


Carta del presidente	Actualidad	Últimos hitos	¿Dónde nos viste?	Especial día de Andalucía	Nuestra gente	Nuestros productos	Nuestras recetas	Amigos de Carpe Diem
Pág. 2	Pág. 3	Pág. 4	Pág. 5	Pág. 6	Pág. 8	Pág. 10	Pág. 11	Pág. 12
				Conociendo a Toñi y Antonio Moreno	Noticias del gran productor eléctrico	Disponible en la tienda de suministros	Artículo técnico: La poda	Lo más autóctono
				Pág. 14	Pág. 16	Pág. 17	Pág. 18	Pág. 20

Revista de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva | 11ª EDICIÓN | **ABR 2025**

CAMPO Y VIDA



CARTA DEL PRESIDENTE

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



Estimados socios y trabajadores de nuestra cooperativa.

Permitirme que os envíe un saludo en nombre de todo el Consejo Rector de esta cooperativa y en el mío propio. En primer lugar y como cada mes, quiero agradecer de corazón vuestro compromiso y dedicación con esta empresa y con el campo, un compromiso que sin duda es la base de todo lo que estamos construyendo juntos desde esta Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva, SCAAVO.

Este mes de marzo nos ha traído una muy buena noticia: el Agua, la lluvia que ha llegado a nuestros campos. Un agua esperada y que además ha caído bien y en un buen momento, y aunque en el campo bien sabemos que nunca llueve a gusto de todos, esta esperada lluvia está beneficiando de forma directa a nuestros cultivos y devolviéndonos la esperanza de cosechas futuras. Con esta agua, el campo empieza a

verse verde y eso mejora la tierra y también nuestro ánimo. Son señales de que la naturaleza es sabia y aunque a veces tarda, al final responde.

Gracias a estas lluvias y al esfuerzo colectivo, afrontamos la primavera y el resto del año con mejores perspectivas que campañas pasadas, esperamos brotes más fuertes, suelos más preparados y unas tierras que empiezan a recuperar su vitalidad.

Por otro lado, me gustaría compartir con vosotros los avances del proyecto enoturístico que estamos desarrollando desde hace ya algún tiempo en nuestra Cooperativa. Una idea que comenzó como algo lejano, pero que poco a poco va tomando forma. Gracias sin duda al trabajo de nuestro equipo y al compromiso y la colaboración de distintos profesionales que nos ayudan y asesoran externamente. Gracias a este esfuerzo y trabajo constante ya se han cerrado acuerdos con varios touroperadores y agencias turísticas, que nos permiten mirar al futuro de este sector enoturístico con optimismo.

Este impulso empresarial hacia el turismo, se va a ver reforzado muy pronto con la inauguración en nuestras instalaciones, del Nuevo Centro de Interpretación del vino y el aceite, el hito pionero en la comarca, que será el primero que pondrá en valor la historia, la cultura agrícola y el sentir tradicional de nuestro pueblo.

En definitiva, seguimos trabajando, afrontando retos, como siempre, con unidad, esfuerzo y confianza en lo que hemos hecho hasta ahora y lo que somos capaces de lograr, tenemos un futuro prometedor por delante, os invito a seguir trabajando para conseguirlo juntos.

Un fuerte abrazo a todos.

¡Seguimos
brindando
por el futuro
del vino
malagueño!

LA ACTUALIDAD DE SCAAVO

APOSTANDO POR EL CRECIMIENTO

En los últimos meses, SCAAVO ha estado más activa que nunca, participando en eventos de gran relevancia dentro del mundo del vino y la gastronomía, lo que refuerza aún más nuestro compromiso con la calidad, innovación y promoción de los vinos de Málaga, tanto a nivel nacional como internacional.

Nos llena de orgullo haber sido reconocidos, mediante Bodegas Carpe Diem, en los **Premios Vinos de España 2025**, organizados por ICEX Vinos de España y MUNDUS VINI, donde nuestros vinos **Carpe Diem Trasañejo 2010** y **Carpe Diem PX Añejo 2023** fueron galardonados con medallas de Oro. Además, otro de nuestros vinos estrellas elaborado con Pedro Ximénez y criado biológicamente bajo velo de flor, el **Carpe Diem Blanco Seco** obtuvo el Primer Premio en la categoría Vinos de Licor Seco en la **Feria H&T 2025**, consolidándose como un referente de la enología andaluza.

También, estuvimos presentes en la **Feria Sabor a Málaga**, en Torremolinos, y en **Vinomascope**, dentro del Festival de Málaga, donde nuestros vinos se maridaron con creaciones gastronómicas en más de 40 establecimientos, uniendo cine y enología en una experiencia única.

Por otro lado, nuestras **visitas eno-óleo turísticas** siguen siendo un éxito. El domingo 16 de marzo, recibimos a 56 visitantes en nuestras bodegas, y el domingo 30 nos visitaron 100 personas de Canadá, lo que refleja el creciente interés internacional. Durante la experiencia, los asistentes descubren el proceso de elaboración del vino y el aceite, además de disfrutar de catas, maridajes y un catering propio elaborado en Mollina.

Estos logros reflejan nuestro compromiso con la calidad, la tradición y la innovación, impulsando la proyección de los **vinos de Málaga** en el mundo.



ÚLTIMOS HITOS

PREMIOS VINOS DE ESPAÑA 2025

Entre el 11 y el 13 de diciembre de 2024, los Premios Vinos de España 2025 reunieron a más de 30 expertos para catar más de 400 muestras y seleccionar los 100 mejores vinos del país. Organizado por ICEX Vinos de España y MUNDUS VINI, este prestigioso certamen reafirma la calidad y diversidad del sector vitivinícola español.

En el evento, destacaron en la categoría de vinos fortificados los premiados Carpe Diem Trasañejo 2010 y Carpe Diem PX Añejo 2023 (DO Málaga – Sierras de Málaga) y fueron galardonados con la medalla "ORO – Wines from Spain Award TOP 100 Winner", impulsando su proyección internacional.



¿DÓNDE NOS VISTE?

SALÓN H&T 2025

En los primeros días de febrero, Bodegas Carpe Diem volvió a dejar su huella en el Salón H&T 2025, celebrado en el FYCMA, Palacio de Ferias y Congresos de Málaga, del 3 al 5 de febrero. En el stand de Sabor a Málaga, tuvimos el honor de compartir nuestros vinos con el sello de calidad de la tierra, ofreciendo a los asistentes una experiencia única y celebrando un nuevo reconocimiento a nuestros vinos con el premio recibido por el Carpe Diem Blanco Seco como mejor Vino de Licor Seco H&T 2025.



VINOMASCOPE

Del 14 al 23 de marzo, hemos tenido el placer de participar en la quinta edición de Vinomacscope, celebrada dentro del marco de Cinema Cocina en el Festival de Málaga. Disfrutamos de una experiencia enriquecedora, recorriendo más de 40 establecimientos hosteleros que ofrecieron lo mejor de nuestros vinos malagueños, maridados con deliciosas elaboraciones gastronómicas, lo que nos permitió apreciar las nuevas tendencias del sector y conocer a tantos vinéfilos de pura cepa.



FERIA H&T 2025

Los vinos malagueños brillan nuevamente en el panorama enológico. Carpe Diem Blanco Seco, de Bodegas Carpe Diem, ha sido galardonado con el Primer Premio en la categoría Vinos de Licor Seco en la Feria H&T 2025, consolidándose como un referente de la enología andaluza.

La Feria H&T de Málaga, cita clave del sector hostelero en España, reúne a expertos, distribuidores y productores para mostrar las últimas tendencias en gastronomía y enología. La distinción de Carpe Diem Blanco Seco en esta edición reafirma el creciente prestigio de los vinos malagueños en el mercado gourmet y su proyección internacional.



FERIA SABOR A MÁLAGA. TORREMOLINOS 2025.

Durante los meses de febrero y marzo, estuvimos presentes en la Feria Sabor a Málaga 2025, en la ubicación de Torremolinos, del 27 de febrero al 2 de marzo, llevando lo mejor de nuestros vinos para compartir lo auténtico de nuestra tierra, copa a copa.

Estamos muy contentos de seguir participando en estos eventos, organizados por Sabor a Málaga, desde la Excm. Diputación de Málaga, donde podemos conectar con nuevos amigos, amantes del vino y profesionales del sector, mostrando la esencia de nuestros productos y la dedicación que ponemos en cada botella que sale de nuestra bodega Carpe Diem.



ESPECIAL DÍA DE ANDALUCÍA

MOLLINA CELEBRA EL DÍA DE ANDALUCÍA CON UN EMOTIVO ACTO INSTITUCIONAL

El 28 de febrero, el municipio de Mollina conmemoró el **Día de Andalucía** con un acto institucional lleno de reconocimiento y emoción en las acogedoras instalaciones de la **Cooperativa Virgen de la Oliva**.

A las 12:00 horas, tuvo lugar la **Ceremonia de Entrega de los Premios**, en la que se homenajeó a diversas personas del municipio por sus méritos y por representar a Mollina con orgullo en su día a día. El evento, organizado por el **Excmo. Ayuntamiento de Mollina**, tuvo como escenario la **Nave de Crianza de la Cooperativa**, un enclave que aportó un marco inigualable a la celebración. La jornada contó con la participación de numerosos invitados especiales, residentes, trabajadores de la bodega y autoridades locales, entre ellas el **alcalde de Mollina, Eugenio Sevillano**, quienes se unieron para rendir homenaje a los galardonados y compartir este momento especial.

Uno de los reconocimientos más destacados fue para **Juan Francisco Vallejos**, socio y rector de **SCAAVO** y actual **Presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga**. Su compromiso con la tradición vitivinícola del municipio y su labor en la promoción de los vinos de la región fueron merecidamente homenajeados en esta jornada tan especial.

Desde la **Cooperativa Virgen de la Oliva**, queremos expresar nuestro **profundo agradecimiento** a todos los asistentes por compartir este momento especial, resaltando la importancia de celebrar juntos el orgullo y la identidad malagueña. El acto, cargado de emoción y sentimiento, puso en valor el esfuerzo y la dedicación de quienes contribuyen al desarrollo y prestigio de Mollina.





NUESTRA GENTE

Entrevista a **Antonio Medina**, Maestro de Bodega

¿Cuál es tu trabajo en la bodega Carpe Diem?

Mi trabajo consiste en la elaboración de vino tanto a granel como embotellado y su mantenimiento, además de la preparación de pedidos y de visitas que se realizan en la bodega.

¿Cuánto tiempo llevas en la bodega?

Llevo 16 años trabajando en la bodega. A lo largo de este tiempo, he adquirido una gran experiencia en el proceso de producción y cuidado de los vinos, así como en la gestión de la bodega en general. He aprendido mucho sobre las técnicas tradicionales y las innovaciones que hemos implementado para mejorar la calidad de nuestros productos.

¿Cómo llegó a ser maestro de bodega en Carpe Diem?

Tuve el privilegio de aprender de grandes maestros en el mundo de la viticultura, lo que me permitió desarrollar una base sólida en el oficio. Sin embargo, ha sido mi curiosidad constante por descubrir nuevas técnicas y mi compromiso con la empresa lo que realmente me ha impulsado a superarme cada día. Gracias a ese enfoque, he podido asumir responsabilidades cada vez mayores, y finalmente llegar a ser maestro de bodega Carpe Diem. La pasión por mi trabajo y las ganas de seguir aprendiendo han sido claves en este recorrido.

¿Cuáles son los cambios más significativos que se han podido ver en estos últimos años con respecto a la producción de vinos en la Bodega Carpe Diem?

En los últimos años, uno de los cambios más significativos en la Bodega Carpe Diem ha sido la inversión en una nueva embotelladora, lo que nos ha permitido optimizar todo el proceso de embotellado. Ahora, todos los procesos se realizan dentro de la cooperativa, lo que nos ha brindado un mayor control sobre la calidad en cada etapa de la producción. A través de la introducción de un proceso de calidad nuevo, hemos logrado asegurar que cada botella que sale de nuestra bodega cumpla con los más altos estándares. Este enfoque nos ha permitido no solo optimizar la limpieza y el control durante el proceso de producción, sino también garantizar que el vino mantenga una calidad constante en cada lote. Como resultado, hemos logrado ofrecer a nuestros consumidores un vino más consistente, refinado y de mejor calidad, lo cual refuerza nuestra reputación y compromiso con la excelencia.

Este año es la primera vez que te encargas de la producción íntegra de uno de los vinos más reconocidos de la Bodega ¿Qué hace especial a este nuevo Etéreo?

RellenarEste año, he tenido el privilegio de encargarme de la producción íntegra de uno de los vinos más reconocidos de la bodega, el Etéreo. Lo que hace especial a esta nueva versión es su perfil más dulce, característica que ha sido muy apreciada por nuestra clientela. Además, hemos incorporado un poco más de carbónico, lo que le confiere una sensación más burbujeante y agradable al paladar, aumentando su frescura y vivacidad.

Otra de las innovaciones clave ha sido la variación en el proceso de producción y embotellado. Ahora, todo el proceso, desde la vinificación hasta el embotellado, se lleva a cabo íntegramente dentro de la Bodega Carpe Diem.

¿Cuál fue el mayor desafío al crearlo?

El mayor desafío al crear este nuevo Etéreo fue asegurarme de que todos los procesos y maquinarias funcionaran correctamente, ya que cada detalle influye en la calidad final del vino. Uno de los aspectos más críticos fue controlar la densidad del vino, un factor fundamental que aporta el dulzor y la textura tan característica que queremos lograr. La densidad es el factor más crítico ya que requiere un control constante y preciso para asegurar que el balance de sabores y la sensación en boca sean los ideales.

¿Cómo combinan tradición y modernidad en la producción?

En nuestra bodega, combinamos la tradición y la modernidad de manera armónica para ofrecer vinos de la más alta calidad. Por un lado, mantenemos técnicas tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación, como el cuidado meticuloso de la uva y el respeto por los tiempos de maduración. Por otro lado, hemos incorporado tecnología de vanguardia, como sistemas de control de temperatura y maquinaria moderna, que nos permiten perfeccionar el proceso de producción y garantizar una mayor precisión en cada etapa. Esta combinación nos permite aprovechar lo mejor de ambos mundos: la experiencia y sabiduría de la tradición, junto con la innovación y eficiencia de la tecnología, para crear vinos excepcionales.

¿Qué es lo que más te gusta de tu trabajo?

Rellenar Lo que más me gusta de mi trabajo es que me apasiona en su totalidad. Disfruto de cada aspecto del proceso, pero lo que realmente me motiva es el poder seguir aprendiendo día a día. Cada jornada trae consigo nuevas enseñanzas, ya sea sobre las uvas, el proceso de vinificación o incluso sobre cómo mejorar la calidad de nuestros vinos. Esa constante oportunidad de crecimiento y descubrimiento es lo que hace que mi trabajo sea tan gratificante y lo que realmente me impulsa a seguir adelante.



La pasión por mi trabajo y las ganas de seguir aprendiendo han sido claves en este recorrido



NUESTROS PRODUCTOS

CARPE DIEM DULCE NATURAL

Vino dulce típico de Málaga. Para obtener este vino se he empleado mosto extraído de la variedad Moscatel a muy bajas presiones. Siempre bajo el recaudo del acero inoxidable y a bajas temperaturas se realiza la decantación de manera natural, consiguiendo un mosto limpio que se lleva a fermentar a bajas temperaturas hasta que alcanza la concentración de azúcares deseada, momento en que se apaga la fermentación y se logra este dulce natural.

Nota de cata

Su color amarillo verdoso y su densidad en copa, con una lágrima espesa, anticipan la riqueza de su carácter.

En nariz, este vino destaca por su gran intensidad aromática, donde predominan notas de higos, manzana verde y fruta compotada, complementadas con sutiles recuerdos cítricos que aportan frescura y complejidad. Cada inhalación invita a descubrir nuevas capas de aromas que reflejan el esmero en su elaboración.

En boca, es largo e intenso, ofreciendo una textura suave y aterciopelada que envuelve el paladar. Su dulzor agradable se equilibra perfectamente con sensaciones frescas, creando una experiencia placentera y armónica.

Maridaje

Ideal con ensaladas frescas, pastas, pescados grasos, sushi, patés, quesos y postres con frutas ácidas, realizando la frescura y los sabores de cada plato.



Pestiños

Ingredientes:

- 250gr harina de trigo
- ½ taza aceite de oliva virgen extra
- 1 chorro de vino Carpe Diem Dulce natural
- 1 chorro de anís dulce
- 1 cucharada de matalahúva (Anís en grano)
- 1 cucharada de ajonjolí (Sésamo)
- Una pizca de sal
- Cáscara de limón
- Aceite de oliva para freír
- Azúcar (opcional)
- Miel (opcional)
- Agua

Preparación:

En una cacerola, aromatizar durante unos minutos el aceite de oliva virgen extra con la cáscara de limón, el anís estrellado y el ajonjolí. Retirar del fuego, dejar enfriar y colar.

En un recipiente, mezclar el aceite aromatizado con la harina, el vino dulce natural Carpe Diem, el anís y la sal hasta conseguir una masa homogénea que no se pegue en los dedos. En caso de que se pegue, añadir un poco más de harina. Tapar y dejar reposar durante al menos media hora.

Enharinar la encimera y hacer pequeñas bolas con la masa. Amasar con la ayuda de un rodillo y doblar los extremos opuestos hacia el interior.

Freír en abundante aceite de oliva. Una vez doradas, se retiran y se pueden, o bien bañar los pestiños en una mezcla de miel con dos cucharadas de agua, o bien con azúcar. Dejar enfriar y servir.

¡Disfrútalos esta Semana Santa!

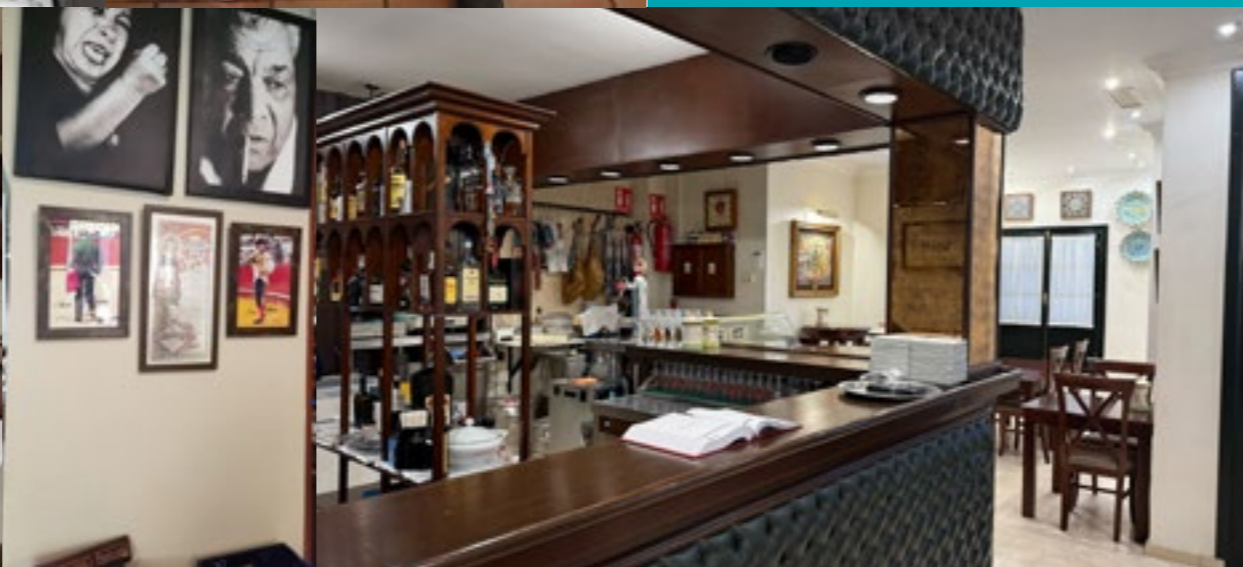




AMIGOS CARPE DIEM

Son muchos los restaurantes, bares y establecimientos que han comenzado a incluir nuestros vinos en sus menús, lo que refleja el esfuerzo constante de nuestro equipo comercial por llevar la calidad de nuestras bodegas a nuevos horizontes. A continuación, destacamos algunos de los lugares donde se puede disfrutar de nuestra selección, resaltando la confianza de quienes eligen nuestras marcas para ofrecer una experiencia vinícola auténtica y cercana.

- Restaurante Guadalupe, Torremolinos
- La Bodega de Lola
- Pinilla, Marbella
- El Viejo Almacén, Torremolinos
- Bar Negri, Torre del Mar
- Taberna La Parroquia, Málaga
- Taberna El Tapeito, Torrox Costa
- La Cueva, Torre del Mar
- La Cantina, Málaga
- Supermercado Comedia, Málaga
- Restaurante La Trocha, Coín
- Supercaro, Benalmádena
- El Tinglao de las Lagunillas, Málaga
- Pizzería Pizzaiolo, Córdoba
- Venta Nerja
- El Bodegón, Torremolinos
- Cash Gaymo, Alhaurin de la Torre
- Paellas y más, Marbella
- Restaurante Enkale, Málaga
- La Vinería, Torre del Mar
- Roalí, Mijas
- Tapón Vinoteca, Málaga
- Hotel Holiday, Málaga
- Vinoteca Bouquet, Málaga
- El Rinconcillo, Benajárfes
- La Biznaga, Málaga
- Puerto Niza, Benajárfes
- La Trastienda, Málaga



CONOCIENDO A TOÑI Y ANTONIO MORENO

Propietarios de la viña del nuevo **Gadea Solano**, son una joven pareja que ha decidido apostar con determinación por la viticultura. Este año, han logrado obtener uva en **Cortijo del Agua**, un proyecto que refleja su pasión por el mundo del vino y su compromiso con la tierra. Destacan no solo por su espíritu emprendedor, sino también por ser los primeros en decidir volver a plantar viñas en un contexto tan desafiante como el actual, reafirmando su visión de futuro en el sector vitivinícola.

¿Qué os ha llevado a llevar la contraria y a apostar por la viña y el vino en Mollina?

Las primeras viñas las pusimos en 2013 debido a la crisis de la construcción, sector en el que trabajamos los dos, el hecho de decidírnos por el viñedo y no por el olivar fue por tradición familiar y conocimiento del cultivo ya que tenía experiencia, desde siempre hubo viña en el Cortijo del Agua, incluso yo tuve junto con mi padre una parcela de “Doradilla” hace muchos años. (Antonio)

Con respecto a llevar la contraria, desde que Antonio entró a formar parte del Consejo Rector con un nuevo equipo y una nueva gerencia hemos visto que se apuesta de otra forma por los vinos en la bodega. A raíz de estos cambios hemos proyectado las nuevas plantaciones para darle forma a los nuevos vinos de Mollina.

El nuevo solano, vino que tan buenos resultados está trayendo a la bodega, se ha elaborado con uva procedente íntegramente de vuestra explotación en Cortijo del Agua: ¿Qué hace especial a este entorno?

Como ya hemos dicho, el Cortijo del Agua siempre ha estado rodeado de viñedos. Los “viejos” siempre nos han dicho que estas tierras son tierras de viñas. El suelo, el clima y el agua además de nuestro trabajo es lo que hace de éste un entorno perfecto para esta uva.

Nuevo Gadea Solano: ¿Cómo describen este vino y su esencia?

El vino todavía está en barrica y luego le queda tiempo en botella. Nos han dejado probarlo para dar una opinión y hemos de decir que de primera entrada es suave y sedoso, los aromas de cereza y frambuesa están presentes. Nos dice Antonio Malvajio que tiene grandes expectativas aunque aún queda pulir algunos detalles.

¿Cuál ha sido el mayor reto que os habéis encontrado al plantar viñedos en estos momentos?

Principalmente la falta de tiempo. Nos dedicamos al viñedo porque nos gusta (el vino) jajaja. Ahora en

serio, el compaginar nuestro trabajo principal con todo lo que requiere el trabajo en el campo es difícil. No es solo las horas que le dedicas a estar en el campo sino que también lleva detrás un trabajo de diseño, planificación de clones y patrones con el enólogo, burocracia, permisos etc. Son muchas horas de “descanso” dedicadas a la viña.

¿Qué creéis o pensáis que podéis aportar, como nueva generación de viñeros, a este sector?

Luchar porque el sector vitivinícola vuelva a ser un pilar en Mollina. Queremos dar visibilidad a qué otra manera de trabajar la viña es posible, apostando por nuevas variedades para los vinos embotellados que se están poniendo claramente en valor desde hace unos años, incluso desde la cooperativa con la nueva línea de embotellado se está apostando por otra manera de hacer las cosas, nosotros ponemos nuestro granito de arena desde el campo.

Sabemos que estas viñas son para vosotros como parte de la familia ¿Cómo os imagináis el futuro del entorno de la viña y el respeto a las tradiciones viñeras en la zona?

Sofiar no cuesta. Creemos que es posible que todo el entorno del Cortijo del Agua vuelva a estar rodeado de viñedos, potenciar la zona a través del turismo enológico con visitas y demás que tan de moda está ahora. Todo ello por supuesto apoyados por la bodega Carpe Diem, donde llevar esos grupos a hacer catas, compras, etc.

¿Cómo ves el futuro a medio plazo del sector? ¿Qué proyectos o nuevos retos tenéis en mente para vuestros viñedos?

Esperamos seguir creciendo. Tenemos de nuevo un Presidente del Consejo de la D.O. de Sierras de Málaga de nuestro pueblo, Chaparro, que claramente es un punto a favor. Hay nuevos socios que están realizando nuevas plantaciones de viñedo, reestructuración, eso hace poco era impensable en Molina. Nosotros mismo hace solo unos días hemos plantado una variedad que nunca se había puesto en Mollina. Dos nuevas plantaciones en dos años, ahora toca formarlas, que estén en producción lo antes posible. Nos descartamos reestructurar alguna parcela a alguna otra variedad. Intentar motivar a las nuevas generaciones a que se acerquen al campo, la vida aquí es mucho más feliz.





SCAAVO CULMINA CON ÉXITO SU INTEGRACIÓN AL MERCADO ELÉCTRICO COMO GRAN PRODUCTOR ELÉCTRICO

El pasado 17 de marzo, la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva alcanzó un importante hito energético y administrativo: ha completado todos los trámites necesarios para verter los excedentes de su planta fotovoltaica al mercado libre de electricidad, consolidándose así como un nuevo actor en el panorama de generación energética sostenible.

Este avance ha sido posible gracias al respaldo de los fondos europeos canalizados a través de la Consejería de Economía, Hacienda y Fondos Europeos, que han autorizado la explotación de la instalación fotovoltaica para autoconsumo, según consta en el expediente número CG1328.

Hasta la fecha, en la Cooperativa se registraba un autoconsumo medio estimado entre 60 y 90 kilovatios. Sin embargo, con la reciente ampliación de hasta 440 kilovatios instalados, SCAAVO ha superado el umbral de los 100 kilovatios de excedente, lo que le permite ser considerado como Gran Productor Eléctrico.

Esta inversión, que asciende a 298.000 euros, ha contado con una subvención de un total de 104.249,67 euros concedida por la Consejería de Industria. La instalación ha sido ejecutada por una empresa local de electricidad fotovoltaica y los excedentes de energía ya se están vertiendo directamente a la red eléctrica. Así, al término de cada periodo de consumo —en este caso, mensual—, la empresa abona a SCAAVO el importe correspondiente a la energía vertida al sistema.

16

No ha sido un camino sencillo. La Cooperativa ha atravesado un complejo proceso técnico y regulatorio que incluyó el aumento de la potencia instalada en su sistema y la instalación de módulos específicos en el transformador para permitir a Red Eléctrica de España (REE) la conexión y desconexión remota de la placa fotovoltaica de Madrid. Además, se ha actualizado el Código de la Instalación de Producción a Efectos de Liquidación (CIL), indispensable para el control y la retribución del excedente energético, a Certificado de Instalación Eléctrica (CIE), lo que ha sido clave para obtener la autorización definitiva para verter energía a la red eléctrica. Este certificado es un documento obligatorio que certifica que la instalación eléctrica está en buenas condiciones y cumple con todos los requisitos técnicos necesarios para dar de alta una instalación de autoconsumo.

Con este logro, SCAAVO reafirma su compromiso con la sostenibilidad y el autoconsumo energético, y continúa avanzando hacia un modelo más eficiente y responsable. Este hito refleja el esfuerzo colectivo de la cooperativa por seguir creciendo, aprovechando los recursos disponibles para contribuir a un futuro más sostenible para su comunidad.

DISPONIBLE EN LA TIENDA DE SUMINISTROS DE LA COOPERATIVA

TRATAMIENTO FOLIAR DE PRIMAVERA OLIVO 2025



CUBA DE 3000 L
211,75€
IVA INCLUIDO

CUBA 1	
15 kg ABONO FOLIAR 27-10-10	41,99 €
27% Nitrógeno, 10% Fósforo, 10% Potasio, 1,10% Manganeso, 3,70% Azufre, 0,70% Boro, 1,38% Magnesio	
15 L BIO-GUERRERO	61,50 €
Aminoácidos, hidrolisado animal	
7,5 L KUPER FLOW 70	66,75 €
Difenilato de cobre 70%	
7,5 kg CORRECTOR BORO-MAG	17,25 €
8% Boro, 12,3% Magnesio, 24% Azufre	
2,5 L JABÓN POTÁSICO	4,99 €
Mojarite	



CUBA DE 3000 L
200,5€
IVA INCLUIDO

CUBA 2	
CUPROTEC 35 WG EN 5 kg -- 10 kg	102 €
Cobre bactericida al 35% en grano dispersable para NEPILO y MLDU	
HEROCHECK EN 5 L -- 2 L	8,5 €
Regulador de PH + mojarite + antisepicamento triple acción	
SANIFIT EN 1 kg -- 2 kg	31 €
Aminoácidos al 80% con 85% de materia orgánica de extracto vegetal	
CONUTRAL MGBZ 5 kg -- 5 kg	24 €
Corrector de carencias 10% Magnesio + 5% Boro + 3% Zinc	
NUTRAFOL 28-6-10 EN 5 kg -- 10 kg	35 €
Abono NPK cristalino silicio hidrosoluble rico en nitrógeno	



CUBA DE 3000 L
255,99€
IVA INCLUIDO

CUBA 3	
CUPRONOX 50 AL 50% EN 5 kg -- 10 kg	95 €
Oxiduro de cobre al 50% en abono CE	
JABÓN POTÁSICO EN 2,5 L -- 2,5 L	4,99 €
Efecto mojarite e insecticida	
SUPERBIA AZON EN 5 kg -- 2 kg	62 €
Bioestimulante ecológico con 50% aminoácidos + 11% nitrógeno	
SUPERAMINOPHOS-K EN 5 kg -- 10 kg	94 €
Abono NPK 3% Nitrógeno + 38% Fósforo + 38% Potasio	



CUBA DE 3000 L
257,54€
IVA INCLUIDO

CUBA 4	
CUPROSAN AL 50% EN 10 kg -- 10 kg	135 €
Oxiduro de cobre al 50%	
JABÓN POTÁSICO EN 2,5 L -- 2,5 L	4,99 €
Efecto mojarite e insecticida	
CONUTRAL 10 L -- 10 L	39 €
Aminoácidos al 10% obtenidos mediante hidrólisis enzimática	
WELGRO COMPLEX EN 1 kg -- 3 kg	35,55 €
Corrector de carencias múltiples con microelementos más 4% nitrógeno + 14% de potasio	
SELECT GENESIS 21-7-7 EN 10 L -- 10 L	43 €
Abono NPK más microelementos con tecnología y moléculas de carbono	



CUBA DE 3000 L
304,49€
IVA INCLUIDO

CUBA 5	
CALDO BORDELES WG EN 20 kg -- 20 kg	124 €
Fungicida clásico en grano dispersable con tecnología PSR Dispers	
JABÓN POTÁSICO EN 2,5 L -- 2,5 L	4,99 €
Efecto mojarite e insecticida	
CONUTRAL MGBZ 5 kg -- 5 kg	24 €
Corrector de carencias 10% Magnesio + 5% Boro + 3% Zinc	
BASFOLIAR SPYRA EN 5 L -- 7,5 L	82,5 €
Bioestimulante con moléculas anti estrés abiótico con 6% de aminoácidos libres	
WELGRO CLASSIC 18-9-29 EN 20 kg -- 15 kg	69 €
Abono NPK con 18% Nitrógeno + 9% Fósforo + 29% Potasio más microelementos	

ARTÍCULO TÉCNICO: LA PODA

GONZALO REINA DELGADO | Ingeniero técnico agrícola

Con este artículo no pretendo enseñar a nadie a podar, sino a incentivar a los agricultores a realizar cursos de poda como los que viene promocionando la Cooperativa para la profesionalización del sector.

PODA DEL OLIVAR

La poda es el conjunto de operaciones que realizamos sobre el árbol, y modificamos su forma de vegetación consiguiendo su máxima productividad, formando o renovando el árbol.

Con la poda mantenemos el equilibrio vegetativo y reproductivo, consiguiendo producciones elevadas, aumentando la vitalidad de los árboles, su periodo productivo y retrasando el envejecimiento.

Existen tres periodos en la vida de un árbol, el primero con un elevado crecimiento vegetativo sin fructificación, con un adecuado crecimiento vegetativo y por último el periodo de vejez, con un decaimiento en el crecimiento y en la producción.

Las hojas son la base de la vida vegetal y durante la poda tendremos que observar las siguientes relaciones: Relación **hoja/raíz** y relación **hoja/madera**. Ambas relaciones las debemos mantener en valores altos cercanos al óptimo.

En la poda se realizan dos tipos de cortes, el de **aclareo** con el que eliminamos una rama completamente por su inserción y el de **rebaje** con el que rebajamos una rama.

Los principios básicos que debe cumplir la poda son:

- Equilibrar el crecimiento y la fructificación.
- Acortar al máximo el período improductivo.
- Alargar el período productivo.
- No desvitalizar o envejecer prematuramente el árbol.
- Ser de coste económico.
- Tener en cuenta las disponibilidades de agua, ya que este es el principal factor limitante de nuestros secanos.

ÉPOCA DE LA PODA

Es costumbre podar tras la recolección, pero en las zonas de alto riesgo de heladas, debemos atrasarlas ya que la copa del olivo hace de pantalla al calor que se desprende del suelo por las noches, aumentando la temperatura y evitando las quemaduras por frío.

También debemos evitar podar cuando la savia está en movimiento ya que el árbol no cicatriza bien, utilizando en este caso serruchos y motosierras y aplicando mastic sobre los cortes.

Cuando un olivo tiene tuberculosis o verrugas, la poda se realiza en verano, para evitar la propagación de esta bacteria, y es recomendable el uso de mastic sobre los cortes.

PODA DE FORMACIÓN DEL OLIVO

En esta fase lo que pretendemos es obtener un esqueleto, robusto y compatible con el marco de plantación que sirva de soporte a los órganos vegetativos y a las cosechas durante toda la vida.

De esta poda de formación, dependerá el coste del resto de las labores que se realicen posteriormente en el segundo periodo de la vida del olivo de reproducción y producción y la calidad y cantidad de su producción, la facilidad de la mecanización.

El olivo lo hemos de formar a un pie y las intervenciones de poda han de ser mínimas, pero continuas, para no alargar el periodo improductivo.

PODA DE PRODUCCIÓN DEL OLIVO

Cuando el olivo se encuentra en el periodo de joven-adulto, realizamos la poda de producción.

El olivo tiene una relación hoja/madera alta y la intervención de poda es de baja intensidad, tratando de aumentar la máxima captación de radiación solar por las hojas para obtener la mayor cantidad y mejor calidad de cosecha. El agricultor obtendrá el mayor rendimiento económico con cosechas moderadas todos los años frente a altas cosechas con frutos de baja calidad que favorece la vejería.

Los objetivos prioritarios para la poda de producción es la mecanización de la recolección para economizar esta actividad, y alargar el periodo productivo, evitando podas severas que disminuyan la copa de los olivos, disminuyendo la relación hoja/madera y dejando las ramas interiores expuestas al sol para que se quemem y envejezcan precozmente.

PODA DE RENOVACIÓN O REJUVENECIMIENTO

Como hemos dicho anteriormente el último periodo en la vida del olivo es la vejez y sus síntomas son: escaso crecimiento vegetativo de los brotes del año, hojas pequeñas y de mal color, defoliación, descenso de las cosechas, aumenta la vejería, baja calidad del fruto, etc.

En este caso, la rama ha de ser sustituida. La renovación del olivo ha de ser total, escalonada y continua de la copa.

La época de renovación del olivo no está definida por una edad en concreto porque depende de varios factores como son la calidad del suelo, la pluviometría media, el riego, la fertilización, las podas de producción recibidas, el marco de plantación, etc.

El olivo tiene una elevada capacidad de autoregeneración, porque posee muchas yemas de madera latentes y adventicias en la madera vieja que se utilizan para renovar olivos viejos.

La poda de renovación la iremos haciendo progresivamente con las ramas que presenten los síntomas anteriormente descritos y no esperaremos a que todo el olivar esté envejecido.

La tendencia acertada de hoy es ir sustituyendo olivares tradicionales por olivares intensivos con marcos de plantación y variedades que tengan mayor producción y rentabilidad.

En las plantaciones intensivas, no se realiza la poda de renovación, sino que directamente se cambia la plantación por una nueva.



LO MÁS AUTÓCTONO

El invierno se fue, este año la primavera trae en Marzo el agua que bendice los campos, para una cosecha que un año más, reporte economía a las familias.

La sequía castiga, aprieta pero no ahoga, este año las precipitaciones tan bien caídas, ilusionan y los campos se visten de gala.

**“Sale marzo y entra abril,
nubecitas a llorar y campos
a reír.”**

**“Cuando esté en flor, no
toque el olivo el labrador.”**

**“Olivo, vino y amigo, el
mejor el más antiguo.”**

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