

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DO Estepa: el sello de la calidad

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa se constituye el 21 de febrero de 2003 y es reconocido oficialmente el 24 de septiembre de 2004 por la Junta de Andalucía. El Consejo Regulador es fruto de un proyecto de petición de una Denominación de Origen para los aceites de oliva vírgenes extra de la Comarca de Estepa y Puente Genil, ya que por su historia milenaria, tradición y calidad, son mundialmente reconocidos.

DO Estepa

Su función principal es garantizar la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra producidos en el territorio y promocionarlos a nivel nacional e internacional.

La Denominación de Origen Estepa es posiblemente la entidad más exigente a la hora de certificar un aceite de oliva virgen extra, de ahí que muchos de sus aceites amparados cuenten con premios nacionales e internacionales.

La tierra de uno de los mejores aceites del mundo

Los datos contrastados más antiguos que vinculan la zona de Estepa con el olivo y el aceite se remontan a la época romana, no obstante, existen numerosos yacimientos de épocas anteriores, Íberos y Edad de los Metales donde gracias a los restos encontrados, podemos constatar una economía agropecuaria interesante, donde está presente el aceite.

Durante estos dos últimos siglos, el papel de Estepa como un área que ya lideraba muchos aspectos del sector, no sólo ha continuado con ese protagonismo funda-

mental, sino que se ha convertido en punta de lanza del gremio olivarero, exportando su propia experiencia a otras regiones. Producción y Calidad, han sido unas constantes en el desarrollo del olivo en esta zona a lo largo de toda su historia.

Las variedades de aceites

Hojiblanco

Procede de aceitunas de la variedad Hojiblanca, que predomina en nuestra comarca y es conocida también como



“Lucentina”. Es muy apreciada por su doble aptitud: aceite y mesa. De ella extraemos un aceite de oliva virgen extra de aroma muy fresco y frutado de aceituna verde típico de esta variedad.

Su aroma recuerda a hierba fresca y su sabor a verde hoja de olivo con toques de manzana y alcachofa. Muy fresco a la vez que delicado con elegante amargor y picor.

Arbequino

Procede de la variedad Arbequina, conocida igualmente como “Blancal” y “Arbequín”. Es de pequeño tamaño y es muy resistente a la sequía. De ella extraemos un aceite de oliva virgen extra con frutado de aceituna verde y toques de aceituna madura.

Es de elegante aroma, con limpias notas de almendras verdes (alloya), manzana y frutas maduras como el plátano. En boca destaca su fluidez y es de entrada dulce, con un ligero y equilibrado amargor y picor.

LA DO ESTEPA Y LAS REDES SOCIALES

La Denominación de Origen Estepa es una entidad pionera en el uso de las redes sociales dentro de su sector. Los consumidores pueden entrar en contacto con la D.O.Estepa a través de:



- <http://www.facebook.com/doestepa>
“Denominación de Origen Estepa” se encuentra dentro de Facebook, donde los fans pueden preguntar todo lo que deseen, participar en promociones exclusivas, concursos, encuestas y estar informados de todas las actividades que lleva a cabo la entidad.



- <http://twitter.com/#!/doestepa>
@doestepa es nuestra identidad en twitter, donde aprovechamos las 140 gotas de aceite de oliva virgen extra de cada mensaje para ofrecer a los seguidores la cultura sobre el auténtico zumo de aceitunas, nuestro amplio catálogo de recetas, informar sobre concursos y atender a preguntas y sugerencias. Además, informamos de todas las novedades de la Denominación de Origen Estepa.



- <http://www.youtube.com/user/doestepa>
Canal Doestepa
Contamos nuestro propio canal de Youtube “Doestepa” para que los usuarios puedan aprender de la forma más amena posible todo lo que desee sobre el aceite de oliva virgen extra, su aplicación en la cocina, propiedades nutricionales,... Además, tenemos en nuestro canal numerosas video-recetas.



aceite de oliva virgen extra verde intenso de exquisito olor y equilibrados amargor y picor.

Nuestras Marcas

Oleoestepa S.C.A.
(www.oleoestepa.com)

Es uno de los aceites de oliva virgen extra más prestigiosos del mundo, debido a la amplia consecución de premios nacionales e internacionales.

El aceite de oliva virgen extra producido responde a la experiencia olivarera heredada de varias generaciones, acreditada desde hace más de 20 siglos en la comarca de Estepa y Puente Genil.

Oleoestepa tiene a disposición de los consumidores los formatos PET, Cristal y Lata y una amplia variedad de estuches gourmet que suponen un excelente regalo en cualquier época del año.

Las variedades de aceites de oliva vírgenes extra que emplea son: hojiblanca, arbequina, selección y estepa virgen.

Puricon S.C.A.

Es una cooperativa olivarrera ubicada en la localidad sevillana de Aguadulce que cuenta con unos aceites de oliva vírgenes extra de excelente calidad.

Su aceite de oliva virgen extra procede de una selección de diversas variedades de aceitunas, con un porcentaje dominante de la hojiblanca, dando como resultado un excelente virgen extra característico del territorio amparado por la D.O.Estepa. Está disponible en lata y cristal.

Hacienda Ípora
(www.haciendaipora.com)

Cerca del límite oriental de la provincia de Sevilla, enclau-

ÚLTIMOS PREMIOS RECIBIDOS

- Oleoestepa, "Campéon Internacional" y medalla gran prestigio oro en Terraolivo 2011. Celebrado en Israel, en esta ocasión Oleoestepa fue la ganadora del premio "Campeón Internacional" por su aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca API, producido bajo el respetuoso método de producción integrada. La medalla Gran Prestigio Oro ha sido por su aceite de oliva virgen extra Estepa Virgen.

- Premios "Mario Solinas" del Consejo Oleícola Internacional. En este caso, Oleoestepa, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha obtenido dos reconocimientos en los premios "Mario Solinas" a la calidad del aceite de oliva virgen extra dentro de la categoría Frutados Verdes Intenso y Medio. Los premios obtenidos a través de sus Cooperativas Casariche y Pontanense son aceites de oliva vírgenes extra de la variedad Hojiblanca.

- Premios en Expoliva. Oleoestepa obtuvo un accésit en los premios entregados en la feria de Jaén a la calidad del aceite de oliva virgen extra dentro de la categoría Frutados Verdes Medios. El accésit obtenido se trataba de un Hojiblanco API.

- Oleoestepa, triunfadora en el concurso internacional Ovibeja 2011. En la I Edición del Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra Ovibeja 2011 de Portugal, el éxito de Oleoestepa fue total en la categoría Frutado Verde Intenso, donde además de conseguir los 3 primeros premios recibió dos diplomas honoríficos por la calidad de sus aceites. El aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa que se hizo con el primer premio Frutado Verde Intenso era de la variedad hojiblanca. Otro de los galardonados fue el Estepa Virgen.

Selección

Se trata de una acertada combinación de las variedades Hojiblanca y Arbequina, que da como resultado un extraordinario aceite de oliva virgen extra, equilibrado en sus intensidades de frutado en nariz y amargo y picante en boca.

Destaca por su aroma a hierba fresca recién cortada, con notas agradables de almendras verdes (alioza). En su sabor se aprecia de forma notable el verde hoja de olivo, manzana y almendra verde.

Su uso es apropiado para platos como pan tostado, entrantes como verduras a la plancha, sopas frías como el gazpacho, salmorejo,..

Estepa Virgen

Selección de todas las variedades de aceitunas cultivadas en nuestro territorio, recolectadas cuando la aceituna está en envero (entre verde y morada). De esta forma, producimos un excelente

vada en la comarca de Estepa, se encuentra la Hacienda Ípora. En la mitad de sus 650 ha de olivar crecen árboles centenarios de cultivo tradicional de secano, que conviven con la plantación intensiva de regadío.

Hacienda Ípora cuenta con un Selección Familiar (arbequina, hojiblanca, picual, manzanilla y lechín). De esta fusión singular nace un aceite que toma rasgos de cada variedad, creando su personalidad propia.

Además, Hacienda Ípora cuenta con Selección Arbequina, un aceite monovarietal suave, elegante y equilibrado. Este zumo es de una variedad que muchos expertos califican como reina entre nuestros aceites de oliva.

Las Valdesas

(www.aceitedelasvaldesas.com)

El Aceite de Las Valdesas es un aceite de pago, es decir, es un aceite de oliva virgen extra que se elabora exclusivamente con la cosecha propia de aceitunas procedentes de una finca y se muele en el molino situado en la misma. Así, se cuida y se controla todo el proceso de elaboración, desde el crecimiento del fruto hasta el envasado del aceite.

Las Valdesas permite al consumidor crear sus propios aceites, eligiendo el porcentaje de cada una de las variedades disponibles dando origen a un sabor único. Cuenta con las variedades Hojiblanca y Arbequina.