuerdo de colaboración con COVIHER, una prestigiosa empresa especializada en productos cárnicos del sector caprino, ubicada en Mollina. Esta alianza es el resultado de las gestiones realizadas tras nuestra participación en la cata Maridada de la Feria de la Vendimia, un evento que nos permitió establecer contacto directo con su director, Rafael Aranda.

Durante las reuniones posteriores, exploramos diversas formas de colaboración, y finalmente, nos complace compartir que hemos alcanzado un acuerdo exclusivo para la venta de sus productos en nuestra tienda gourmet. A partir de ahora, los socios de nuestra cooperativa tendrán acceso a una selección excepcional de carnes caprinas frescas (disponibles bajo pedido) y congeladas, directamente en nuestro establecimiento en Mollina.

Este acuerdo no solo refuerza nuestro compromiso de ofrecer productos de la más alta calidad, sino que también amplía nuestra gama de productos

gourmet, ofreciendo a nuestros socios la posibilidad de disfrutar de carnes selectas que destacan por su frescura y procedencia local. COVIHER es conocida por su dedicación a la calidad, y estamos seguros de que esta colaboración traerá grandes beneficios a nuestros clientes.

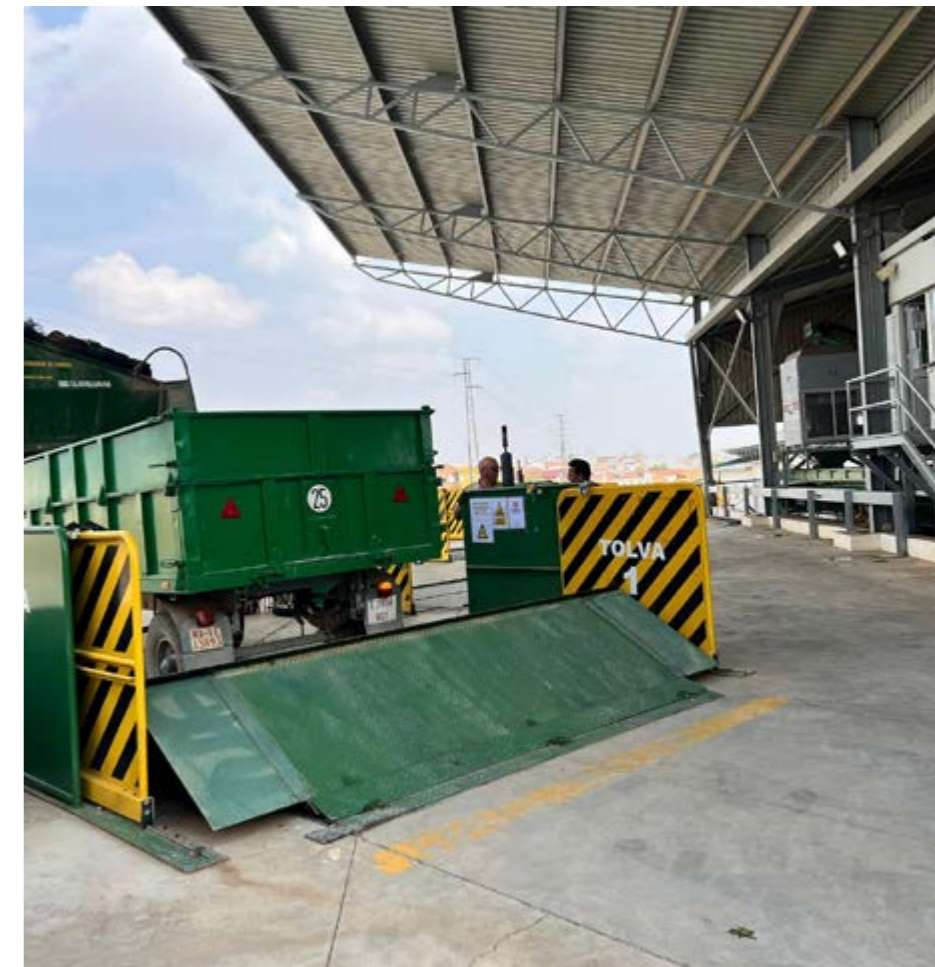
Invitamos a todos a visitar nuestra tienda gourmet, donde además de los productos de COVIHER, encontrarán una cuidada selección de otros productos locales que representan lo mejor de nuestra tierra. ¡Es el momento perfecto para descubrir nuevas opciones gastronómicas y disfrutar de lo mejor que la región tiene para ofrecer!



## INICIO DE LA CAMPAÑA DEL VERDEO 2024

Nos complace informar que, tras un exitoso periodo de pruebas de nuestra nueva maquinaria, hemos dado inicio a la campaña del verdeo 2024. Desde el 23 de septiembre, nuestras operaciones están a pleno rendimiento, trabajando con el objetivo de recoger las aceitunas de mejor calidad de esta temporada.

La incorporación de tecnología avanzada nos permite optimizar el proceso de recolección, asegurando la eficiencia y calidad que siempre han sido el sello distintivo de nuestra cooperativa. Agradecemos a nuestros socios por su dedicación y compromiso en este importante comienzo de campaña. Confiamos en que esta temporada será todo un éxito.





# ¿DÓNDE NOS VISTE?

## ALIMENTARIA (18 AL 21 DE MARZO)

Otro año participando en la mayor feria europea de productos delicatessen de la mano de Sabor a Málaga. Fueron unas jornadas con presentaciones y reuniones con proveedores y distribuidores. En dicho evento, se presentó el reciente reconocimiento en los prestigiosos Premios Bacchus.



## SALÓN GOURMET (22 AL 25 DE ABRIL)

Entre el 22 y el 25 de abril, Bodegas Carpe Diem se destacó en la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad en Madrid. La feria fue una ocasión excelente para enfatizar la calidad superior de nuestros vinos, que están ganando cada vez más reconocimiento tanto en el ámbito nacional como internacional.



## FERIA DE LA VENDIMIA DE MOLLINA

A finales de agosto, nuestra tierra celebró con orgullo la Feria de la Vendimia 2024 en Mollina, un evento donde el vino, el esfuerzo y la tradición se unieron en un homenaje inolvidable a los viñedos que nos regalan lo mejor de sus frutos. Carpe Diem fue protagonista en esta celebración, compartiendo con nuestros socios y visitantes la pasión por la enología a través de experiencias únicas.

Durante los días del 3 al 8 de septiembre, Mollina se convirtió en el epicentro del vino, con una agenda cargada de actividades que despertaron los sentidos. Entre las más destacadas estuvo la cata sensorial con Jonas Tofterup, Master of Wine, una oportunidad exclusiva que permitió a los asistentes sumergirse en el arte de valorar vinos de distintos rincones del mundo, todo en la bodega de crianza de nuestra cooperativa. Esta experiencia dejó una huella inolvidable en quienes tuvieron el privilegio de asistir.

Además, Carpe Diem ofreció a los participantes un taller de ensamble de vino semidulce, demostrando una vez más nuestro compromiso con la innovación en la tradición. Nuestra bodega también fue parte de la tradicional macrocata en la Plaza de Atenas, promovida por el Ayuntamiento de Mollina, un momento en el que compartimos el protagonismo con otras bodegas locales y donde el vino fue el gran protagonista de la noche.

La feria culminó con una velada mágica en la entrega de los Premios a la Mejor Viñera y el prestigioso Premio Carpe Diem 2024, un reconocimiento a aquellos que, con su dedicación y esfuerzo, contribuyen al éxito de nuestra tierra y de nuestros viñedos. Fue una noche para recordar, llena de emoción, orgullo y brindis por el futuro de nuestra tradición vitivinícola.

Queremos agradecer especialmente a Sabor a Málaga, la Diputación de Málaga y el Ayuntamiento de Mollina por su apoyo continuo a la feria y por su compromiso con el talento y el trabajo local. Sin duda, su respaldo hace posible que eventos como la Feria de la Vendimia sigan creciendo y consolidándose como un referente en la región.

Brindamos por la Feria de la Vendimia 2024, por todos los que formaron parte de esta edición inolvidable y, sobre todo, por nuestros socios, que nos acompañan en cada paso de este camino. ¡Hasta el próximo año!









# ESPECIAL ELECCIONES

## **Elecciones en SCAAVO: Un nuevo capítulo**

Este año marca un momento significativo para nuestra cooperativa con la celebración de las elecciones para el Consejo Rector de SCAAVO. Este evento es crucial, ya que define la dirección y el liderazgo para los próximos años en nuestra cooperativa.

## **Proceso electoral**

Las elecciones se llevaron a cabo con un compromiso firme hacia la transparencia y la equidad, asegurando que todos los socios tuvieran la oportunidad de participar en este importante proceso. La resolución provisional de la candidatura elegida ha sido publicada, marcando el comienzo de una nueva etapa en la gestión de SCAAVO.

## **Candidatura elegida**

La lista de candidatos electos, que ahora conformarán el nuevo Consejo Rector, ha sido determinada con un enfoque en la diversidad de experiencias y la dedicación al crecimiento continuo de nuestra cooperativa. Este grupo diverso de líderes trae consigo un conjunto robusto de habilidades y una visión compartida para enfrentar los retos del futuro mientras se continúa fortaleciendo la posición de SCAAVO en el mercado.

## **Mirando hacia el futuro**

Con la elección de este nuevo Consejo, nos embarcamos en un camino prometedor con liderazgo renovado y energías frescas destinadas a fomentar la innovación y la sostenibilidad en todas nuestras operaciones. Estamos comprometidos con el avance de nuestra cooperativa y con el mantenimiento de la calidad excepcional de nuestros productos que nuestros clientes y socios esperan y merecen.

## **CONSEJO RECTOR**

Es el órgano representativo de todos los socios, celebrado cada cuatro años. La actual composición del Consejo Rector nace del procedimiento electoral celebrado el 7 de marzo de 2024. Los órganos preceptivos de SCAAVO para su dirección y administración están formados por la Asamblea General, el Consejo Rector y los interventores.

### **PRESIDENTE.**

Manuel Cebrián Cabello

### **VICEPRESIDENTE.**

JAVIER TRUJILLO CARMONA

### **SECRETARIO.**

EMILIO LINARES GÓMEZ

### **VICESECRETARIO.**

ANTONIO JAVIER MORENO VALLEJOS

### **VOCAL 1.**

DANIEL MEJÍAS MATAS

### **VOCAL 2.**

SERGIO ROJAS RUIZ

### **VOCAL 3.**

JOSÉ ANTONIO COCA NAVARRO

### **VOCAL 4.**

JUAN FRANCISCO VALLEJOS MATAS

### **VOCAL 5.**

DAVID GONZÁLEZ ACOSTA

### **VOCAL MENOR DE 41 AÑOS.**

MARÍA BELÉN MORALES DELGADO





# NUESTROS PRODUCTOS

## MONTESPEJO MEJOR BLANCO JOVEN DE MÁLAGA FERIA H&T

Uva seleccionada, separada varietalmente. Lairén (70%) y Moscatel (30%). Maceración en frío durante 12-18 horas. Se emplea únicamente el mosto flor extraído a bajas presiones, desfangado por decantación en frío. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada en torno a 10-12°C. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se mantiene con sus lías en suspensión durante 3 meses para conseguir un vino con más grasa y volumen en boca.

### Nota de cata

Color blanco pajizo con irisaciones verdosas. Limpio y brillante, de aspecto oleoso. En nariz se presenta franco y limpio de alta intensidad en la que predomina fruta de hueso, flores blancas, un importante recuerdo varietal a moscatel, fruta escarchada, notas amieladas y hierbas de campo.

### Maridaje

Pescados, mariscos, ensaladas y verduras. Muy indicado con comida japonesa. Perfecto con frutos secos o cualquier tipo de aperitivo. La temperatura óptima de consumo es entre 7°C y 10°C.



## Cajoblanco malagueño

### Ingredientes:

- 200 g. de almendra cruda sin piel
- 2 dientes de ajo pequeños
- 150 g. de miga de pan de hogaza duro
- 1 litro de agua fresca
- 100 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 30 ml. de vinagre de vino
- Una pizca de sal (al gusto)

### Ingredientes:

- Uvas moscatel
- Láminas de almendra tostada

### Preparación:

Batir con una batidora o vaso americano, las almendras peladas con los dientes de ajo y el agua fría.

Añadir la miga de pan, el aceite de oliva virgen extra y el vinagre de vino, hasta que quede todo bien integrado.

Probar y, si es necesario, rectificar de sal y de agua. Debe quedar de un espesor medio, no tanto como el de un salmorejo.

Dejar reposar durante tres o cuatro horas en la nevera para que se agudice el sabor del vinagre y del ajo y se disipe el del pan.

Servir muy frío, acompañado de uvas moscatel, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y unas láminas de almendra tostada.





# NUEVAS INSTALACIONES

## Avance tecnológico

La nueva embotelladora, equipada con tecnología de última generación, está diseñada para optimizar los procesos de producción y asegurar la máxima calidad en cada botella que producimos. Con una capacidad de procesamiento significativamente mayor, podemos ahora responder con mayor agilidad a la demanda del mercado, manteniendo siempre los estándares más altos que caracterizan a nuestros vinos.

## Sostenibilidad y calidad

Comprometidos con la sostenibilidad, la nueva instalación no solo aumenta nuestra capacidad de producción, sino que también mejora nuestra huella ecológica. El diseño incorpora prácticas de ahorro energético y minimización de residuos, reflejando nuestro compromiso con el medio ambiente y la producción sostenible.

## Un futuro prometedor

Esta inversión en infraestructura no solo refuerza nuestra posición como líderes en el sector vinícola, sino que también nos prepara para futuros desafíos y oportunidades. Con esta nueva embotelladora, Bodegas Carpe Diem está mejor equipada que nunca para seguir ofreciendo vinos de excepcional calidad a nuestros clientes en todo el mundo.

La inauguración de estas modernas instalaciones marca un capítulo emocionante en nuestra historia, y estamos ansiosos por ver los nuevos horizontes que podemos explorar gracias a esta mejora significativa.



## CARBÓNICO

Hemos implementado un innovador servicio de carbónico para nuestros vinos espumosos y gasificados. Este servicio utiliza técnicas avanzadas para incorporar carbonatación en los vinos, mejorando su textura y realzando sus cualidades organolépticas. Con este nuevo servicio, podemos ofrecer productos que satisfacen las tendencias actuales del mercado hacia vinos más frescos y vibrantes, perfectos para una variedad de ocasiones y preferencias de consumo.

## EMBOTELLADORA

Estamos orgullosos de anunciar la inauguración de nuestra nueva embotelladora, una instalación de vanguardia diseñada para aumentar nuestra capacidad y eficiencia de producción. Equipada con tecnología moderna, esta embotelladora nos permite automatizar gran parte del proceso de embotellado, asegurando así una mayor precisión y consistencia en cada botella que producimos. La nueva línea de embotellado no solo refuerza nuestra capacidad para manejar mayores volúmenes, sino que también mejora la sostenibilidad de nuestras operaciones mediante la reducción del desperdicio y el consumo de energía.



# LO MÁS AUTÓCTONO

La primavera está con nosotros y después de dejar a los santos en los templos por las lluvias, los agricultores dan gracias por el agua caída, la sequía sigue siendo un problema, aunque este año la primavera asoma alegrando el campo y se renuevan las esperanzas de cosechas y vida en nuestro medio.

**Abril, sin tu asistencia clara, fuera  
invierno de caídos esplendores;  
mas, aunque abril no te abra a ti sus flores,  
tú siempre exaltarás la primavera.  
Eres la primavera verdadera;  
rosa de los caminos interiores,  
brisa de los secretos corredores,  
lumbre de la recóndita ladera.  
¡Qué paz, cuando en la tarde misteriosa,  
abrazados los dos, sea tu risa  
el surtidor de nuestra sola fuente!  
mi corazón recojerá tu rosa,  
sobre mis ojos se echará tu brisa,  
tu luz se dormirá sobre mi frente...**

Juan Ramón Jiménez

S C  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](http://www.scaavo.com)