



Alma de Mujer, Empoderamiento femenino

"Pocas veces pensamos en lo que tenemos; pero siempre en lo que nos falta" (Schopenhaver)

El nuevo lanzamiento de Colival, *Alma de Mujer*, es un AOVE que homenajea a la mujer en el sector oleícola y representa a la perfección el espíritu de donde proviene -el medio rural en el que han decidido vivir, las almazaras y cooperativas en las que trabajan-. Este coupage de las variedades picual y arbequina es el resultado de la meticulosa selección de parcelas por parte de las socias de la cooperativa, encargadas de la recolección de los frutos y de todo el proceso de elaboración, desde el campo hasta el envasado, capitaneadas por la gerente y responsable de producción de Colival, Consoli Molero. Muy complejo en nariz y boca, estamos ante un frutado medio de aceituna más verde persistente y sumamente elegante, destacando el aroma a tomate seguido del plátano, los cítricos, la ciruela verde y la grosella; culminando la fase olfativa con recuerdos a hierba silvestre. En boca entra muy dulce y con un amargor y picor equilibrados, surgiendo matices retronasales a almendra verde y cáscara de plátano.

Un virgen extra nacido desde el amor, la pasión y el respeto, dedicado "a todas aquellas personas que viven en silencio, que no salen en la foto, pero sin cuyo trabajo sería imposible elaborarlo. En definitiva, a todas las personas que necesitan que sus voces sean escuchadas, a todas las mujeres que disfrutan y sufren en soledad en este sector y que son parte

de él", apunta Consoli. Un sector "aún demasiado masculino, pero en el que poco a poco se nos va reconociendo por nuestro ejemplo de trabajo, dedicación y constancia. Va por ellas, por ellos, por todos". El diseño, realizado por la propia Consoli Molero, rompe esquemas y a la vez mantiene la tradición en busca de armonía y equilibrio. Tributo, historia, cultura, pasión, lucha, feminidad y fuerza. Todo eso y mucho más es *Alma de Mujer*. 🍯



Etrurio, Sinfonía hecha aceite

"Sólo las personas que se atreven a ir demasiado lejos logran descubrir hasta dónde pueden llegar" (T.S. Eliot)

Etrurio -el nombre deriva de Etruria, la antigua zona del centro de Italia ubicada principalmente en lo que hoy es la región de la Toscana- es una marca de productos toscanos propiedad de OliveGrove Partners, una compañía fundada en junio de 2016 con el objetivo principal de crear una gama de aceites de oliva vírgenes extra de alta calidad. Su vocación es combinar lo mejor de las tradiciones agrícolas italianas con las últimas innovaciones tecnológicas partiendo de un enfoque vanguardista de la agricultura. La original composición gráfica está inspirada en la civilización etrusca que una vez pobló las tierras de la Toscana donde hoy se encuentran los olivos de *Etrurio*, y que fue responsable de la difusión de la aceituna y la uva en Italia.

Así, las etiquetas -impresas en papel *Manter Tintoretto Gesso Greaseproof*- "rinden homenaje a nuestros antepasados representando a los etruscos mientras bailan o tocan instrumentos, al tiempo que los aceites toman su nombre de los diferentes *tempos* musicales", señala Andrea Sozzi Sabatini, CEO de OliveGrove Partners y con una larga trayectoria en el mundo de las finanzas. Y es que los etruscos amaban la música, que solía acompañar todas sus

actividades diarias, incluida la cosecha de las aceitunas. Una línea gruesa y negra da forma y dinamiza las estilizadas ilustraciones que componen y evocan los orígenes ancestrales de este excepcional virgen extra. Los preciosos detalles metalizados estampados directamente sobre el propio papel de la etiqueta -como las hojas o las túnicas de los personajes representados- invitan a palpar con la punta de los dedos estos acabados cargados de sutileza que realzan la elegancia del conjunto. A cada variedad -*Tradizionale, Allegro y Vivacissimo*, de recuerdos herbáceos y a alcachofa, con retrogusto a especias- se le ha asociado una de las ilustraciones de la *Tomba dei Leopardi* (Tumba de los Leopardos) en Tarquinia. 🍯

