vinetur

Castillo de Canena elige a Antonio López para su nuevo Primer Día de Cosecha

La obra La Fresquera ilustra las dos referencias de aceites de recolección temprana

miércoles 11 de noviembre de 2026


1er DÍA
COSECHA
2026
ANTONIO LÓPEZ
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
PICUAL
CASTILLO
DE CANENA
1780
500 ml

Castillo de Canena ha presentado en Jaén, el pasado 6 de noviembre, la XXI edición de Primer Día de Cosecha, su colección anual de aceites de oliva virgen extra de recolección temprana. La firma ha elegido en esta ocasión al pintor Antonio López como padrino de la campaña y ha incorporado su obra La Fresquera a la imagen de las dos referencias de 2026, una picual y otra arbequina.

La empresa mantiene desde hace 21 años esta serie ligada cada temporada a una figura del arte, la cultura, el deporte o la ciencia. Por esta colección han pasado, entre otros, Zobel, Rafael Moneo, Alejandro Sanz, Raphael, Roberto Verino, Sara Navarro, Pau Gasol y Fernando Alonso. Con la elección de Antonio López, Castillo de Canena vincula esta edición al trabajo pausado y a la atención al detalle que, a su juicio, comparte la pintura del artista con el cuidado del olivar.

Rosa Vañó afirma que la compañía ve en La Fresquera “una sensibilidad muy cercana” a su manera de entender el aceite de oliva virgen extra, por el respeto a los alimentos y al trabajo que hay detrás de ellos. La obra elegida remite, según la empresa, a la cocina rural y a la conservación de productos, una lectura que enlaza con la recogida temprana de la aceituna y con la idea de preservar el fruto en el momento preciso.

En paralelo, Castillo de Canena sitúa esta campaña en un año agrícola favorable en el alto valle del Guadalquivir. La firma señala que las lluvias del invierno ayudaron a recuperar acuíferos y humedad en el suelo, con efectos sobre la floración y el cuajado. Añade que un verano sin calor excesivo favoreció el desarrollo del fruto y que las primeras lluvias de otoño impulsaron la formación de aceite en la aceituna.

Ese seguimiento de la maduración llevó a iniciar la recolección sin precipitaciones, añade la compañía. Las aceitunas llegaron, siempre según la empresa, sanas, bien hidratadas y con un tamaño óptimo. El rendimiento graso fue bajo, una circunstancia habitual en los aceites de cosecha temprana, ya que el fruto suele ofrecer menos aceite extraíble en esa fase. A cambio, este tipo de elaboración suele buscar perfiles aromáticos más intensos y una mayor frescura vegetal.

El Primer Día Picual procede del pago El Arroyo y se recogió el 13 de octubre. El Primer Día Arbequino sale del pago Los Girasoles, con recolección el 14 de octubre. Francisco Vañó señala que cada campaña mantiene la incertidumbre hasta la llegada del primer

aceite, después de meses de cuidado del árbol y observación del fruto, y sostiene que este año la casa ha obtenido aceites frescos, expresivos y equilibrados.

En la descripción sensorial facilitada por la firma, el Picual 2026 presenta un color verde intenso y un perfil herbáceo. En nariz aparecen hoja de olivo, hierba segada y tomatera, junto a notas de alcachofa y plantas silvestres. En boca, la empresa sitúa ese aceite en un registro de hoja verde, tallos tiernos y alcachofa, con amargor y picor moderados, y un final con recuerdos mentolados y de manzana verde.

Para el Arbequino 2026, Castillo de Canena habla de un color verde dorado y de un perfil más delicado. La cata recoge aromas de hierba verde, alloza —la almendra verde fresca— y cáscara de plátano verde. En boca, la firma describe una entrada más dulce, con almendra verde, fruta temprana, un amargor leve y un picante con notas de pimienta blanca, además de un retrogusto almendrado.

Primer Día de Cosecha es la línea con la que Castillo de Canena une cada año el lanzamiento del primer aceite de la campaña con una propuesta cultural. En esta edición, la imagen de La Fresquera refuerza una asociación entre el tiempo de la creación artística y el tiempo del campo, dos ritmos que la empresa presenta como parte de una misma idea de cuidado y espera.

Castillo de Canena es una empresa familiar cuya tradición olivarera se remonta a 1780. El grupo integra el cultivo en la finca Cortijo de Guadiana, en Úbeda, la elaboración en la almazara La Loma y la comercialización bajo su propia marca. La firma asegura que su modelo se apoya en la reducción de la huella de carbono, el uso eficiente del agua, la energía fotovoltaica y la agricultura regenerativa, y sitúa su presencia comercial en más de 60 países.