

# Sabiá, AOVE Premium nacido en tierras brasileiras

SABIÁ  
AZEITE DE OLIVA  
EXTRAVIRGEM



En Serra da Mantiqueira, los olivos se han adaptado a la perfección y ya forman parte del encantador paisaje de esta región brasileña. Producidos en pequeños lotes, los AOVes Premium Sabiá proceden de dos fincas: Fazenda do Campo Alto, en Santo Antônio do Pinhal, en el interior de São Paulo; y Fazenda Sabiá da Vigia, en Encruzilhada do Sul, el municipio con mayor superficie plantada de olivos de Brasil. Con tan sólo cuatro cosechas, Azeite Sabiá acumula ya 55 premios internacionales y en 2023 inaugurará su nuevo lagar subterráneo, una almazara innovadora y 100% sostenible sin precedentes en la olivicultura del Cono Sur americano.

[Texto: Alfredo Briega Martín]

El proyecto de Azeite Sabiá nació en 2014 con la plantación de su primer olivar intensivo de secano en Fazenda do Campo Alto, en el municipio de Santo Antônio do Pinhal, en la provincia de São Paulo. A 1.000 metros de altitud se plantaron 5.700 árboles de las variedades arbozana, koroneiki y grappolo distribuidos en 17 hectáreas. Cuatro años más tarde, en 2018, la empresa adquirió una segunda finca, Fazenda Sabiá da Vigia, en el municipio gaúcho de Encruzilhada do Sul, en la provincia de Rio Grande do Sul. En una superficie de 110 hectáreas se plantaron 33.000 olivos de las mismas variedades, sustituyendo la grappolo por la coratina.

La primera cosecha de la finca paulista se obtuvo en 2018 y en 2022 la producción fue de 30.800 kilos de aceituna y 3.100 litros de aceite de oliva. Por su parte, en la finca Sabiá da Vigia, al sur del país, la primera cosecha llegó en 2022, con 72.000 kilos de fruta recogida y 7.000 litros producidos. El objetivo de la compañía es extraer 40.000 l. de AOVE Premium en un plazo de cuatro años. Para ello, Azeite Sabiá está construyendo una nueva almazara de 2.000 m<sup>2</sup> en Rio Grande do Sul, un lagar subterráneo totalmente innovador y 100% sostenible sin precedentes en la olivicultura del Cono Sur americano cuya inauguración está programada para marzo de 2023.

Los propietarios de Azeite Sabiá -que desde su nacimiento sólo ha cosechado alegrías- son la periodista Beatriz de Carvalho Bia Pereira y el administrador y publicista João Roberto Bob Vieira da Costa, un matrimonio apasionado de la olivicultura al que en 2020 se unió el ingeniero agrónomo Emanuel de Costa. "Nuestra filosofía -afirma Bia Pereira- consiste en esforzarnos al máximo en el manejo del suelo, la recolección y el proceso de extracción para producir aceite de oliva de la más alta calidad". De ahí que la empresa haya acometido una fuerte inversión en tecnología, equipos e innovación por valor de 10 millones de dólares. "Y nuestra misión -continúa Bia- es mostrar a los brasileños que

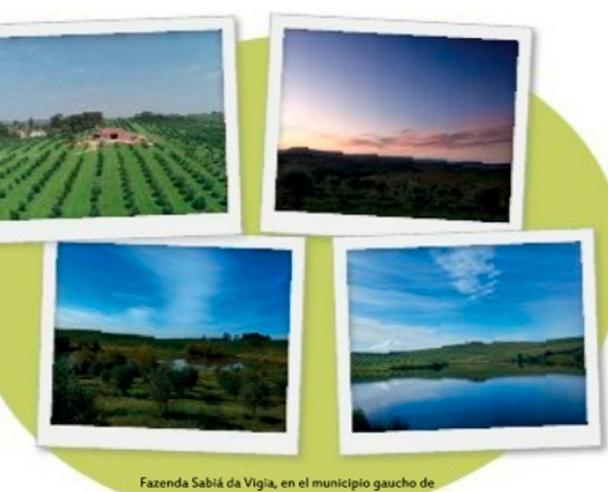


Sabiá es la única marca brasileña de AOVE producida en Serra da Mantiqueira y en el municipio de Encruzilhada do Sul

Por el contrario, en Santo Antônio do Pinhal, a 176 kilómetros de São Paulo, las condiciones son muy diferentes a las registradas en el sur del país, prevaleciendo el cultivo del olivo en altura. El clima es cálido en enero y febrero, y templado el resto del año a excepción de los meses de junio y julio, donde las temperaturas alcanzan fácilmente los 2 °C. Con una temperatura media anual de 18,2 °C, en la temporada precipitaciones es mucho más significativo, con una media anual de 1.918 mm. Las lluvias son abundantes durante todo el año, incluso en los meses más secos -julio y agosto-, siendo enero el mes más lluvioso y julio -invierno en el Hemisferio Sur- el que registra menos precipitaciones (una media de 5,33 días).

Las instalaciones de Azeite Sabiá -la empresa dispone de almazara propia en sus dos fincas-, dotadas de la última tecnología de extracción, están planificadas y orientadas a la obtención de un producto final de alta calidad. En Fazenda do Sul, la empresa cuenta con un equipo extractor de última generación de la firma italiana MORI-TEM con una capacidad de moliitura de 1.500 kg./hora. Ambas plantas fueron estudiadas y diseñadas teniendo en cuenta las características y peculiaridades de la producción de AOVE en una zona de clima subtropical.

El sistema PCL 4.0 facilita y controla todo el proceso de producción, mientras que el sistema de filtración con placas de celulosa asegura una mayor estabilidad del producto final. Una vez extraído, el aceite se deposita en tanques de acero inoxidable inertizados con nitrógeno en ambientes de temperatura controlada para garantizar su perfecta conservación.



Fazenda Sabiá da Vigia, en el municipio gaúcho de Encruzilhada do Sul, en la provincia de Rio Grande do Sul.

el mejor aceite de oliva no es el importado, sino el virgen extra Premium, fresco y producido en nuestro país".

### Un clima ideal para el cultivo del olivo

En Encruzilhada do Sul el clima es propicio para el cultivo del olivo, con suelos granítico-arenosos y manchas calizas. En esta región que presenta la mayor

superficie plantada de olivos de Brasil -alrededor de 1.600 ha.-, los veranos son templados, con temperaturas más altas en los meses de enero y febrero, y los inviernos fríos. A lo largo del año, la temperatura generalmente oscila entre 7 y 29 °C, y rara vez es inferior a 0 °C o superior a 33 °C. Con cuatro estaciones bien definidas, el volumen total de lluvia en 2021 fue de 553,6 mm.

Azeite Sabiá Blend Especial es el primer virgen extra brasileño que forma parte del selecto TOP10 del concurso EVOOLEUM Awards, habiendo sido elegido como Mejor AOVE de Brasil en 2022



Bia Pereira y Bob Costa, propietarios de Azeite Sabiá.



La recolección temprana y mecanizada de los frutos se realiza durante los meses de febrero y marzo.

### Sólo AOVE Premium

La producción de Azeite Sabiá está totalmente orientada a la elaboración de vírgenes extra Premium, que en Brasil todavía exige elevados costes en relación al volumen obtenido. Con una producción en 2022 de algo más de 10.000 l., las características de los AOVes Sabiá da Mantiqueira poseen unas características únicas que expresan la rigurosa metodología empleada en todas las etapas de su producción, ligada al terroir y al manejo del olivar, poniendo especial cuidado en aspectos como la sanidad de los frutos, la recolección temprana y la rápida moliitura; sin olvidar la extremada higiene y limpieza de las instalaciones y maquinaria que intervienen en el proceso.

"Buscamos exprimir al máximo todo lo que una determinada variedad de aceituna nos puede aportar -asegura Bia Pereira-. El objetivo final es produ-

cir un aceite estable expresado en los tres principales atributos de un aceite de alta calidad: aromas, amargo y picante. Nuestro enfoque es el de disponer de un aceite de oliva virgen extra único, tratando de conservar la mayor cantidad de polifenoles que nos aporta cada variedad de aceituna".

Actualmente, la gama de AOVes de Azeite Sabiá comprende cuatro monovarietales de arbozana, arbozana, koroneiki y coratina, así como una Blend Especial obtenida de todas ellas, presentados en formato de vidrio oscuro de Vetreria Etrusca de 100 y 250 ml. -en 2023 también estará disponible en 500 ml.- El etiquetado, envase y packaging fue desarrollado por la agencia de branding estadounidense -con delegación en Brasil- Future Brand tras un largo trabajo de investigación junto a un grupo de consumidores de aceite de oliva virgen extra Premium. En 2019,

el etiquetado de Sabiá da Mantiqueira recibió la Medalla de Oro en los Wolda Awards, la competición más importante del mundo de diseño de logotipos, y en 2022 fue galardonado con la Medalla de Plata en la categoría Best Design en Olio Nuovo Days.

Recientemente, en enero de 2023, se ha producido el lanzamiento de la línea de cosméticos Sabiá, que incluye jabones, aceite y cremas hidratantes para cuerpo y manos, y en 2024 se presentará el espumoso Tilinta, elaborado en la finca de Rio Grande do Sul; mientras que en la de Santo Antônio do Pinhal, en São Paulo, también se produce mermelada de higos cosechados en la propia finca.

Cabe destacar que, con 94 puntos, Azeite Sabiá Blend Especial forma parte del selecto TOP10 del concurso EVOOLEUM Awards 2022 -la primera vez que un aceite brasileño ostenta se-



Exterior de la almazara de Azeite Sabiá en Santo Antônio do Pinhal, São Paulo.



Instalaciones de la almazara de Azeite Sabiá en Santo Antônio do Pinhal, equipada con maquinaria y tecnología de la firma MORI-TEM.

del mundo, nacido en tierras brasileiras y premiado en todo el mundo".

La estrategia de marketing está enfocada a posicionar un producto fresco y de cosecha temprana con gran intensidad de aromas y sabores que pone en valor su origen y calidad, dirigido a un público amante de los productos gastronómicos Premium que dispone de elevados ingresos. Unas características que hacen que la botella de 250 ml. alcance un precio de venta que ronda los 10 dólares. Para ello, la empresa cuenta con perfiles en Instagram, Facebook y YouTube donde publica información e imágenes acerca de sus fincas, productos y puntos de venta, las propiedades saludables del aceite de oliva, premios recibidos, experiencias de oleoturismo, etc.

### Un viaje memorable al mundo del aceite de oliva

Las actividades de oleoturismo desarrolladas en Fazenda do Campo Alto, en medio del paisaje bucólico de Serra da Mantiqueira, permiten a los visitantes mantener un contacto directo con la naturaleza y la agricultura, proponiéndoles un memorable viaje al mundo del aceite de oliva, desde la plantación de los árboles hasta el proceso de extracción del oro líquido. "El aceite es un alimento que une a las personas y está presente en todas las culturas", sostiene Bia Pereira. Además de pasear por el

mejante honor-, siendo elegido como el Mejor AOVE de Brasil. En apenas cuatro campañas, los aceites de oliva vírgenes extra Sabiá da Mantiqueira han conquistado más de 55 premios internacionales en otros importantes concursos como L'Orciolo d'Oro (Blend Especial), Leone d'Oro (Blend Especial y koroneiki), TerraOlivo (Blend Especial) u Ovebeja (arbozana).

### Venta en todo Brasil

El aceite de oliva Sabiá se vende en todo Brasil. Los puntos de venta físicos son

empórios y supermercados dirigidos a segmentos de alto poder adquisitivo en grandes ciudades como São Paulo, Rio de Janeiro y otras. En la finca de Azeite Sabiá en el estado de São Paulo la empresa cuenta con la Lojinha Empório Sabiá, una tienda boutique que recibe alrededor de 500 visitantes durante los fines de semana y que en la actualidad concentra un tercio del volumen total de ventas. Otro 20% corresponde a la tienda on line www.lojaazeitesabiá.com.br, donde el AOVE Sabiá da Mantiqueira se presenta como "el mejor aceite de oliva