

|                                     |                   |                                   |                                       |                          |                             |                            |                           |                         |
|-------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------------------|-------------------------|
| <b>Carta del presidente</b>         | <b>Actualidad</b> | <b>¿Dónde nos viste?</b>          | <b>Últimos hitos</b>                  | <b>Amigos Carpe Diem</b> | <b>Junta de socios</b>      | <b>Nuestra gente</b>       | <b>Nuestros productos</b> | <b>Nuestras Recetas</b> |
| Pág. 2                              | Pág. 3            | Pág. 4                            | Pág. 6                                | Pág. 7                   | Pág. 8                      | Pág. 9                     | Pág. 10                   | Pág. 11                 |
| <b>Nuevo Carpe Diem Orange Wine</b> | <b>CIVA</b>       | <b>Conociendo a Daniel Mejías</b> | <b>Especial Fiesta de la Vendimia</b> | <b>Estamos presentes</b> | <b>Ofertas alimentación</b> | <b>Ofertas suministros</b> | <b>Lo más autóctono</b>   |                         |
| Pág. 12                             | Pág. 14           | Pág. 16                           | Pág. 18                               | Pág. 20                  | Pág. 22                     | Pág. 24                    | Pág. 26                   |                         |



Revista de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva | 12ª EDICIÓN | **ENE 2026**

# 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:

Permitidme que os envíe un saludo en nombre de todo el Consejo Rector y en el mío propio. Quiero comenzar, una vez más, agradeciéndoos de corazón vuestro compromiso y dedicación diaria con esta casa y con el campo. Ese esfuerzo constante, muchas veces silencioso, es lo que sostiene y da sentido a todo lo que somos y a todo lo que seguimos construyendo juntos en la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva, SCAAVO.

Cerramos esta etapa con el balance de un año de trabajo intenso, en el que, como bien sabéis, el campo nos ha vuelto a enseñar que cada campaña es distinta y que nada se da por hecho. Hemos vivido momentos de incertidumbre y también pequeñas alegrías que, en nuestra tierra, se valoran el doble: ver el olivar responder, comprobar cómo avanza la viña, sentir que el esfuerzo de tantos días termina encontrando su fruto. Y en ese camino, lo más importante sigue siendo lo mismo: la unión y la confianza entre nosotros.

En paralelo al trabajo agrícola, continuamos dando pasos firmes en proyectos que miran al futuro sin

perder nuestras raíces. El desarrollo de nuestra apuesta enoturística y oleoturística sigue creciendo gracias al trabajo del equipo y a la colaboración de profesionales que nos acompañan, y nos alegra comprobar que el interés por conocer lo que hacemos, cómo lo hacemos y por qué lo hacemos, es cada vez mayor. No se trata solo de abrir nuestras puertas, sino de poner en valor una forma de vida, una tradición y un orgullo compartido.

En septiembre vivimos, además, un momento especialmente ilusionante con la inauguración del nuevo Centro de Interpretación del Vino y el Aceite (CIVA) en nuestras instalaciones. Este espacio nace con una vocación clara: dar a conocer lo que somos y de dónde venimos, poniendo en valor la historia de nuestras familias, el trabajo de generaciones enteras y la cultura agrícola que ha marcado la identidad de nuestro pueblo. El CIVA no es solo un lugar para visitar; es también una herramienta para divulgar, para atraer a quienes quieren comprender nuestra forma de vida y para abrir nuevas oportunidades en torno al enoturismo y al oleoturismo. Con este proyecto reforzamos el nombre de nuestra cooperativa y el papel que desempeñamos en la comarca, mostrando con orgullo nuestro pasado y, al mismo tiempo, construyendo futuro.

En definitiva, seguimos avanzando con paso sereno, con trabajo, con responsabilidad y con la certeza de que, cuando caminamos unidos, somos capaces de afrontar cualquier reto. Os animo a continuar en esa línea, cuidando lo nuestro y cuidándonos entre nosotros, con la misma entrega que nos ha traído hasta aquí.

Quiero terminar enviándoos un abrazo sincero y mis mejores deseos, con la esperanza de que el nuevo año llegue acompañado de salud, tranquilidad y de las precipitaciones necesarias para el campo, así como de un horizonte favorable para nuestra cooperativa.

# LA ACTUALIDAD DE SCAAVO

En los últimos meses, desde mayo, SCAAVO ha seguido dando pasos importantes en su proceso de modernización y diversificación, sin perder el foco en lo esencial: apoyar a nuestros socios, mejorar servicios y reforzar la proyección de la cooperativa. Entre los hitos más destacados, hemos iniciado una nueva etapa con SCAAVO Telefonía, un servicio propio pensado para mejorar la conectividad y aportar soluciones prácticas a familias y empresas, ampliando así nuestra oferta de valor como cooperativa.

Pero, sin duda, el acontecimiento más relevante de este periodo ha sido la inauguración del CIVA (Centro de Interpretación de la Viña, la Aceituna y el Aceite) en Mollina, celebrada a comienzos de septiembre. Este nuevo espacio nace con vocación divulgativa y turística, y sitúa a nuestra cooperativa y a Bodegas Carpe Diem como impulsores de un proyecto llamado a convertirse en referente del enoturismo y la cultura agrícola en la provincia. El CIVA se ubica en instalaciones rehabilitadas, e incorpora salas expositivas, zonas formativas, espacios ajardinados y una cocina industrial preparada para catas y eventos, con el respaldo de instituciones y una inversión que ha rondado los 100.000 € con financiación compartida.

En ese mismo contexto, y vinculada al impulso que ha supuesto la apertura del CIVA, Bodegas Carpe Diem celebró también la Fiesta de la Vendimia 2025 como un encuentro de puesta en valor del trabajo del campo y de nuestras tradiciones. Y, como broche a este año de avance, Carpe Diem ha recibido el reconocimiento “Málaga Avanza 2025”, que destaca trayectoria, innovación y compromiso con la calidad, reforzando el posicionamiento de nuestros vinos y nuestra marca en el ámbito provincial.

Y todo ello no es casualidad: es el resultado del trabajo constante de nuestros socios, de la implicación del equipo y de una forma de entender la cooperativa basada en la unión y el esfuerzo compartido. Por eso, afrontamos los próximos meses con ilusión y con la responsabilidad de seguir creciendo sin perder nuestra esencia: cuidando el campo, apostando por la calidad y abriendo nuevas oportunidades para SCAAVO. Os animamos a mantener esa misma energía y compromiso que nos ha traído hasta aquí, porque los mejores logros siempre llegan cuando caminamos juntos, con confianza en lo que somos y en lo que podemos alcanzar.



# ¿DÓNDE NOS VISTE?

## CATA JUNTO AL MAR

El pasado 1 de mayo, Carpe Diem participó en la “Cata junto al Mar”, un evento organizado por el Ayuntamiento de Torrox junto a la Diputación de Málaga, a través de Sabor a Málaga, y considerado la mayor cata al aire libre del sur de Europa.

Los asistentes pudieron disfrutar de vinos premiados, entre ellos Carpe Diem Dulce Natural, maridados con gastronomía local en el Mirador del Faro de Torrox.

## FERIA SABOR A MÁLAGA EN MIJAS

En el marco de las ferias comarcales de Sabor a Málaga, Carpe Diem estuvo presente en La Cala de Mijas junto a más de 30 productores malagueños.

Durante la feria se ofrecieron degustaciones, información sobre los vinos y contacto directo con consumidores y profesionales.



## XXI SALÓN DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA. TORREMOLINOS

Celebrado en el Palacio de Ferias y Congresos de Torremolinos, es uno de los salones más relevantes del sector profesional.

Carpe Diem presentó allí sus vinos de Málaga y Sierras de Málaga, en un espacio dedicado a sumilleres, distribuidores y hostelería.

## MÁLAGA GOURMET TOUR

Los vinos Carpe Diem formaron parte de esta experiencia gastronómica en varios restaurantes de La Malagueta, combinando copa y tapa en un ambiente urbano y moderno.

Los participantes pudieron descubrir maridajes muy creativos con vinos blancos, tintos y dulces de la bodega.



## SURWINES & GOURMET. HOTEL NH MÁLAGA

Carpe Diem participó en este evento profesional celebrado en el Hotel NH Málaga, presentando una selección de vinos y su vermut.

Sumilleres, distribuidores y amantes del vino pudieron conocer de cerca las referencias de la bodega.



# ¿DÓNDE NOS VISTE?

## GASTRO WINE 2025

Bodegas Carpe Diem también ha estado presente en GastroWine 2025, celebrado en La Térmica (Málaga), donde hemos ofrecido catas comentadas —como la realizada en la Sala Fuengirola— y hemos dado a conocer nuestra gama de vinos a numerosos visitantes y profesionales del sector interesados en descubrir nuevos matices y experiencias enológicas.



## FERIA SABOR A MÁLAGA NAVIDAD

Bodegas Carpe Diem ha vuelto a Málaga por Navidad.

Del 4 al 9 de diciembre, hemos estado presentes en la Gran Feria de Navidad Sabor a Málaga, en el Paseo del Parque. Durante estos días, nuestro stand ha recibido muchísimas visitas de amantes del vino que se han acercado a brindar con nosotros.



## XVII FERIA DEL JAMÓN DE CAMPILLOS

Bodegas Carpe Diem formó parte de esta feria gastronómica con una cata de vinos Carpe Diem, maridada con productos ibéricos y jamón de la comarca.

Un encuentro multitudinario que une tradición, vino y gastronomía malagueña.



## FERIA DE LA VENDIMIA DE MOLLINA

Una de las citas más importantes del año para SCAAVO y Bodegas Carpe Diem, con eventos y actividades, tanto en la cooperativa como en la bodega, que tuvieron lugar durante toda la semana de feria.

Eventos más destacados:

- Taller de Ensamblaje y Maridaje Molecular (8 de septiembre): Una experiencia técnica y creativa con vinos blancos Carpe Diem dirigida por el enólogo Miguel Luque.
- Cata joven “Pal Calorcito un Vinito Fresquito” (9 de septiembre): Actividad dirigida a menores de 40 años, ideal para iniciar al público joven en el mundo del vino.
- Jornadas en la sede de SCAAVO: Durante toda la semana se compartieron imágenes del proceso de vendimia, el trabajo en la almazara y momentos especiales en la bodega.

# ÚLTIMOS HITOS

## PREMIO MÁLAGA AVANZA

Bodegas Carpe Diem ha recibido la distinción “Málaga Avanza 2025”, un reconocimiento que otorgan Atresmedia y Onda Cero con la colaboración de Sabor a Málaga, la marca de promoción agroalimentaria de la Diputación Provincial. El acto de entrega se celebró en Málaga y contó con la presencia de Francisco Salado, presidente de la Diputación, quien hizo entrega del galardón.

La bodega de Mollina es reconocida por su innovación, impacto social y promoción de los vinos malagueños en España y el extranjero.



## MODERNIZACIÓN DE LA ALMAZARA

La modernización de la almazara de SCAAVO ha supuesto un importante salto en calidad y eficiencia, incorporando maquinaria y sistemas de extracción de última generación. Estas mejoras permiten optimizar el proceso desde la entrada de la aceituna hasta la obtención del aceite, con mayor

control, trazabilidad y respeto por el producto. De este modo, la cooperativa refuerza su posición en el sector oleícola, combinando innovación tecnológica con la experiencia y tradición olivarera de Mollina.

## RECONOCIMIENTO CIVA

La inauguración del CIVA se ha difundido en distintos medios y canales institucionales como la apertura de un nuevo referente enoturístico y cultural en la provincia de Málaga. Se destaca su papel como espacio clave para conocer la historia del vino y el olivar en Mollina, así como su aportación a la difusión del patrimonio agrícola y vitivinícola de la comarca, reforzando la posición de SCAAVO y Bodegas Carpe Diem dentro de la oferta turística y educativa del territorio.



# AMIGOS CARPE DIEM

Cada vez son más los restaurantes, bares y establecimientos que incorporan nuestros vinos a sus cartas. Detrás de cada uno de ellos hay personas que apuestan por el producto local, por el trabajo del campo y por una forma de entender el vino muy parecida a la nuestra: con calma, con respeto y con ganas de compartir.

En esta edición queremos brindar por algunos de esos Amigos Carpe Diem que, copa a copa, llevan el nombre de Mollina a muchos rincones.

### Yerbagüena (Campillos)

En Campillos, Yerbagüena se ha convertido en una parada obligada para quienes disfrutan de la buena mesa. Allí nuestros vinos acompañan platos cuidados al detalle y sobremesas largas, de esas en las que el tiempo parece ir más despacio y siempre hay sitio para “una copita más” de Carpe Diem.

### Baraka (Antequera)

En Antequera, Baraka es uno de esos locales donde se mezclan acento local, cocina con personalidad y una selección de vinos pensada para disfrutar. Ver nuestras botellas en su carta es, para nosotros, una forma más de estar presentes en una ciudad que sentimos muy nuestra.

### Fundido Restaurante (Málaga)

En pleno corazón de Málaga capital, Fundido Restaurante demuestra día a día que la gastronomía malagueña sigue muy viva. Sus propuestas, que miran tanto al mar como al interior, encuentran en los vinos Carpe Diem un compañero de viaje perfecto para maridar sabores y territorio en cada servicio.

### Secret Garden (Mijas Pueblo)

En Mijas Pueblo, Secret Garden hace honor a su nombre: un pequeño “jardín secreto” donde se cuida la atmósfera tanto como el producto. Allí, una copa de Carpe Diem se convierte en el mejor pretexto para detenerse, disfrutar del entorno y brindar por las cosas sencillas.

### Restaurante La Plaza (Mollina)

En casa, en Mollina, el Restaurante La Plaza es uno de esos lugares donde nuestros vinos forman parte de la vida cotidiana: comidas familiares, celebraciones, encuentros improvisados... Que Carpe Diem esté tan presente en las mesas de nuestro pueblo es, sin duda, uno de los mayores motivos de orgullo.

### El Toro (Benalmádena)

En Benalmádena, El Toro suma a su oferta gastronómica una cuidada selección de vinos en la que Carpe Diem ocupa un lugar muy especial. Gracias a ellos, nuestras referencias llegan cada día a nuevas personas que descubren, tal vez por primera vez, los vinos de Mollina.





## JUNTA DE SOCIOS

Hace unos días celebramos en la Cooperativa Virgen de la Oliva la Junta de la Sección de Socios de Almazara. Es una de esas citas importantes del año, en la que nos sentamos juntos a revisar cómo ha ido la campaña de aceite y a contar hacia dónde queremos ir como cooperativa.

Durante la reunión, el Consejo Rector y el equipo técnico compartieron el balance de campaña: cuánta aceituna ha entrado, qué rendimientos hemos tenido, cómo han salido los aceites y cómo se han comportado los mercados. También aprovechamos para explicar con calma el sistema de liquidaciones, para que cada socio tenga claro cómo se transforman sus entregas en resultados económicos. La idea, como siempre, es que todo sea lo más transparente y sencillo posible.

La Junta sirvió también para poner al día a los socios sobre los proyectos que afectan directamente a la almazara: la modernización de las instalaciones, la mejora de los procesos de molturación y las actuaciones en marcha para ganar en eficiencia

energética y sostenibilidad. Son inversiones pensadas para que la cooperativa siga siendo competitiva y para ayudar a asegurar la viabilidad del olivar en nuestro entorno.

Otro de los puntos que se trataron fue un recordatorio de los derechos y deberes de los socios de la sección de almazara, así como de los principales procedimientos internos. Es un tema que puede parecer más “jurídico”, pero que en el fondo tiene que ver con algo muy sencillo: que todos sepamos dónde estamos, qué podemos esperar de la cooperativa y qué espera la cooperativa de nosotros.

Terminamos la reunión con un turno de ruegos y preguntas en el que muchos socios aprovecharon para plantear dudas, preocupaciones y propuestas. Ese rato de conversación abierta es, seguramente, uno de los momentos más valiosos: nos ayuda a mejorar, a detectar problemas y a seguir construyendo una cooperativa cercana, participativa y orientada al futuro de nuestros agricultores.

## NUESTRA GENTE

Entrevista a **Antonio Ramírez**, responsable de la tienda de la Cooperativa

### ¿Cuál es tu trabajo en SCAAVO?

Mi trabajo en la tienda de la Cooperativa es atender al cliente que viene, asesorarlo en lo que necesite y ayudarlo en todo lo necesario, dándole a conocer los productos que tenemos: aceite, nuestros vinos, productos de Sabor a Málaga y todo lo que pueda necesitar.

### ¿Cuánto tiempo llevas trabajando aquí?

En la Cooperativa llevo dos años y medio. Llegué después de trabajar durante 16 años en tiendas dedicadas a la alimentación. Junto con mis compañeros, llevamos el día a día de la tienda.

### ¿En qué consiste tu jornada de trabajo?

Empiezo el día reponiendo la tienda para que, cuando llegue el cliente, encuentre todo lo necesario. También hago los pedidos, los recepciono e intento buscar productos que sean atractivos y gusten a nuestros clientes.

### ¿Qué es lo mejor de trabajar en la tienda?

La tienda es la puerta de entrada de la Cooperativa, sobre todo para la gente que viene de fuera a visitar el pueblo. Lo que más llama la atención es la variedad de productos: para el tamaño que tiene, hay un poco de todo, desde cosmética natural y pasta ecológica hasta productos de Sabor a Málaga como miel, almendras, etc. Además, tenemos una gran variedad de quesos y embutidos ibéricos.

### ¿Y las ventajas?

Hay muchas, pero destacaría nuestros vinos, que elaboramos aquí en la Cooperativa: hay variedad para todo tipo de clientes y gustos, y son de gran calidad. También recomendamos siempre el aceite de la marca Oleostepa, en sus distintas variedades. Y en Navidad, los lotes que preparamos con jamón y productos ibéricos tienen muy buena acogida.

### ¿Cuál es el vino más buscado por los clientes?

La mayoría viene con una idea clara de lo que quiere. Yo suelo preguntar para qué lo necesitan: si es para un regalo o para una comida, y así puedo aconsejarles mejor. Con la variedad de vinos que tenemos, casi siempre damos con el idóneo.

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

Lo que más me gusta es el día a día, el trato con los clientes y poder ayudarles. También el buen ambiente en la Cooperativa: los compañeros te lo ponen fácil y aprendes cada día.



**Lo que más me gusta es el día a día, el trato con los clientes y poder ayudarles**

# NUESTROS PRODUCTOS

## APIANE ESPUMOSO MOSCATEL

Este excepcional vino espumoso, elaborado a partir de la variedad moscatel morisco, combina la tradición vitivinícola de la región con las técnicas más modernas de vinificación, respetando al máximo las características únicas de esta variedad.

La cuidada elaboración, junto con la calidad de la materia prima, permite que este vino espumoso sea perfecto para cualquier ocasión especial. Es ideal para disfrutarlo solo como aperitivo o para acompañar platos ligeros como ensaladas, mariscos, pescados o incluso postres.

### Nota de cata

El perfil aromático de este espumoso es intenso y cautivador, con una amplia variedad de matices que se despliegan en cada inhalación. Predominan las notas de fruta de hueso, como el melocotón y el albaricoque, combinadas con delicados aromas de flores blancas como el jazmín y el azahar. A estas se suman matices de cítricos frescos que aportan un toque vibrante y refrescante, complementados por sutiles notas tropicales de piña y mango, que elevan su carácter exótico y seductor.

Al probarlo, este espumoso se revela como una experiencia equilibrada y sofisticada. La burbuja es elegante y cremosa, llenando el paladar con una agradable sensación de amplitud. Su entrada en boca es fresca y ligera, con un suave dulzor que no resulta empalagoso, sino perfectamente integrado.

El postgusto es largo y persistente, dejando una sensación placentera que invita a seguir disfrutándolo. En la vía retronasal, las notas de fruta de hueso y flores blancas vuelven a hacerse presentes con intensidad, prolongando el deleite aromático y reforzando su carácter distintivo.

### Maridaje

Ideal con aperitivos ligeros como quesos frescos, canapés y ensaladas delicadas. También se adapta muy bien a mariscos y pescados, realzando los sabores de gambas, almejas, sushi o ceviche. Es una excelente elección para platos de inspiración mediterránea, como arroces, pastas ligeras o tapas variadas, y culmina de forma impecable con postres suaves como una tarta de frutas, mousse de limón o macarons, convirtiéndose en una experiencia gastronómica completa.



## Peras al Cplane

### Ingredientes (4 personas):

- 4 peras
- 1 botella de Cplane
- 200 g de azúcar
- 450 ml de agua
- 2 ramas de canela
- 1 limón

### Dificultad: fácil

### Preparación:

En una olla alta, vierte la botella de Apiane junto con el agua y el azúcar, y calienta a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva. Incorpora la canela y la piel de limón.

Mientras tanto, pela las peras procurando no cortar el rabito y rocíalas con el zumo para evitar que se oscurezcan.

Cuando el líquido empiece a hervir, añade las peras y cuécelas durante unos 30 minutos, o hasta que estén tiernas. El tiempo es orientativo, ya que puede variar según la variedad y el grado de maduración de la fruta.

Una vez listas, déjalas enfriar dentro del almíbar. Cuando se templen, guárdalas en el frigorífico hasta el momento de servir.

Acompáñalas con una bola de helado y rociadas con su almíbar. ¡El postre perfecto para grandes ocasiones!



# CARPE DIEM ORANGE WINE

**MOSCATEL  
MORISCO**

Después de meses de trabajo, pruebas y mucho cariño, por fin podemos decirlo: ya está aquí nuestro “Orange Wine” (vino naranja). Un vino que no nace de la prisa, sino de la curiosidad y la paciencia, afinando cada detalle hasta dar con ese equilibrio que buscábamos: personalidad, expresión y un carácter muy nuestro. Hemos experimentado, ajustado y vuelto a probar una y otra vez, con la ilusión de crear algo diferente, capaz de sorprender desde el primer vistazo y de conquistar en copa. Hoy, por fin, ese esfuerzo se convierte en realidad: un lanzamiento especial, pensado para quienes disfrutan descubriendo vinos con historia y con alma.

## Elaboración

Elaborado exclusivamente con uvas 100 % Moscatel Morisco, este vino nace de la tierra y del sol del sur de una vinificación tradicional con maceración prolongada con sus pieles.

La fermentación con la piel de la uva aporta su característico color ámbar y una complejidad aromática única, donde destacan notas de azahar, miel, hierbas secas y fruta madura.

Sin naranja añadida.

## Nota de cata

En nariz se expresa con intensidad y elegancia, con notas de azahar, naranja (piel y cítrico maduro), miel, hierbas secas y fruta madura, acompañadas por matices sutiles que recuerdan a fruta escarchada y a un fondo ligeramente especiado.

En boca resulta aterciopelado, envolvente y equilibrado. El dulzor aparece integrado, sostenido por una acidez frutal viva que aporta frescura y hace el trago fluido. Presenta buen volumen, sensación cálida y un final largo y persistente, donde regresan los recuerdos cítricos y melosos con un cierre elegante.

## Maridaje

Por su intensidad aromática, textura y equilibrio dulce-ácido, es un vino muy versátil.

Puede maridar desde aperitivos, foie y patés, cocina especiada y mediterránea hasta postres no excesivamente dulces.

**Servicio:** 8–10 °C en copa amplia para apreciar la complejidad aromática.



## ¿Cómo disfrutarlo?

Sírvelo fresco, compártelo en mesa y Pruébalo con dulces tradicionales: por ejemplo, tortas de aceite le van especialmente bien a un vino naranja.

Carpe Diem Orange Wine ya está disponible en nuestra página web: [www.bodegascarpediem.com](http://www.bodegascarpediem.com)

**¿A qué esperas para probarlo?**

*Sorprendente desde el primer brindis*  
CARPE DIEM ORANGE WINE

BODEGAS  
*Carpe Diem*  
MÁLAGA

# INAUGURACIÓN DEL CIVA

El CIVA nace con una idea muy clara: crear un espacio donde cualquier persona pueda entender, de forma sencilla, qué hay detrás de la viña, la aceituna y el aceite en nuestro territorio. Será un lugar pensado para explicar cómo se trabaja el campo, cómo se transforman los frutos y por qué estos productos forman parte de la identidad de Molina y de nuestra cooperativa.

Más que un edificio, el CIVA está llamado a ser un punto de encuentro entre agricultores, visitantes, escolares y amantes del vino y del aceite, uniendo divulgación, turismo y educación.

## Enoturismo y oleoturismo

El CIVA será la puerta de entrada a las experiencias de enoturismo y oleoturismo de la cooperativa. Desde allí se organizarán recorridos por las instalaciones para mostrar el proceso completo: viña, bodega, aceituna, aderezo y almazara.

El objetivo es que quienes nos visiten puedan ver con sus propios ojos cómo se elaboran nuestros vinos y aceites, conocer las particularidades de cada fase y, al final, disfrutar de una cata comentada que les permita apreciar mejor lo que han visto durante la visita.

## Visitas escolares y grupos turísticos

Una parte importante del CIVA estará orientada a la educación y la sensibilización. El centro está pensado para acoger visitas escolares de distintos niveles, grupos de formación, asociaciones y colectivos que quieran acercarse al mundo agrícola desde dentro.

En estas visitas se explicarán conceptos básicos sobre el cultivo, la sostenibilidad, el trabajo en cooperativa y el valor de los productos de proximidad. Al mismo

tiempo, el CIVA servirá como punto de referencia para grupos turísticos que busquen algo más que una simple degustación: una experiencia completa que combine territorio, cultura y producto.

## Catas y actividades formativas

El CIVA será también un espacio para catas, talleres y actividades formativas relacionadas con el vino, la aceituna y el aceite. En ellas se podrá aprender a distinguir matices, conocer las diferencias entre variedades y estilos, y entender mejor qué hay detrás de la calidad de los productos que elabora la cooperativa.

Estas actividades estarán dirigidas tanto a público general como a grupos más especializados que quieran profundizar en aspectos concretos del sector.

## Un proyecto vinculado a subvenciones y desarrollo rural

El desarrollo del CIVA se enmarca dentro de la estrategia de proyectos de la cooperativa orientados a la puesta en valor del patrimonio agrícola y rural. Se trata de una iniciativa que puede acogerse a líneas de ayuda y subvenciones públicas destinadas a mejorar infraestructuras, impulsar el turismo ligado al campo y reforzar la difusión de la cultura del vino y del aceite en el medio rural.

Con ello, el CIVA no solo sumará a la actividad de SCAAVO, sino que contribuirá también al desarrollo económico, social y turístico de Molina y su entorno.



# CONOCIENDO A DANIEL MEJÍAS MATAS

Consejero más joven de SCAAVO

## Desde tu punto de vista como consejero más joven de SCAAVO, ¿cómo has visto el año?

Pues la media del año, bien. Lo que sí, pues es una cosa que no repercute a través nuestra directamente, pero sí estoy viendo todavía precios bastante bajos. Pero claro, eso es una cosa que ya la cooperativa ahí no podemos hacer nada, viene desde fuera. Pero por lo demás, en el funcionamiento de la cooperativa y eso, cosas que mejorar, pero la media bien.

## ¿Cómo has visto tu primera participación en el consejo rector?

Pues hasta ahora aprendiendo mucho, porque son cosas nuevas y demás, aprendiendo mucho y aportando todo lo máximo que puedo. Hemos aportado varias cosillas, varios detalles, lo que uno ha podido. Pero bien, la verdad es que es una cosa que hay que hacerla; tenemos que meter el cuello todos. Todo el mundo debería de probar.

## ¿Qué te gustaría llevar a cabo desde el consejo rector como consejero más joven?

Pues hay muchos proyectos, hay muchos proyectos.

Ahora estamos ligados con el tema del perdigón y eso, para ver si podemos darle un valor añadido al perdigón, que creemos que estamos perdiendo dinero. No perdiendo, pero sí podemos invertirlo de otra manera, que podamos darle un valor añadido y en eso estamos trabajando.

Y luego en reducir los costes al máximo, creo que también tenemos un proyecto más a largo plazo, que sería una ampliación de la almazara, que es verdad que es necesario, la cooperativa.

Pero en fin, hay que ir siempre siendo conservadores y con pasitos cortos.

## ¿Y cuál es el que te hace más ilusión llevar a cabo este año? El que tú digas que tienes más ganas.

A mí ilusión en todo, siempre y cuando sea una mejora para la cooperativa. Todo lo que podamos aportar son cosas buenas. Es lo que te llena, el estar ahí, te hace útil.

## ¿Cómo ves la problemática del relevo generacional?

Pues ese es un tema que es verdad que es complicado, es verdad que hay una problemática grande.

Si te fijas, la edad media es cada vez mayor, entonces eso te deja que pensar mucho, que dentro de 15 o 20 años piensa que van a quedar 3 o 4. Entonces eso es verdad que te frena mucho y te da mucha pena, porque esta es la base de todo.

Cuando no haya gente, a ver para dónde vamos a tirar. Y es entendible que el tema puede estar complicado, cada vez más burocracia, cada vez más complicaciones, y ya tiene de por sí que para empezar en el campo tienes que tener una base, porque no es como cualquier otro trabajo que con poco dinero y con poca inversión te puedes mover. En el campo necesitas mucha inversión, entonces requieres de que tengas antepasados de tus abuelos, de tus padres o algún conocido que tenga tierra y entonces tú sigas.

Si a eso le sumamos que tienes que tener vocación, porque es verdad que necesitas vocación para esto, pues es complicado, cada vez quedan menos personas.

## Siendo un joven que se involucra y que sigue adelante con las tareas del campo como lo eres, ¿cómo animarías a otras personas jóvenes a seguir tus mismos pasos?

Pues que esto hay que lucharlo, no podemos dejar que caiga. Hay que luchar, porque ya que nuestros abuelos, nuestros antepasados han luchado para que lo tengamos, a día de hoy no podemos dejar que se pierda.

Y ya te digo, es un tema de vocación también, que si tienes la vocación, que luches por ello, que a día de hoy creo que en la sociedad que vamos más bien por el sueldo, vacaciones, condiciones y demás, y al final tenemos que ver algo que nos llene.

## Si pudieras impulsar una sola prioridad para SCAAVO en 2026, ¿cuál sería y por qué?

Pues reducir los costes necesarios al máximo, eso sería el 100%, y aportar, desde nuestra parte, el valor que requiere la cooperativa..

## ¿Qué te hizo dar el paso y aceptar formar parte del consejo rector?

Pues la verdad es que el paso vinieron a hablar conmigo, y luego lo que más me hizo dar el paso es que yo siempre he sido uno de los que pelea, y qué mejor que pelear desde primera línea de batalla, que en el hogar, reuniones y eso no mueven nada. Hay que estar metido en el meollo si quieres mover algo y que se consiga algo.

Y eso es lo que me motiva a moverme. Luego son tus complicaciones, pero por lo menos hay que luchar desde dentro. Si quieres que algo vaya bien, tienes que empezar por moverlo tú. No esperes que nadie haga lo tuyo.

## ¿Cuál ha sido el mejor aprendizaje que te llevas de este primer año como consejero?

Todo, desde liquidaciones, de cómo se mueve toda la cooperativa, cómo se hace todo... es que es un cúmulo. Ya te digo que esto es nuevo para mí, entonces cada día, cada reunión... han sido miles de cosas nuevas. Algunas tenía una mínima idea, otras no tenía idea ninguna, entonces hemos aprendido todo el funcionamiento en general de la cooperativa. He desarrollado y he ampliado conocimientos.

## ¿Qué “mito” o idea equivocada crees que tiene la gente sobre el trabajo en el campo?

Que el campo es muy duro. Pues sí, el campo hace muchos años era muy duro, pero ahora, si te gusta, yo no lo veo tan duro, la verdad.

De echarle horas, sí, hay que echarle muchas horas, pero luego te complace y no es para tanto como lo ponen. Hay trabajos peores, la verdad, y no están tan mal mirados. Ahora mismo la tecnología te facilita mucho y se está mecanizando.

Lo que sí, que tenemos una problemática con el personal, la verdad es que cada día hay menos personal y por eso se está automatizando todo. Pero al final, el trabajo del campo cada vez está siendo más sencillo y mejor de hacer. No hay que asustarse con el campo, todo se hace.

## Si tuvieras que definir SCAAVO en una frase para alguien de fuera, ¿cuál sería?

Pues es una empresa innovadora que está luchando por el campo, que es algo primitivo y básico, pero le está dando una nueva imagen. Como ya has visto con el tema de museos, para darle los añadidos que no se nos pierden. Siempre conservadores, pero mirando al futuro.

## ¿Algo que quieras añadir?

Que estaré aquí los años que pueda y voy a intentar luchar por esto, con todas mis fuerzas y que esto no decaiga, para que el día de mañana, como hemos hablado antes, yo tenga un hijo y se dedique a una labor, a una profesión, porque tenga vocación, no por las condiciones. Y para esto también tiene que tener la facilidad de que no haya problema de sueldo ni problema económico, que no lo deje atrás por el simple hecho de que no vea rentabilidad. Que tenga la oportunidad.

Si ahora ya tiene la oportunidad, pero no le gusta, obviamente, se dedique a lo que realmente le gusta, pero por lo menos la oportunidad que esté ahí, y para eso es para lo que estamos luchando.



**Es lo que te llena,  
el estar ahí, te  
hace útil**



# ESPECIAL FIESTA DE LA VENDIMIA

La Fiesta de la Vendimia de Mollina es mucho más que una cita en el calendario: es el momento del año en el que el pueblo rinde homenaje a la uva, a la viña y al trabajo de tantas familias que viven del campo. Coincidiendo con el final de la recolección, las calles, las bodegas y las instalaciones de la cooperativa se convierten en escenario de actividades donde el vino y la cultura local van de la mano. [elcorreodelvino.com](http://elcorreodelvino.com)

Durante los días de fiesta, se organizan catas comentadas, visitas guiadas a la bodega y a la almazara, maridajes con productos de la tierra y actividades para todos los públicos. Bodegas Carpe Diem diseña cada año un programa especial en el que se destacan las distintas gamas de vino de la casa, desde los dulces naturales hasta los blancos secos y los tintos de crianza, siempre con el apoyo del Ayuntamiento de Mollina y la marca Sabor a Málaga. Un buen ejemplo de ello son las catas maridadas celebradas en la última edición, donde el público pudo descubrir cómo cada vino se realza al combinarlo con quesos, embutidos, platos tradicionales

y propuestas más creativas. La Fiesta de la Vendimia es también un reconocimiento al esfuerzo de los viticultores. Las viñas, que durante todo el año han sido cuidadas con mimo, ven recompensado ese trabajo cuando la uva entra en bodega y comienza el proceso de elaboración. En estos días, SCAAVO abre sus puertas a vecinos y visitantes para mostrar de cerca cómo se transforman los racimos en vino, desde la recepción de la uva hasta la crianza y el embotellado, reforzando así la conexión entre el sector agrícola y la comunidad.

Además, la fiesta tiene un importante componente cultural y social: hay música, actividades infantiles, degustaciones populares y momentos de convivencia entre socios, trabajadores y amigos de la cooperativa. Para SCAAVO, la Fiesta de la Vendimia es una oportunidad única para poner en valor la historia vitivinícola de Mollina, promover el enoturismo y seguir construyendo un futuro en el que el vino y el olivar sigan siendo motor de desarrollo para el municipio y la comarca.



## ESTAMOS PRESENTES (RSC)

En SCAAVO siempre hemos tenido claro que una cooperativa no solo trabaja para sus socios: trabaja también para su pueblo, para su entorno y para la gente que lo forma. Por eso, la Responsabilidad Social Corporativa no es un departamento ni un proyecto puntual; es una manera de estar presentes en Mollina y en la comarca, de contribuir y devolver parte de lo que esta tierra nos da cada año.

Nuestra gente no se queda dentro de las instalaciones. Está también en los caminos, en los colegios, en los eventos del pueblo, en las actividades culturales y deportivas que apoyamos durante todo el año. Y ahí es donde la RSC cobra sentido.

Formamos parte del impulso deportivo con iniciativas como el Urban Trail del Aceite, colaborando con premios y apoyo logístico. Estamos en las maratones, en las carreras del municipio y en esos pequeños eventos que ayudan a promover la vida activa y unen a vecinos de todas las edades.

También estamos en la educación, porque el futuro del campo necesita jóvenes formados y conectados con la realidad agrícola. Por eso, SCAAVO abre sus puertas a centros educativos, acoge charlas y jornadas técnicas, y participa en actividades como las sesiones de concienciación del Plan Director en el IES Las Viñas o los programas de FP Dual que acercan a los estudiantes al sector agroalimentario.

La responsabilidad social también se expresa en nuestro apoyo a la igualdad. La cooperativa participa en iniciativas que dan visibilidad a la mujer rural y a su papel fundamental en la agricultura, como la mesa redonda “DOP en femenino”, organizada junto a asociaciones de mujeres de la comarca para poner en valor a bodegueras, técnicas, agricultoras y profesionales del sector.

Además, SCAAVO está profundamente ligada a la vida social y cultural del municipio. Nos sumamos a la Feria de la Vendimia, a las actividades de la Diputación dirigidas a la tercera edad, a eventos gastronómicos y a proyectos locales que ayudan a mantener vivas nuestras tradiciones y refuerzan la identidad del territorio.

Y no olvidamos algo esencial: el compromiso con el medio ambiente. La cooperativa ha dado pasos firmes hacia la sostenibilidad, desde la molturación de aceituna ecológica hasta la puesta en marcha de una planta fotovoltaica que nos ha convertido en gran productor eléctrico, reduciendo nuestra huella energética y mejorando la eficiencia de nuestros procesos.

Todo esto forma parte de lo que somos.

Porque “nuestra gente” incluye a nuestros socios y trabajadores, sí, pero también a los jóvenes que estudian en los centros educativos del pueblo, a los deportistas que participan en carreras locales, a las asociaciones de mujeres rurales, a nuestros mayores, a los visitantes que acuden a las actividades culturales y a quienes caminan cada día por las calles de Mollina.

La responsabilidad social no es un eslogan: es una forma de estar presentes. Y SCAAVO seguirá haciéndolo, porque cuidar de nuestra gente es también cuidar del futuro de esta tierra.



**La cooperativa ha dado pasos firmes hacia la sostenibilidad, desde la molturación de aceituna ecológica hasta la puesta en marcha de una planta fotovoltaica**



# OFERTAS TIENDA DE ALIMENTACIÓN

**La Tienda de Alimentación de la Cooperativa**

OFERTAS VÁLIDAS DEL 8/01 AL 1/03 DE 2026

**8,22 €/ud**

**5+1**  
Compra 5 y llévate 1 GRATIS

Por la compra de 5 botellas de Carpe Diem Orange Wine, llévate 1 DE REGALO

**SCOVO**  
Sociedad Cooperativa Andaluza  
Agricultura Virgen de la Oliva

952 740 100 | Avda. de las Américas 35, 29532 Molina (Málaga)

**La Tienda de Alimentación de la Cooperativa**

OFERTAS VÁLIDAS DEL 8/01 AL 31/03 DE 2026

**6,26 €/ud**

**5+1**  
Compra 5 y llévate 1 GRATIS

Por la compra de 5 botellas de Etéreo Blanco Frizzante, llévate 1 DE REGALO

**8,08 €/ud**

**5+1**  
Compra 5 y llévate 1 GRATIS

Por la compra de 5 botellas de Vermut Carpe Diem, llévate 1 DE REGALO

**SCOVO**  
Sociedad Cooperativa Andaluza  
Agricultura Virgen de la Oliva

952 740 100 | Avda. de las Américas 35, 29532 Molina (Málaga)

**La Tienda de Alimentación de la Cooperativa**

OFERTAS VÁLIDAS DEL 8/01 AL 31/03 DE 2026

**6,57 €/ud**

**5+1**  
Compra 5 y llévate 1 GRATIS

Por la compra de 5 botellas de APIANE, llévate 1 DE REGALO

**1,91 €/ud**

**18+6**  
Llévate una caja de 24 latas ¡6 te salen GRATIS!

Comprando 1 caja de latas de espumoso APIANE, 6 TE SALEN GRATIS

**SCOVO**  
Sociedad Cooperativa Andaluza  
Agricultura Virgen de la Oliva

952 740 100 | Avda. de las Américas 35, 29532 Molina (Málaga)

**La Tienda de Alimentación de la Cooperativa**

OFERTAS VÁLIDAS DEL 8/01 AL 31/03 DE 2026

**7,04 €/ud**

**5+1**  
Compra 5 y llévate 1 GRATIS

Por la compra de 5 botellas de GADEA Cepas Viejas, llévate 1 DE REGALO

**5,03 €/ud**

**4+2**  
Compra 4 y llévate 2 GRATIS

Por la compra de 4 botellas de GADEA PX Ecológico, llévate 2 DE REGALO

**3,61 €/ud**

**1+1**  
Compra 1 y llévate 1 GRATIS

Por la compra de 1 botella de GADEA Rosado, llévate 1 DE REGALO

**SCOVO**  
Sociedad Cooperativa Andaluza  
Agricultura Virgen de la Oliva

952 740 100 | Avda. de las Américas 35, 29532 Molina (Málaga)

**La Tienda de Alimentación de la Cooperativa**

OFERTAS VÁLIDAS DEL 8/01 AL 31/03 DE 2026

**5,03 €/ud**

**4+2**  
Compra 4 y llévate 2 GRATIS

Por la compra de 4 botellas de Carpe Diem Dulce Natural, llévate 2 DE REGALO

**7,65 €/ud**

**5+1**  
Compra 5 y llévate 1 GRATIS

Por la compra de 5 botellas de Carpe Diem Seco, llévate 1 DE REGALO

**SCOVO**  
Sociedad Cooperativa Andaluza  
Agricultura Virgen de la Oliva

952 740 100 | Avda. de las Américas 35, 29532 Molina (Málaga)

**La Tienda de Alimentación de la Cooperativa**

OFERTAS VÁLIDAS DEL 8/01 AL 31/03 DE 2026

**4,95 €/ud**

**1+1**  
Compra 1 y llévate 1 GRATIS

Por la compra de 1 botella de Solano Tinto, llévate 1 DE REGALO

**4,44 €/ud**

**4+2**  
Compra 4 y llévate 2 GRATIS

Por la compra de 4 botellas de Infiel Blanco, llévate 2 DE REGALO

**SCOVO**  
Sociedad Cooperativa Andaluza  
Agricultura Virgen de la Oliva

952 740 100 | Avda. de las Américas 35, 29532 Molina (Málaga)

**La Tienda de Alimentación de la Cooperativa**

OFERTAS VÁLIDAS DEL 8/01 AL 31/03 DE 2026

**5,29 €/ud**

**5+1**  
Compra 5 y llévate 1 GRATIS

Por la compra de 5 botellas de Montespejo Blanco, llévate 1 DE REGALO

**5,22 €/ud**

**5+1**  
Compra 5 y llévate 1 GRATIS

Por la compra de 5 botellas de Montespejo Tinto, llévate 1 DE REGALO

**SCOVO**  
Sociedad Cooperativa Andaluza  
Agricultura Virgen de la Oliva

952 740 100 | Avda. de las Américas 35, 29532 Molina (Málaga)

*La mejor calidad en*

**La Tienda de Alimentación de la Cooperativa**

**SCOVO**  
Sociedad Cooperativa Andaluza  
Agricultura Virgen de la Oliva

# OFERTAS TIENDA DE SUMINISTROS

La Tienda de Suministros  
de la Cooperativa

**ESPECIAL OLIVO**

Big bag 600 Kg

**0,60 €/kg**  
IVA incluido

**ABONO COMPLEJO 20-5-8**

Abono con tecnología de inhibidores de nitrógeno, con 20% de trióxido de azufre (SO<sub>3</sub>), además de boro y magnesio. Ideal para el cultivo del olivar.

**SCA VO**  
Sociedad Cooperativa Andaluza  
Agrícola Virgen de la Oliva

952 740 100 | Avda. de las Américas 35, 29532 Molina (Málaga)

La Tienda de Suministros  
de la Cooperativa

**ESPECIAL VIÑA**

Saco 25 Kg

**0,57 €/kg**  
IVA incluido

**ABONO COMPLEJO NPK 9-18-7**

Con fosfato de roca más 8% de óxido de calcio más 25% de trióxido de azufre.

**SCA VO**  
Sociedad Cooperativa Andaluza  
Agrícola Virgen de la Oliva

952 740 100 | Avda. de las Américas 35, 29532 Molina (Málaga)

*Los mejores productos al mejor precio*

**La Tienda de Suministros de  
la Cooperativa**

**SCA VO**  
Sociedad Cooperativa Andaluza  
Agrícola Virgen de la Oliva

# LO MÁS AUTÓCTONO

Amanece sobre las viñas y el rocío se agarra a las hojas como si no quisiera irse.

El viento huele a tierra removida y a olivo viejo, de esos que han visto pasar generaciones.

No hace falta mirar el calendario: son los campos quienes avisan de que, un año más, la vida vuelve a empezar entre surcos, manos curtidas y la esperanza humilde de una buena cosecha.

**“Quien buen vino bebe, a  
buen vivir se atreve”**

**“Aceite de oliva todo mal  
quita... y buen pan y vino, a  
la vida invita”**

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)