Picualia celebra el décimo aniversario de 'primer día de cosecha' con una edición histórica

La almazara jiennense presenta por primera vez dos variedades: Picual y Arbequina en una edición limitada que rinde homenaje a la Batalla de Bailén

miércoles 17 de diciembre de 2025

ESCRITO POR RIESCO



Picualia, una de las cooperativas oleícolas más reconocidas de España, llega por primera vez a Madrid para presentar la edición 2025 de su icónico "Primer Día de Cosecha", una colección exclusiva de aceites de oliva virgen extra que este año cumple diez ediciones.

Nacida en Bailén (Jaén), en el corazón del olivar andaluz, Picualia representa la almazara modelo del S.XXI, un proyecto cooperativo, ejemplo de innovación, sostenibilidad y excelencia. Sus aceites de oliva virgen extra han sido reconocidos entre los mejores del mundo y expresan la nueva generación del AOVE español: productores con alma artesanal y mirada contemporánea.

Cada año, "Primer Día de Cosecha" se lanza como una edición limitada y efímera, pensada para coleccionistas y amantes del aceite premium. Su cuidada elaboración y su carácter artístico la convierten en una pieza de deseo que solo se produce una vez al año, coincidiendo con el inicio de campaña.

Más allá de esta edición especial, Picualia ofrece durante todo el año AOVEs de excelencia, como su referencia Reserva, un aceite equilibrado, elegante y con la firma sensorial que distingue a la marca entre otros productos.

Diez años después de la primera edición de "Primer Día de Cosecha", Picualia celebra su aniversario con un lanzamiento doble que marca un nuevo capítulo en la historia de esta almazara.

La edición 2025 se presenta como un homenaje a la tierra y a la historia, con dos AOVEs tempranos uno Picual, variedad disponible los años anteriores y otro Arbequina, la variedad novedad esta edición, dedicados a la Batalla de Bailén (1808), la primera gran derrota del ejército napoleónico en campo abierto. Un símbolo de identidad, orgullo y carácter que conecta con el pasado heroico de Jaén.

La variedad Picual, emblema de la casa, representa la fortaleza y el espíritu de resistencia de la tierra bailenense. La Arbequina, que debuta por primera vez en esta edición, aporta una visión más suave, delicada y contemporánea, completando un dúo que refleja la diversidad y riqueza del olivar andaluz.

El presidente de Picualia, Gabriel J. Alonso, subraya el significado de este lanzamiento:

"Cumplir diez años con 'Primer Día de Cosecha' es reafirmar nuestro compromiso con la calidad, la innovación y el orgullo por lo nuestro. Dedicamos esta edición a la Batalla de Bailén porque la historia de nuestra tierra es tan poderosa como el aceite que producimos: ambas son testimonio de esfuerzo, coraje y autenticidad."

Tradición, compromiso y territorio

Cada edición de "Primer Día de Cosecha" ha rendido homenaje a un valor social, cultural o medioambiental vinculado a Jaén: al lince ibérico, como símbolo de biodiversidad; al agua, como recurso esencial del olivar; o a los sanitarios durante la

pandemia, por su entrega y vocación de servicio.

Este espíritu de compromiso forma parte del ADN de Picualia, una marca que entiende el aceite de oliva virgen extra no solo como alimento, sino como una forma de cultura y comunidad.

Una experiencia que une historia, arte y sabor

El diseño y la narrativa visual de cada botella "Primer día de Cosecha" 2025 han sido concebidos por el artista jiennense Diego Ortega Alonso, colaborador de Picualia desde la primera edición.

En la variedad Picual, la etiqueta reinterpretada del cuadro "La abdicación de Napoleón en Fontainebleau" (Delaroche, 1845) muestra al emperador derrotado, frente a un cántaro de aceite bailenense que simboliza la victoria del pueblo.

En la Arbequina, la ilustración se inspira en el encuentro entre los generales Castaños y Dupont tras la batalla: una escena donde el pan y el aceite sellan un momento de humanidad y reconciliación.

El próximo 10 de diciembre, Picualia presentará esta edición en un evento especial en Espacio DIIR (Madrid), donde periodistas y prescriptores disfrutarán de una cata sensorial de tres AOVEs de Picualia, cada uno armonizado con una melodía diferente que evocará su carácter y personalidad. El Arbequina se acompañará de Aires Bohemios de Pablo Sarasate, mientras que el Picual estará armonizado con el Concierto para violín en Re Mayor de Chaikovski. La tercera armonía completará la experiencia Gourmet Harmony, interpretada y diseñada por el violinista Manuel Urios Hernández, especialista en fusionar música y gastronomía para crear maridajes sensoriales únicos.

La velada incluirá además una degustación de productos y vinos de Jaén, junto a elaboraciones del restaurante AUREUM —primer restaurante de España ubicado en el corazón de una almazara—, que viajarán a Madrid para hacer sentir los sabores del olivar.

Nuestra historia

Nacida en Bailén (Jaén), en el corazón del olivar andaluz, Picualia es un proyecto cooperativo modelo, ejemplo de innovación, sostenibilidad y excelencia. Sus aceites de oliva virgen extra han sido reconocidos entre los mejores del mundo y representan la nueva generación del AOVE español: productores con alma artesanal y mirada contemporánea.

Su historia hunde las raíces en el esfuerzo de generaciones de agricultores bailenenses, familias enteras que durante décadas trabajaron los olivares con la misma dedicación y respeto por la tierra que hoy define la identidad de la marca. Desde hace más de 70 años, cuando comenzaron a surgir las primeras cooperativas oleícolas en la comarca, los agricultores de Bailén que integraban las entidades Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca y El Alcázar compartían una visión común: unir fuerzas para crear un modelo más sólido, eficiente y capaz de competir en calidad.

Esa visión se materializó en diciembre de 2009, cuando ambas cooperativas se fusionaron para dar origen a Picualia, con el propósito de construir unas instalaciones modernas que permitieran elaborar un aceite de oliva virgen extra

de máxima calidad. Desde entonces, la cooperativa apostó por un sistema de trabajo pionero, centrado en el control integral del proceso, la tecnología avanzada y la trazabilidad total del producto, con el objetivo de garantizar la excelencia en cada botella.

A partir de 2011, Picualia comenzó a cosechar sus primeros premios y reconocimientos, fruto de su apuesta por la calidad y la profesionalización. Ese mismo año se inició un ambicioso plan de inversión que, con una dotación acumulada de más de 12,8 millones de euros, situó a Picualia entre las almazaras más modernas del mundo, equipadas con tecnología de última generación para la molturación en frío, la conservación y el envasado.

El año 2016 marcó un punto de inflexión: la almazara fue distinguida con el Premio AEMO a la Mejor Almazara de España 2015–2016, un reconocimiento que consolidó su liderazgo y simbolizó la madurez de un proyecto que combina pasión, tradición,

dedicación y vanguardia.

Desde entonces, Picualia no ha dejado de crecer. Con más de 50 galardones nacionales e internacionales, la marca se ha consolidado como una de las grandes embajadoras del AOVE español en el mundo, exportando a más de veinte países y reforzando cada campaña su reputación como referente de calidad, innovación y compromiso con el territorio.