FINCA OROZCO

GUÍA 02 / EL DIARIO DE LA FINCA

7 claves para reconocer un AOVE excepcional

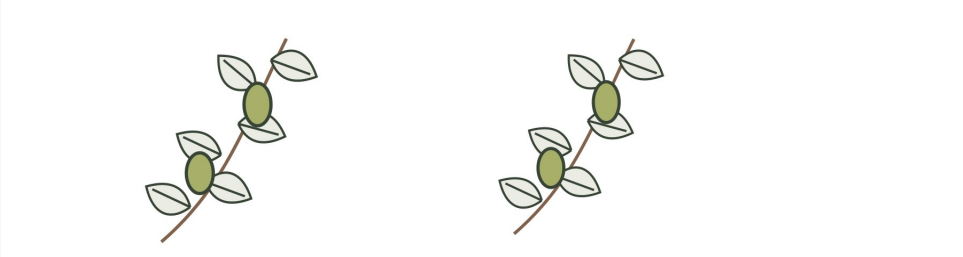
Elegir con criterio. Catar con curiosidad. Conservar con cuidado.



FINCA OROZCO

Una buena elección se aprende

Siete claves y una cata para hacer en casa.



Una botella excepcional reúne muchas decisiones. Algunas se pueden conocer antes de comprar; otras aparecen al abrirla. Esta guía conecta ambas cosas para que encuentres aceites que entiendas y disfrutes.

Clave	Tu gesto práctico	Página
1 Categoría	Localiza la denominación completa	3
2 Origen	Pregunta de dónde viene	3
3 Fechas	Distingue los momentos del aceite	4
4 Fruto y elaboración	Busca explicaciones concretas	4
5 Aroma y equilibrio	Prueba y reconoce tus preferencias	5
6 Protección	Cuídalo al guardarlo	6
7 Transparencia y formato	Compra lo que vas a disfrutar	6

Después encontrarás una cata sencilla, ideas para la mesa y una ficha donde guardar tus impresiones. No es un examen: es una invitación a descubrir.

La calidad se conoce mejor cuando la información llega hasta el paladar.

FINCA OROZCO

Claves 1 y 2

Categoría y origen antes que adjetivos.



Paisaje del Delta del Ebro. Archivo de Finca Orozco.

1 La categoría

Busca «aceite de oliva virgen extra». Esa denominación exige requisitos químicos y sensoriales. Premium, artesano o selección pueden describir una propuesta, pero no sustituyen la categoría. [1]

Tu gesto: gira la botella y localiza el nombre completo antes de dejarte llevar por la presentación.

2 El origen

Conocer el lugar y al productor da contexto. Pregunta dónde se cultivan las aceitunas y dónde se elabora el aceite. Una dirección de envasado puede contar solo una parte del recorrido.

En VIVUM, la familia Orozco y el Delta del Ebro forman parte de la identidad. Ese vínculo se completa con la información de cada referencia y de su campaña.

El origen empieza a ser valioso cuando puedes comprenderlo.

FINCA OROZCO

Claves 3 y 4

El tiempo y el cuidado del fruto dejan huella.



3 Las fechas

Cosecha, envasado y consumo preferente indican momentos distintos. La fecha de cosecha, cuando se facilita, aporta contexto sobre la edad del aceite. La frescura depende también de cómo ha sido conservado durante el recorrido.

Tu gesto: mira las fechas disponibles y piensa cuánto vas a tardar en consumir el formato elegido.

4 El fruto y la elaboración

Importan el estado de la aceituna, el momento de recogida, su manejo y las condiciones de la almazara. Busca un productor que pueda explicar ese camino con claridad.

La mención «extracción en frío» tiene condiciones concretas: determinados procedimientos de extracción a menos de 27 °C. No es un sinónimo genérico de calidad ni explica por sí sola todo el proceso. [1]

Una campaña reciente merece una conservación igual de cuidada.

FINCA OROZCO

Clave 5

Aroma y equilibrio para encontrar tu aceite.



Recuerdos aromáticos posibles. Cada variedad y campaña tiene su personalidad.

Acerca la nariz y busca una primera impresión. Puede recordarte a fruta, hojas, hierba o frutos secos. Después prueba una cantidad pequeña y observa el amargor y el picor: pueden formar parte del carácter positivo de un aceite virgen. [2]

El equilibrio es una experiencia del conjunto. Un perfil delicado puede acompañar un alimento sin cubrirlo; otro más marcado puede dar carácter a una crema o a unas verduras. No necesitas elegir siempre el más intenso.

La acidez no se mide al probarlo. Tampoco puedes calcular el contenido en polifenoles por el picor, el color o una impresión aromática.

Tu gesto: pruébalo primero solo y después con el mismo alimento que usarías en tu cocina. Anota qué notas, cómo cambia y cuál de las dos experiencias prefieres.

Un aceite excepcional también debe darte ganas de volver a usarlo.

FINCA OROZCO

Claves 6 y 7

Proteger el aceite y elegir un formato con sentido.



6 La protección

La luz, el calor y el oxígeno favorecen la pérdida de calidad. Guarda la botella en un lugar protegido, alejado del fuego y de ventanas. Sirve lo que necesites y vuelve a cerrarla. [3]

Tu gesto: reserva un lugar estable para el aceite y devuelve allí la botella después de utilizarla.

7 La transparencia y el formato

El lote y las fechas ayudan a identificar el producto. Un productor que responde con claridad también te permite conocerlo mejor. Elige el volumen según tu consumo, no solo según el precio por litro.

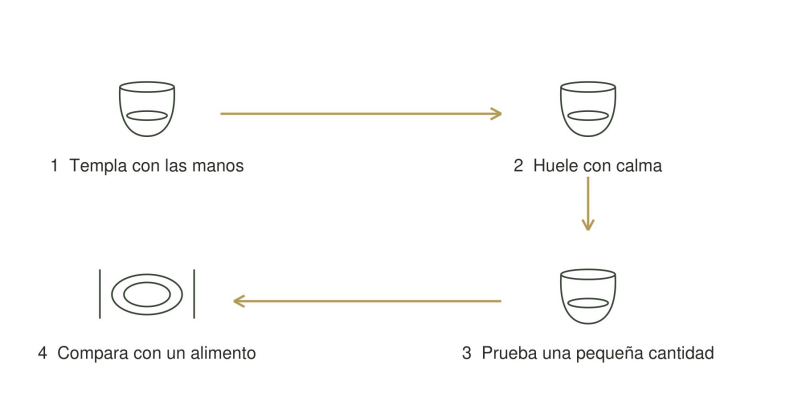
Para el Sin Filtrar, consulta sus indicaciones específicas. Su aspecto velado y sus elementos en suspensión hacen que el tiempo y la conservación merezcan especial atención. En VIVUM es una edición de los primeros meses de cosecha.

Comprar menos y disfrutarlo con frescura puede ser una gran elección.

FINCA OROZCO

Una cata sencilla en casa

Cuatro gestos para prestar atención.



Ejercicio de disfrute personal. No sustituye una evaluación profesional ni clasifica legalmente el aceite.

Prepara un vaso pequeño, limpio y sin olores, un poco de aceite, agua y un cuaderno. Elige un momento tranquilo y evita que perfumes, café o comida muy intensa dominen tu percepción.

1 Templa. Cubre el vaso con una mano y caliéntalo suavemente con la otra. No uses fuego ni microondas.

2 Huele. Destapa y acerca la nariz. Anota un recuerdo sencillo, aunque todavía no encuentres una palabra precisa.

3 Prueba. Toma una cantidad pequeña. Observa aroma, amargor, picor y la sensación que permanece.

4 Compara. Prueba ahora con pan o tomate. Entre aceites, bebe agua, haz una pausa y mantén las mismas condiciones.

No tienes que acertar una nota. Tienes que descubrir qué percibes.

FINCA OROZCO

El aceite encuentra su lugar en la mesa

Pequeñas pruebas que transforman lo cotidiano.



Alimento	Cómo probarlo	Qué observar
Pan sencillo	Una pequeña cantidad sobre una miga sin condimentos	Aroma y carácter del aceite
Tomate maduro	Prueba primero solo y después con unas gotas	Cómo dialogan frescura y dulzor
Verduras o crema	Añade al terminar, con el plato ya servido	Aroma y sensación final
Legumbres	Sirve un pequeño hilo y vuelve a probar	Redondez y contraste con el plato

Son propuestas para experimentar, no maridajes obligatorios. Cambia una sola cosa cada vez: el aceite o el alimento. Si comparas dos referencias, sirve la misma cantidad y decide cuál te gusta más en ese plato.

Añadir el AOVE al final facilita percibir sus aromas. También puede utilizarse para cocinar: la elección depende de la preparación y de lo que quieras disfrutar.

La mejor combinación es la que te apetece compartir.

FINCA OROZCO

Tu cuaderno de cata

Una página para guardar lo que has descubierto.

Aceite y referencia _____

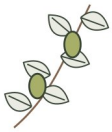
Productor y origen _____

Campaña o cosecha _____ Lote _____

Fecha de la cata _____ Alimento _____



Fruto



Hojas y hierba



Frutos secos

Mi primera impresión

Al oler me recuerda a _____

Frutado suave / medio / marcado Amargor suave / medio / marcado

Picor suave / medio / marcado Sensación final _____

Con el alimento descubro _____

_____

Lo que más disfruto

_____

Lo usaría con _____

Me gustaría compararlo con _____

Estas palabras recogen tus impresiones personales; no son una clasificación oficial ni una nota de cata del lote.

Tu memoria de sabor crece cada vez que pruebas con atención.

FINCA OROZCO

Sigue descubriendo

El criterio se construye una botella y un plato cada vez.



Ahora puedes mirar una etiqueta con más criterio, hacer preguntas más concretas y dedicar unos minutos a conocer lo que sirves. No necesitas encontrar un aceite definitivo: puedes descubrir perfiles distintos para momentos diferentes.

VIVUM reúne tres expresiones de nuestra tierra: Arbequina Sin Filtrar, Arbequina Gran Selección y Coupage de la Familia. Te invitamos a conocerlas, comparar y encontrar tu propia manera de disfrutarlas.

La familia Orozco

Descubrir VIVUM en fincaorozco.es

Para seguir aprendiendo

[1] Unión Europea · Reglamento 2022/2104 y menciones del aceite

[2] COI · Evaluación organoléptica del aceite virgen

[3] COI · Buenas prácticas de almacenamiento

Fotografías: archivo de Finca Orozco. Esquemas didácticos. Octubre de 2026.