



OLIVARAMA®

MEDITERRANEAN LIFESTYLE

Nº 29

NOVIEMBRE-DICIEMBRE/NOVEMBER-DECEMBER 2013

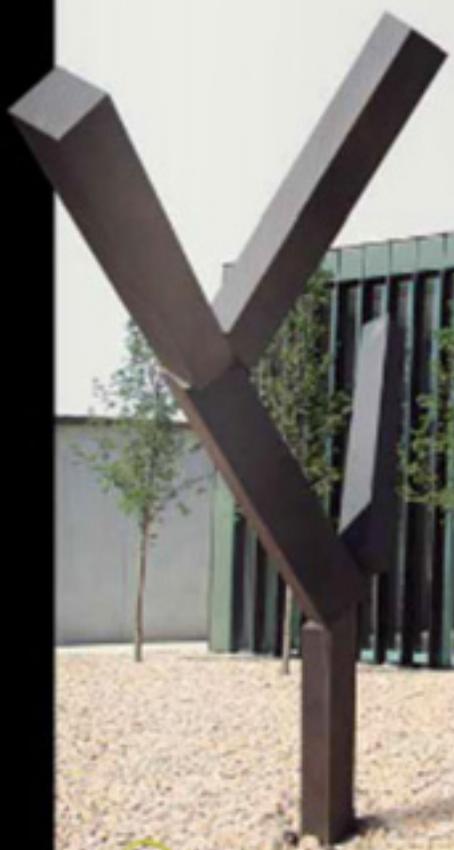
www.olivarama.com



FINCA
LA GRAMANOSA

*Una nueva visión
de la olivicultura*

**A NEW VISION
OF OLIVE**



ESTILO MEDITERRANEO
MEDITERRANEAN LIFESTYLE

**PALADARES SIBARITAS
EN NAVIDAD**

REGALA EXPERIENCIAS "EXTRAORDINARIAS"

**SOPHISTICATED TASTES
AT CHRISTMAS**

GIVE "EXTRAORDINARY" EXPERIENCES



● POR/BY: ALBERTO MATOS



FINCA LA GRAMANOSA

A NEW OUTLOOK ON OLIVE CULTIVATION

The simple act of stopping to perceive its aromas and savour its numerous nuances is more than sufficient to realise the enormous passion deposited in each one of the bottles in which Finca La Gramanosa sells its extra virgins. In reality, this sublime sensation is the result of an impeccable effort which, since the plantation of the first olive trees, has never scrimped on investment and work with the sole objective of achieving excellence.

Una nueva visión de la olivicultura

El simple gesto de detenerse a percibir sus aromas y paladear sus innumerables matices resulta más que suficiente para darse cuenta de la enorme pasión depositada en cada una de las botellas con las que Finca La Gramanosa comercializa sus vírgenes extra. En realidad, esta sensación sublime responde a un esfuerzo impecable que, desde que se plantaron los primeros olivos, no ha escatimado en inversión y trabajo con el fin único de alcanzar la excelencia.

A escasos 40 kilómetros al sur del macizo de Montserrat y aún bajo el influjo de su mágico magnetismo, se asienta uno de los dos núcleos principales en torno a los que se vertebran los dominios de Finca La Gramanosa.

Denominada así por la abundancia de gramas –hierbas medicinales muy apreciadas en la práctica de la naturopatía–, esta explotación olivícola se ubica en pleno corazón del Alt Penedès. Una próspera comarca barcelonesa que, modelada por un paisaje de suaves ondulaciones, está sometida a un clima cálido y poco lluvioso, que en verano encuentra alivio en la suave brisa que sopla procedente del Mediterráneo. Tales condiciones permiten la elaboración de vinos y cavas internacionalmente reconocidos. Dos productos a los que ahora se suma también la excepcional calidad de los vírgenes extra que se producen en Finca La Gramanosa.

FASCINACIÓN POR EL ENTORNO

Atendiendo al empeño que los profesionales encargados de la explotación manifiestan a la hora de anteponer la excelencia de sus productos frente cualquier otra circunstancia, el acceso a la finca prefiere avanzar desde un lugar discreto a las afueras de Avinyonet del Penedès. Desde allí, un sinuoso, aunque bien preservado, camino de tierra avanza decidido hasta el centro de operaciones de la empresa, dejando atrás las interminables hileras de olivos jóvenes y viñas en espaldera que, a nuestra llegada a finales de octubre, ya habían dado la bienvenida al otoño con sus múltiples tonalidades rojizas. Enfatizados en esa visión, solo cuando el vehículo al que seguíamos en procesión se detuvo pudimos darnos cuenta de que ya habíamos alcanzado nuestro objetivo. La almazara, construida intencionadamente sobre un nivel



Reinterpretación escultórica del olivo, por Jull Shapiro. Escultured reinterpretation of the olive tree, by Jull Shapiro.

Just 40 kilometres to the south of the Montserrat mountain and still under the influence of its magical magnetism, lies one of the two main nuclei around which the Finca La Gramanosa estates revolve.

So called for the abundance of Bermuda grass –highly prized medicinal herbs in naturopathy–, this olive plantation is located in the very heart of the Alt Penedès. A prosperous Barcelona region which, modelled on a gently waving landscape, is subject to a warm climate with little rain, which in summer is relieved by the gentle breeze that blows in off the Mediterranean. These conditions make the elaboration of internationally renowned wines and cava possible. Two products that are now joined by the exceptional quality of the extra virgins produced on Finca La Gramanosa.

FASCINATION FOR THE SETTING

Bearing in mind the determination shown by the professionals responsible for the estate to place the excellence of their products over anything else, access to the estate preferably departs from a discreet location on the outskirts of Avinyonet del Penedès.

From there, a sinuous, though well preserved, earth trail steadily makes its way to the company's centre of operations, leaving the endless rows of young olive trees and vines in its wake which, on our arrival at the end of October had already welcomed the Autumn in with their multiple shades of reddish brown. Immersed in this view, it is only when the vehicle we were following in procession came to a halt that we realised we had reached our destination. The mill, intentionally built on a lower level than the surrounding earth level, once again offered us a lesson in discretion, in this case, ceding its well-earned protagonism to the landscape surrounding it.

**DE LO BUENO, LO MEJOR
THE CRÈME DE LA CRÈME**

Una correcta elección de la maquinaria para la extracción del aceite de oliva es tan importante como la calidad de la materia prima empleada a la hora de elaborar un virgen extra excelente. Por esa razón, Finca La Gramanosa ha decidido contar con la última tecnología de Peralta para equipar su almazara. Así nos lo hizo saber Adjutori Pujols (Jari, para quienes mejor le conocen), maestro de almazara de la explotación. Durante nuestra visita, nos mostró las infinitas posibilidades de su Molino Serie Oro, una impresionante batidora que, construida en módulos independientes, permite trabajar el batido de la pasta en un entorno completamente aséptico y de temperatura controlada. Sus funciones, totalmente automatizadas, se complementan con las del decanter Peralta DPT 252 S y la centrifuga vertical Merte, que elimina la necesidad de añadir agua caliente, ahorrando así costes y reduciendo el tiempo por el medio ambiente.



A correct choice of machinery for the olive oil extraction is as important as the raw material used to make an excellent extra virgin olive oil. This is why, Finca La Gramanosa decided to use the latest Peralta technology to equip its mill. So we were told by Adjutori Pujols (Jari, to those who know him better), the mill master of the estate. During our visit, he showed us the infinite possibilities of his Molino Serie Oro, an impressive blender that is built with independent modules to work the blending of the paste in a completely aseptic environment and controlled temperature. Its functions, which are entirely automatic, are complemented by those of the Peralta DPT 252 S decanter and the vertical centrifugal separator Merte, which eliminates the need to add hot water, thus saving costs and caring for the environment at the same time.

inferior a la cota del terreno que la rodea, volvió a dárnos una lección de discreción, en este caso, cediendo su merecido protagonismo al entorno que la rodea.

**PEQUEÑOS Y GRANDES
DETALLES QUE
MARCAN LA
DIFERENCIA**

En su interior nos esperaba Paolo Micali, director gerente de la empresa. Este italiano, apasionado de su trabajo y orgulloso de los increíbles avances cualitativos conseguidos en apenas un par de años, decidió avanzar nuestra visita guiada desde la sala de extracción de aceite. Tan luminosa e imponente como imponente y funcional. Desde un primer momento, nuestro particular cicerone se esforzó por hacernos comprender que todo lo que estábamos a punto de descubrir había sido concebido con el único objetivo de elevar la excelencia de sus aceites de oliva, siempre vírgenes extra, a la máxima potencia. En cualquier caso, aunque no nos hubiera advertido, rápidamente nos habríamos percatado de que tanto la considerable inversión realizada en plena crisis económica como el cuidado extremo de cada uno de los detalles solo podrían haberse realizado con el fin de conseguir una producción excelsa. No hubiera cabido otra interpretación. Quizás, el ejemplo más ilustrativo de esta interesante filosofía empresarial podíamos encontrarlo en el hecho de que, para molinar sus primeras aceitunas durante la pasada campaña, Finca La Gramanosa adquirió una de las marcas de maquinaria de extracción más reputadas del mundo. Sin embargo, tras no conseguir los resultados deseados, este año ha decidido sustituir al completo por las soluciones ofrecidas por Peralta, con las que finalmente ha quedado más que satisfecho. Pese a todo, su obsesión por la calidad no se limita exclusivamente a la maquinaria empleada. Tanto es así que, si en algún momento supiera algún percance que no permitiera continuar con la

Para prevenir cualquier incidencia, la almazara está dotada de una cámara frigorífica que evita la fermentación de los aceites.
To prevent any incidents, the mill is fitted with a refrigerated chamber to prevent the fermentation of its olives.



**DETAILS LARGE AND SMALL
THAT MAKE ALL THE
DIFFERENCE**

Paolo Micali, the company director, was waiting for us on the inside. This Italian, so passionate about his work and proud of the incredible qualitative progress made in just a couple of years, decided to begin our guided tour from the oil extraction hall. As bright and imposing as it is spotless and functional. From the beginning, our particular cicerone made every effort to make us understand that what we were about to discover had been conceived with the sole objective of raising the excellence of his olive oil, always extra virgin, to their maximum potential. In any case, even if he hadn't forewarned us, we would have very quickly realised that both the considerable investment made in the midst of the economic recession, and the extreme attention paid to each and every detail, could only be possible with a view to obtaining sublime production. There was no other possible interpretation. Perhaps the most illustrative example of this interesting business philosophy can be found in the fact that, to press its first olives last season, Finca La Gramanosa acquired one of the most reputed extraction machinery brands in the world. Yet, their inability to obtain the desired results led them to completely replace it with the solutions provided by Peralta, with which they were fully satisfied.

**La almazara
THE MILL**



Entre otros aspectos, la excelente calidad de los vírgenes extra de Finca La Gramanosa es fruto de una higiene extrema y una tecnología de vanguardia.
Among other things, the excellent quality of the extra virgin produced by Finca La Gramanosa is fruit of extreme hygiene and cutting-edge technology.

**CHEFS ESTRELLA
MICHELIN
IMAGE MICHELIN
STAR CHEFS**

Entre los proyectos en los que Finca La Gramanosa se encuentra ocupada actualmente destaca una próxima colaboración con algunos de los más famosos chefs españoles con estrella Michelin. La idea es que el cocinero en cuestión transmita a la empresa un perfil concreto para sus vírgenes extra y que esta le elabore de manera personalizada teniendo en cuenta aspectos como el momento más óptimo de maduración, los tiempos de batido o las variedades empleadas. Los aceites resultantes serán envasados para su uso exclusivo en las cocinas y menús de los restaurantes Michelin participantes.



Among the projects that Finca La Gramanosa is involved in at present, an upcoming collaboration with some of the most famous Spanish chefs with Michelin stars particularly stands out. The idea is for the chef in question to transmit a specific profile to the company for its extra virgin and for this to then elaborate them in a personalised way, taking into account aspects such as the optimal point of ripeness, the centrifugal time and the varieties used. The resulting oils will be packaged for exclusive use in the kitchens and on the tables of the participating Michelin restaurants.

moliuración en los tiempos estipulados, la almazara está dotada de una impresionante cámara frigorífica destinada a mantener las aceitunas a salvo de una inevitable fermentación que, sin remedio, menudaría la calidad pretendida. Una inteligente manera de adelantarse a los problemas que, en nuestros años de experiencia, nunca antes habríamos constatado.

NADA QUEDA AL AZAR

Como más adelante pudimos comprobar, la obsesión por el control de la temperatura es una constante a lo largo de todo el proceso de producción. Tras su recolección y destilación, las aceitunas se moliuran a un máximo de 28 °C. Con ello se reduce el rendimiento y, por tanto, la cantidad de aceite obtenida. Pero, a cambio, se obtienen unos vírgenes extra fragrantísimos, con unos parámetros químicos y organolépticos refinados en todo momento por los análisis realizados en su propio laboratorio y por el veredicto de un panel de cata externo e independiente. Tras su obtención, los aceites se trasladan a unos depósitos de decantación, en los que permanecen al menos durante 24 horas antes de ser enviados a una bodega completamente climatizada a una temperatura continua de entre 17 y 21 °C. La estructura de este edificio también merece una mención aparte. Diseñado en líneas rectas y abierto al exterior a través de largos y luminosos ventanales, actualmente puede albergar hasta 220.000 litros de aceite en una serie de depósitos de acero inoxidable, inertizados con nitrógeno para evitar la oxidación de su contenido. En función de la demanda de cada momento, los aceites abandonan su lugar de reposo para ser envasados en una embotelladora también propia, desde donde pasan a un almacén igualmente climatizado hasta que finalmente parten hacia sus lugares de destino. Solo de esta manera, Finca La Gramanosa puede garantizar las más óptimas condiciones para su producto. Tan segura está de lo que hace que, concertando una cita previamente, cualquiera que esté interesado puede confirmarlo personalmente mientras disfruta de la pragmática arquitectura del complejo y degusta cualquiera de las marcas que la empresa ofrece en una Senda que, en nuestra visita, a punto estaba de abrir sus puertas.

In spite of everything, his obsession with quality is not limited solely to the machinery used. This is so much the case that, if at a given moment there should be any mishap preventing the pressing process from taking place in the stipulated timeframe, the mill is equipped with an impressive refrigeration chamber aimed at keeping the olives safe from an inevitable fermentation which, if unchecked, would undermine the intended quality. An intelligent way of anticipating problems which, in all our years of experience, we had never come across before.

NOTHING LEFT TO CHANCE

As we saw later on, the obsession with temperature control is a constant feature throughout the entire production process. Following harvest and classification, the olives are pressed at a maximum temperature of 28 °C. This reduces the yield and, therefore, the amount of oil obtained. Yet, in exchange, the extra virgins obtained are fragrant, with chemical and organoleptic parameters controlled every step of the way by the analyses carried out in its own laboratory and the verdict of an external and independent tasting panel. Once obtained, the oils are transferred to decantation vats, in which they remain for at least 24 hours before being sent to a fully climate-controlled bodega at a constant temperature of between 17 and 21 °C. The structure of this building is also worthy of special mention. Designed following straight lines and open to the outside via big, bright windows, it can currently hold up to 220,000 litres of oil in a series of stainless steel vats, blanketed with nitrogen to prevent the oxidation of their contents. Depending on the demand in each given moment, the oil leave their place of repose to be packaged in a bottling machine also owned by the estate, from which they are transferred to a warehouse that is also climate-controlled until finally they set out for their destinations. Only thus can Finca La Gramanosa guarantee the most optimal conditions for its product. It is so sure of what it is doing that, having previously arranged an appointment, anyone interested can confirm it personally while enjoying the pragmatic architecture of the complex and sampling any of the brands stocked by the company in a shop that, on our visit, was just about to open its doors.

El Olivar THE OLIVE GROVE



Finca La Gramanosa se articula en torno a dos núcleos principales, uno en el corazón del Alt Penedès y otro junto al mar, en la provincia de Tarragona. Finca La Gramanosa revolves around two main nuclei, one in the heart of Alt Penedès and the other beside the sea, in the province of Tarragona.

REINVENTANDO EL PAGO DE OLIVAR

Aunque la almazara fue construida hace apenas un par de años, la finca sobre la que se levanta comenzó a forjarse hace ya tres siglos. En realidad, fue en aquel momento cuando se sentaron las bases de la excelencia de sus actuales vírgenes extra.

Al contrario de lo que habitualmente suele suceder, los terrenos no fueron adquiridos en función de su proximidad, sino dependiendo de los resultados arrojados por diversos estudios del suelo y el clima que determinaban su idoneidad para el cultivo del olivo.

Por este motivo, las plantaciones de Finca La Gramanosa no están dispuestas preservando una continuidad territorial entre ellas. De hecho, los olivares se concentran en torno a dos ejes principales, integrados respectivamente por un total de 13 fincas. Uno de esos ejes, en el que se ubica la almazara, se desarrolla en torno a las inmediaciones de la localidad barcelonesa de Avinyonet del Penedès. El otro, por su parte, la hace alrededor del municipio tarraconense de Mont Roig.

Con esta organización premeditada, la empresa ha reinventado el concepto de pago de olivos, manteniendo, por un lado, el control total sobre cada una de las fases involucradas en la producción y, por otro, apostando por la adaptabilidad de unos terrenos que no necesariamente tienen que situarse en los alrededores de la almazara. No en vano, la explotación más lejana se ubica a unos 80 km. Una circunstancia que no impide la molturación de la aceituna en el plazo máximo previsto de una hora y media desde que es recolectada. Cercanos o lejanos, la mayor parte de los olivares están representados por

REINVENTING THE CHATEAUX OIL

Although the mill was built just a couple of years ago, the estate it rests on began to be put together three lustums ago. In reality, that was when the foundations for the excellence of its current extra virgins were laid. Unlike what usually happens, the land was not acquired based on its proximity but rather according to the results of various soil and climate studies that determined its suitability for the olive grove cultivation.

This is why the Finca La Gramanosa plantations do not have a territorial continuity between them. In fact, the olive groves are concentrated around two main axes, each made up of a total of 13 estates. One of these axes, on which the mill is located, is developed in the Barcelona area of Avinyonet del Penedès. The other, in the Tarragona municipality of Mont Roig.

With this premeditated organisation, the company has reinvented the concept of the chateaux oil, maintaining, on the one hand, its total control over each of the phases involved in the production and, on the other, focusing on the adaptability of lands that are not necessarily located close to the mill. In fact, the furthest cultivation area is 80 kilometres away. A circumstance that does not get in the way of olive pressing in the maximum period of one and a half hours from the moment of harvest.

Whether near or far, the majority of the olive groves are represented by recently planted trees, among which the Arbequina variety stands out, although they also share space with other more minority varieties such as Hojiblanca, Picual, Kalamata and Koroneiki. Overall, they are distributed over

árboles de reciente plantación, entre los que predominan los pertenecientes a la variedad Arbequina, que comparten también espacio con otras minoritarias como la Hojiblanca, la Picual, la Kalamata y la Koroneiki. En su conjunto, se reparten sobre una superficie aproximada de 300 hectáreas, adoptando marcos de plantación intensivos de 6x6 metros.

Desde un principio, toda la explotación ha estado sujeta a las exigencias que impone el sello de Producción Integrada, un tipo de agricultura que emplea prácticas compatibles con la protección y mejora del medio ambiente, así como de la diversidad genética.

No obstante, en la actualidad, alrededor de 10 hectáreas están siendo sometidas a un proceso de reconversión hacia la agricultura ecológica. Un proceso que en un futuro concluirá con cerca de 150 hectáreas plenamente adaptadas a esta modalidad de cultivo.

EL FRUTO DE TANTO ESFUERZO Y DEDICACIÓN

Además de los aspectos ya mencionados, la excelencia de los vírgenes extra de Finca La Gramanosa también está íntimamente vinculada con la calidad de la materia prima. En su caso, las aceitunas son cosechadas por variedades en su momento óptimo de maduración mediante procedimientos mecánicos que impiden el contacto con el suelo.

Esta manera de proceder a menudo implica el desplazamiento de los equipos pertinentes de una finca a otra, ignorando de nuevo la proximidad entre ellas. Lógicamente, con esta decisión se incrementan los costes, que se sacrifican en detrimento de la calidad. Solo así, Finca La Gramanosa consigue tres monovarietales impecables, con una acidez máxima que ronda los 0,1 grados.

Dependiendo de las marcas, estos vírgenes extra están disponibles en distintos formatos y volúmenes. ■

an approximate surface area of 300 hectares, adopting intensive plantation frames of 6x6 metres.

From the beginning, the entire estate has been subject to the demands imposed by the seal of Integrated Production, a type of agriculture that uses practices compatible with the protection and improvement of the environment, as well as genetic diversity.

Nonetheless, at present, around 10 hectares are undergoing a reconversion to organic farming process. A process which, in the future, will conclude with around 150 hectares fully adapted to this mode of cultivation.

THE FRUIT OF SO MUCH EFFORT AND DEDICATION

Apart from the aforementioned aspects, the excellence of the extra virgins produced by Finca La Gramanosa is also closely linked to the quality of the raw material. In this case, the olives are harvested by variety at their optimal moment of ripeness using mechanical procedures that prevent contact with the ground. This mode of proceeding often implies the movement of equipment from one estate to another, again given the lack of geographic proximity between them. Logically, the decision pushes up costs, which are happily sacrificed in favour of quality. This is how Finca La Gramanosa manages to make three impeccable single-variety oils, with a maximum acidity of around 0.1 degrees.

Depending on the brands, these extra virgins are available in various formats and volumes. ■

La cosecha THE HARVEST



Tras una delicada recolección realizada que evita dañar las aceitunas, estas son molturadas en el plazo máximo de una hora y media. Following a delicate mechanical harvest that prevents damage to the olives, these are pressed in a maximum timeframe of one and a half hours.

Carlota
Monovarietal ecológica de Arbequina, de producción integrada y procedente de los olivares de Avinyonet del Penedès (Barcelona).
Organic single-variety oil of the Arbequina variety, integrated production and produced from the olive groves in Avinyonet del Penedès (Barcelona).

Mas Notari
Monovarietal de Arbequina procedente de los olivares de Mont Roig (Tarragona).
Arbequina single-variety from the olive groves of Mont Roig (Tarragona).

Finca La Gramanosa
Monovarietal de Arbequina procedente de diversos olivares empastados por la DOP Siurana en la provincia de Tarragona.
Arbequina single-variety from various olive groves produced under the DOP Siurana in the province of Tarragona.

■ MÁS INFORMACIÓN / FURTHER INFORMATION: www.fincalagramanosa.com