

En mitad de la Castilla bañada entre cereales y vides hay proyectos que nadan a contracorriente, como el que lidera Emán Vara en la localidad de Ataquines. Desde 2008 se dedica al cuidado de una plantación de cinco hectáreas con 8.000 olivos donde extrae el zumo de la aceituna 100% arbequina. «Queríamos lanzar un producto novedoso, innovador, con un cultivo alternativo diferente en Castilla y León e intentar obtener un producto de alta calidad», resalta Vara.

Convencido de las posibilidades que tenía la explotación familiar, comenzó a extraer el oro líquido. En 2013 lanzó su primera cosecha al mercado. El nombre: doce+uno. «Desde siempre me han gustado mucho los números y el 13 es un número por el que siento especial predilección», explica. Al proyecto se ha sumado una finca aledaña de 3 hectáreas y 3.500 olivos propiedad de un amigo suyo. La plantación ha alcanzado la madurez y en la actualidad la producción anual ronda entre los 5.000 y los 7.000 litros de aceite de oliva virgen extra. «Es una producción limitada. Vamos a un producto de calidad no de cantidad, buscamos la excelencia», destaca.

Ese respeto por la materia prima para obtener un AOVE de alta calidad se refleja durante todos los procesos. Desde la plantación, llevando a cabo respetuosos tratamientos y cuidados de los olivos, como a la hora de producir el aceite de oliva con múltiples exigencias. De esta manera, la recogida del fruto que es trasladado para su

DOCE+UNO (ATAQUINES, VALLADOLID)

# UN AOVE PREMIUM DE DIEZ

Emán Vara produce un aceite de oliva virgen extra 100% arbequina que ha sido elegido el mejor de Castilla y León por catadores

POR HENAR MARTÍN PUENTES

molturación a una almazara ecológica situada en el norte de Cáceres al límite con la provincia de Salamanca que le han dado diversos premios como la mejor almazara de España en 2017. «Cuidamos mucho todos los procesos», asegura Vara.

El resultado, un AOVE de clima extremo debido a las condiciones climatológicas del terreno. «Las oscilaciones térmicas diarias superan los 20°C, con mínimas invernales que pueden bajar de los -10°C y máximas en verano que pueden superar los 40°C. Esto provoca que su producción sea limitada. Como contrapartida, obtenemos un producto con unos frutados muy aromáticos y con un porcentaje de ácidos grasos saludables superiores a la media de su variedad», explica el oleicultor vallisoletano.

## PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Este aceite de porte elegante, con extraordinarias propiedades, ha ido cosechando numerosos premios desde el año 2016 a nivel nacional e internacional. En 2016 fue seleccionado como el mejor AOVE variedad arbequina por la guía RM AOVE Salud&Deleite. El medallero ha ido engrosándose con los reconocimientos obtenidos desde ese mismo año hasta la actualidad en los WBHEC (*World Best Healthy Evoo Contest*), un concurso internacional que en esta cuarta edición 2019/20 le ha situado en el top 10 al mejor AOVE saludable, ocupando la décima posición. Un broche que se ha completado con el Premio al Mejor AOVE de Castilla y León otor-

gado por la Escuela Oficial de Cata Española. «En los últimos cuatro años estamos entre los 10 AOVES más saludables del mundo. Que profesionales del sector valoren tu producto de alta calidad es un reconocimiento al trabajo bien hecho, un reconocimiento al esfuerzo y al trabajo duro», sostiene Vara, para quien la mejor satisfacción viene cuando el cliente «prueba y repite la compra, esa es la verdadera valoración que te importa».

Comprometidos con el estilo de vida saludable, la empresa colabora con el deporte siendo proveedor oficial del equipo ciclista Burgos BH y además patrocina las regatas náuticas que organiza el Banco de España. «El hecho de participar en equipos profesionales da la idea de nuestro cliente: muy exigente que sigue una dieta saludable y de muy alta calidad», argumenta. Una dieta donde está presente el AOVE *premium* doce+uno. «Lo utilizan como aliño en sus platos y también para desayunos con tostadas. Es energético y saludable, además de tener un sabor muy agradable», dice. Entre sus ventajas destaca el sabor muy frutado y aromático, suave, fresco y muy fino en boca y con un amargor y picor muy sutil, por lo que gusta a la mayor parte del público.

El AOVE se complementa con el vinagre balsámico doce+uno está elaborado artesanalmente a partir de mosto de uva Pedro Ximénez y envejecido en barricas de roble.

Sus productos se encuentran en el mercado nacional y fuera de nuestras fronteras en Europa principalmente y en Estados Unidos. Los canales de comercialización de su aceite son, principalmente, el canal Horeca de alto nivel, tiendas *delicatessen* y su tienda *online* ([www.emanvara.com](http://www.emanvara.com)). Un escaparate donde acaban de lanzar ofertas y promociones con cupones descuento. Además de adquirir sus productos, podemos contratar cursos de catas de aceites ya que es de catas. «Enseño al cliente a diferenciar las cualidades de un aceite de oliva y a maridar un AOVE de alta calidad».

Emán Vara Gourmet acaba de lanzar un atractivo diseño de formato en lata que cuenta con múltiples ventajas. «Tiene un volumen de un litro a un precio más competitivo, además es más cómodo de llevar y como es opaca, conserva a la perfección las propiedades organolépticas».

**Dirección** Ataquines, Valladolid

**Tfno.** 606 138 503

**e-mail** [info@emanvara.com](mailto:info@emanvara.com)

**tienda online** [www.emanvara.com](http://www.emanvara.com)

## PRODUCTOS

**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

**VINAGRE BALSÁMICO**



Emán Vara muestra los dos formatos en los que comercializa su AOVE: en botella de vidrio y en lata, un envase cómodo que preserva sus cualidades organolépticas. / PABLO REQUEJO