



Aceite de oliva Virgen Extra



Avelino Veà Esquerda

VEÀ

Aceite de Oliva Virgen Extra, vinagre de Garnacha y aceite ahumado

DURANTE GENERACIONES EL
NOMBRE DE VEÀ HA
REPRESENTADO EL MÁS ALTO
NIVEL EN LA CALIDAD

del cultivo de los olivos y en la extracción de
excelentes aceites de oliva Virgen Extra.

Un miembro de la familia Veà continúa con
los principios de mantener e incre-
mentar esos niveles. Hemos
desarrollado nuevos
métodos de
extracción, a la
vez se ha
preservado de
modo riguroso los
métodos tradicionales de cultivo y la selección.
La perseverancia ya tradicional en la familia, de
que tan solo los mejores aceites sean los enva-
sados bajo nuestras marcas L'Estornell, VEÀ y Les
Costes. En la actualidad, nuestros aceites se
encuentran entre los mejores del mundo.

Varios son los factores que, combinados,
determinan el carácter y la calidad de un buen
aceite de oliva. La variedad de la aceituna, el
suelo, el cultivo, el clima, el cuidado en la reco-
lección de las aceitunas, la habilidad en la moltu-
ración y el arte del "coupage". Pero por encima
de todo ello está el carácter del

productor y su persistencia en
el compromiso
de seguir
sus
propias
normas,
negán-
dose la utiliza-

ción de cualquier sistema que pueda disminuir la
calidad y la integridad del producto final.

En la familia Veà, esta integridad es inflexible
y afecta a todos y cada uno de los pasos en el
proceso de la creación y posterior comercialización
de nuestros aceites.





Plantación tradicional de olivos

1. *El Territorio y el Clima*

Nuestra zona está situada en el extremo meridional de la depresión central de Cataluña, a 24 kilómetros de la ciudad de Lleida. Sus principales características son la aridez del clima y una vegetación constituida por arbustos y espinos, con presencia de encinares. Un sistema de profundos barrancos y torrentes secos, llevan hasta el río “Set” la escasa agua que produce una pluviométrica de 380 a 400 ml.

El olivo está presente en todas partes junto con el almendro y algunos viñedos dispersos. Los desniveles del terreno están ordenados sistemáticamente mediante terrazas para optimizar al máximo posible las escasas lluvias. El aspecto de esta tierra es austero, duro y digno. Los veranos cálidos y muy secos son seguidos por inviernos fríos y con abundantes nieblas. El clima es

nuestro mejor aliado para la práctica del cultivo ecológico, gracias a esto podemos incrementando su producción cada año. En cuanto al resto de agricultores el uso de productos fitosanitarios es mínimo si lo comparamos con otras zonas con un clima más suave o Mediterráneo.



Olivo helado



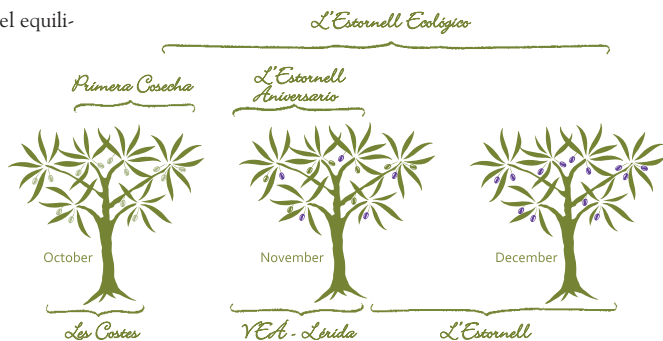
Aceitunas Arbequinas

2. La Arbequina

Es la variedad más extendida en Cataluña, originaria de la población de Arbeka – población muy cercana a nuestro molino –, y dónde se encuentran las plantaciones más antiguas que han sido cultivadas durante generaciones. Nuestro aceite procede en gran parte de olivos de cultivo tradicional, con un porcentaje pequeño de cultivo intenso.

Este tipo de cultivo aporta complejidad así como cuerpo al aceite, y los olivos mas jóvenes con riegos intensivos o de soporte nos aporta frescura. El reto esta en buscar el equilibrio para ofrecer el mejor producto.

Al principio de la recolección, la aceituna es amarilla, posteriormente pasa a verde, violeta y finalmente negra, hasta que llegan las heladas de mediados de diciembre y las aceitunas se hielan en el árbol, el aceite de final de cosecha no lo utilizamos para nuestro envasado. El aceite obtenido es distinto dependiendo del estado de maduración de la aceituna. Inicialmente se obtiene un aceite fresco y afrutado, y al final de la cosecha es amarillo y dulce. Siendo aceites de la misma variedad son muy diferentes entre sí.





Sistema de recolección manual

3. *Recolección y transporte al molino*

RECOLECCIÓN DE ACEITUNAS

Tanto nuestra recolección, como la de nuestros agricultores con los que colaboramos, se trae diariamente al molino. Un 60% de la recolección se realiza de forma manual, un 20% mediante vibración y el restante 20% procede de intensivo.

ESTADO DEL FRUTO

Se inspecciona cada lote para asegurarnos que las aceitunas se encuentren en perfectas condiciones, es decir no deben tener golpes ni cortes, esto propiciaría una entrada de oxígeno en el fruto que aceleraría el proceso de fermentación con graves consecuencias para la calidad.

RECEPCIÓN

La recepción y limpieza de la aceituna debe ser ágil, es un proceso muy importante para la obtención de un aceite de alta calidad. Otro factor primordial es que el fruto llegue al molino pocas horas después de ser recogido.



Descarga de aceitunas



Nuevo sistema de extracción

4. Extracción, mejorando en la calidad

Hemos desarrollado un sistema de extracción en frío, a una temperatura media de 25 grados y con un tiempo de batido muy reducido. Esta línea de extracción tiene una capacidad de 3000 Kg/hora. Nuestro tiempo de batido antes de la extracción es de aproximadamente 10 minutos, cuando lo habitual sería realizar un batido de 40 minutos.

Después del batido, la masa – las olivas molidas –, se introduce en el decánter horizontal, donde se realiza la separación del aceite mediante la rotación por la diferencia de peso entre el aceite, el agua y la materia orgánica. Se han realizado toda una serie de modificaciones para que este proceso sea lo más rápido posible y de esta manera preservar al máximo la calidad del aceite, y así evitar su oxidación. Hemos reducido el índice de peróxidos, por lo que nuestros aceites son mucho más resistentes al enrancimiento.

Para finalizar el proceso de extracción se realiza una decantación natural, previa al almacenaje en los trujales. Mediante este proceso el aceite queda libre de humedad e impurezas a la vez que evitamos la centrifugación.



Salida del decanter horizontal



Proceso final del envasado

5. Almacenamiento, Filtrado y Envasado

ALMACENAMIENTO

Después de la obtención, el aceite de oliva se almacena en depósitos subterráneos, que reciben el nombre de “cups”. Antiguamente eran de baldosas de cerámica, actualmente son de acero inoxidable para evitar toda posibilidad de pequeños focos de fermentación y facilitar la limpieza.

Semanalmente se trasiega el aceite a unos depósitos de acero inoxidable situado en un espacio especialmente construido para el almacenaje del aceite, sin variaciones de temperatura y sin ninguna entrada de luz solar. Estos depósitos, que son cónicos en su parte inferior, se van sangrando semanalmente para eliminar los residuos vegetales y de humedad que en caso de permanecer con el aceite durante mucho tiempo

podrían llegar a fermentar y consecuentemente influenciar de forma negativa en la calidad del aceite. Aparte del sangrado también se realizan trasiegos – cambiar el aceite de depósito – y de esta forma se limpian los depósitos y se dejan en perfectas condiciones.



Avelino Veà y Gerard Veà



ACEITE PROCEDENTE DE OLIVOS EN PRODUCCIÓN CUANDO COLON PARTIÓ HACIA AMÉRICA

Con este producto, Veà quiere hacer un homenaje al viaje de América, la tradición exportadora de la casa Veà, siendo Estados Unidos nuestro primer cliente para la introducción de nuestros aceites, y actualmente nuestro principal mercado. Constatado el hecho, mediante los archivos históricos de que en las fincas de Veà ya

se producía aceite de la variedad de la Arbequina, y en conmemoración a ésto, desde 1992 envasamos una producción limitada de aceite de oliva virgen extra, bajo la marca L'Estornell Quincentenary.

CARACTERÍSTICAS

Producción: 5968 botellas

Variedad: Arbequina

Cultivo: Tradicional 100%

Tipo recolección: Manual mediante peine

Tipo de extracción: En frío

Apariencia: de color verde y filtrado de impurezas

Envases:

- botellas vidrio 750 ml. Cajas de 4 x 750 ml.



VEA

Aceite de Oliva Virgen Extra y Primera Cosecha

EXTRACCIÓN EN FRÍO

Las características del aceite van cambiando en función del estado de maduración del fruto antes de la extracción.

VEA - PRIMERA COSECHA

Este aceite procede de las aceitunas recogidas los primeros quince días de la cosecha. Las aceitunas aún no han madurado por lo que nos aporta mucho más frescor, un sabor más intenso y un color más verde.

VEA - EXTRA VIRGEN

Después de la obtención del “Primera Cosecha” se realiza la extracción de este aceite. La mayoría de la aceituna aún es verde, pero algunas ya han pasado a moradas. Se trata de un aceite frutado y fresco, pero con la complejidad de un fruto ya un más maduro.

CARACTERÍSTICAS

Producción: 9.500 botellas
Variedad: Arbequina
Cultivo: 80% tradicional, 20% intensivo
Tipo recolección: Manual mediante peine y vibrador
Tipo de extracción: En frío
Apariencia: de color verde y filtrado de impurezas
Envases:
- botellas vidrio 500 ml. Cajas de 12 x 500 ml.



L'ESTORNELL®

ARBEQUINA 100%

Bajo la marca “L'Estornell” – nombre catalán adquirido de los pájaros que gustan de las aceitunas y que vienen a “ayudar” en la época de la cosecha – se envasan dos tipos de aceite de oliva Virgen Extra diferentes: el Virgen Extra y el Virgen Extra Ecológico además de un vinagre de vino de uvas de la variedad “Garnacha”.

Olivos de la variedad “Arbequina”, ubicados al sur de la provincia de Lleida a una altitud de 400 metros, con un clima frío y de abundantes nieblas en invierno, así como caluroso en verano. Todas estas características hacen de este aceite de genunino de máxima calidad.

Veà ha desarrollado un novedoso método de extracción en frío (por debajo de 28º) y con un tiempo de batido, antes de la extracción, muy reducido, lo que ayuda a producir un aceite con un índice de peróxidos más bajos, y por lo tanto una mejor resistencia al enranciamiento.

El aceite es de color verde oro, en boca da una gran sensación de frescor y un leve picor final.

CARACTERÍSTICAS

Producción: 60.000 litros

Variedad: Arbequina 100%

Cultivo: Tradicional 80% Intensivo 20%

Fecha recolección: Primeros 25 días de cosecha

Tipo recolección: Manual mediante peine y vibrador

Apariencia: de color verde y filtrado de impurezas

Envases:

- Botellas vidrio 500 ml. Cajas de 6 x 500 ml.

- Lata de 5 litros. Cajas de 4 x 5 L.



L'ESTORNELL

Agricultura Ecológica - Sistema de Control

AGRICULTURA ECOLÓGICA

En Veà somos pioneros en el cultivo ecológico.

Cuando en España aún no existía un consejo regulador para la producción ecológica, empezamos la producción con una certificación de una empresa belga y posteriormente una francesa.

Posteriormente y después de la creación de un consejo regulador en España, lo hicimos a través del CRAE y en la actualidad cada autonomía tiene su consejo, por lo que se hace mediante el C.C.P.A.E. – Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica –.

Además de nuestra voluntad por la producción ecológica, tenemos un factor completamente natural, que sin él sería imposible, que es el clima. Esta es la mejor prevención para las plagas, además de un cultivo tradicional con una buena insolación y aireación del árbol, también imprescindible para una menor afección de las plagas.

EXTRACCIÓN EN FRÍO DE ACEITUNAS ARBEQUINAS ECOLÓGICAS

La certificación se obtiene a los tres años de realizar el cultivo ecológico, tiempo que se considera necesario para que la tierra elimine los restos de sulfatos que se habían utilizado.



Agricultura Ecológica de la U.E.

CARACTERÍSTICAS

Producción: 45.000-55.000 litros

Variedad: Arbequina

Cultivo: Tradicional 100%

Tipo recolección: Manual mediante peine y vibrador

Tipo de extracción: En frío

Apariencia: de color verde y filtrado de impurezas

Envases:

- Botellas vidrio 250 ml. Cajas de 12 x 250 ml.
- Botellas vidrio 500 ml. Cajas de 12 x 500 ml.
- Botellas vidrio 750 ml. Cajas de 6 x 750 ml.



L'ESTORNELL

Aceite de Oliva Virgen Extra

EL ARTE DEL COUPAGE ARBEQUINA Y PICUAL

Una cuidada selección basada en aceite de “Arbequina”, completada con “Picual”.

Arbequina de la primera extracción en frío de principios de diciembre hasta final de cosecha, aceite de la segunda extracción de principio a fin de cosecha y completado con aceite de Picual.

La Arbequina, base de todos nuestro aceite, nos aporta frescura y el Picual al ser uno de los aceites con el contenido de polifenoles, antioxidantes naturales del aceite, mas alto, nos aporta estabilidad y hace que el coupage tenga mucha mas resistencia al enrancimiento.

CARACTERÍSTICAS

Producción: 170.000-185.000 litros

Variedad: Arbequina y Picual

Cultivo: Tradicional 60%, Intensivo 40%

Tipo recolección: Manual mediante peine y vibrador

Tipo de extracción: mecánica

Apariencia: de color verde y filtrado de impurezas

Envases:

- Botellas vidrio 250 ml. Cajas de 12 x 250 ml.
- Botellas vidrio 500 ml. Cajas de 12 x 500 ml.
- Botellas vidrio 750 ml. Cajas de 12 x 750 ml.
- Lata de 500 ml. Cajas de 12 x 500 ml.
- Lata de 5 litros. Cajas de 4 x 5 L.
- Envase PET de 5 litros. Cajas de 3 x 5 L.



Les Costes®

Aceite parcelario

UN TERRUÑO ÚNICO PRODUCE UN ACEITE SINGULAR

Nacido de la experiencia que nos aporta elaborar solo el mejor aceite de oliva. Les Costes representa la máxima expresión de un aceite de oliva. Les Costes nace de la “nostalgia” de crear un aceite como ninguno de nuestros antepasados lo había conseguido hacer. Para ello escogimos una de las mejores fincas de olivos con una media de edad de más de 200 años. Es tal vez una de las fincas que mejor expresa las peculiaridades de nuestra zona. Se presenta filtrado, con la particularidad de que nuestro procedimiento de filtrado es muy respetuoso con el producto. Miramos de quitar las impurezas sin mermar las características del producto.

LA PROPIEDAD

Propiedad adquirida por Don Domingo Veà Sanclement en el año 1942. Esta finca se caracteriza por su dificultad en el cultivo de los olivos debido a lo abrupto del terreno, compuesto por pequeñas terrazas. Por otro lado el terruño de

esta finca es muy rico en minerales ya que es un terreno que se ha ido ganando al bosque. Las lluvias son escasas (400 litros anuales) lo que hace que la producción de aceitunas no sea muy elevada en cantidad, pero si en carácter.

CARACTERÍSTICAS

Producción: 1.200-4.000 botellas

Variedad: Arbequina

Cultivo: Tradicional 100%

Tipo recolección: Manual mediante peine

Tipo de extracción: En frío

Apariencia: de color verde y filtrado de impurezas

Envases:

- Botellas vidrio 500 ml. Cajas de 12 x 500 ml.



L'ESTORNELL

SMOKED OIL

ACEITE AHUMADO

Aceite de oliva virgen extra sometido a una técnica de ahumado "en frío" basada exclusivamente en el uso de piñas del área del Montseny de Cataluña. El ahumado en frío consiste en el proceso de reducir la temperatura del humo de madera aromática antes de unirlo al aceite. Este proceso de ahumado menos agresivo aporta un ligero y suave sabor ahumado al aceite para

mejorarlo sin eclipsar el sabor original del maravilloso aceite de Arbequina. Para usar en pescados, aliños de ensaladas y carne roja para un sabor de cocina con leña.



CARACTERÍSTICAS

Variedad: Arbequina 100%
Ahumado: En frío con piñas del Montseny
Fecha recolección: Primeros 25 días de cosecha
Tipo recolección: Manual mediante peine y vibrador
Apariencia: de color dorado y filtrado de impurezas
Envases:
 - Botellas vidrio 250 ml.
 Cajas de 6 x 250 ml.

VINAGRE DE VINO TINTO

GARNACHA

El vinagre tradicional VEÁ elaborado a partir de uva Garnacha tinta, procedente de pequeños viticultores de una de las zonas vinícolas más interesantes del sur de Cataluña. Es producido en cantidades limitadas mediante un sistema de soleras. Utilizamos barricas de roble de 300 a 2000 litros cada 18 meses se extrae una pequeña parte de la barrica para su envasado, dejando que

el vinagre conserve su carácter.



CARACTERÍSTICAS

Producción: 8.000 litros
Variedad: Garnacha
Apariencia: de color rubí y filtrado de impurezas
Acidez: 6%
Envejecimiento: 46 barricas de roble
Envases:
 - Botellas vidrio 250 ml.
 Cajas de 12 x 250 ml.

DESDE 1913



VEA S.A

Plaça Escoles s/n

25175 Sarroca de Lleida (Lleida) España

Tel. (34) 973 12 60 00 · Fax (34) 973 12 62 25

www.vea.es | e-mail info@vea.es