

Aceite Dominus, 50 años de tradición y experiencia

La singularidad organoléptica del Aceite Dominus Cosecha Temprana, lo ha convertido año tras año en uno de los aceites más premiados del mundo.

Por: **Ángel Marqués Ávila**

D. Francisco Montabes y **D^a. Araceli Vañó**, descendientes de familias olivareras quienes, desde finales del siglo XVIII, han cultivado olivares y elaborado aceite en molinos de su propiedad; adquirieron el **Cortijo Virgen de los Milagros** en 1972. Así nació **Montabes Vañó** ([MONVA](#)), una empresa que continúa manteniendo la tradición, experiencia y valores que establecieron sus fundadores.

En la actualidad **Francisco Montabes**, como Director General y su hermano **Luis**, como Director Comercial dirigen la firma de este gran aceite jienense.

Para conocer más de esta [almazara](#) y de su cincuenta aniversario, nos ponemos en contacto con ambos hermanos, aunque la batuta de la imagen la lleva Luis que es quien nos responde.

La Entrevista

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo se presenta el 2022 para el sector?

Francisco Montabes. – El sector se encuentra ante grandes desafíos este año y lo hace a lo largo de toda la cadena de valor del aceite de oliva, desde el proceso de cultivo al proceso de envasado.

El mayor desafío quizás es afrontar las consecuencias por la intensificación de las severas sequías que venimos sufriendo

en el último lustro.

No siendo menor la preocupación que genera la falta de aprovisionamiento y el encarecimiento de la energía y las materias primas y auxiliares.

Así como el contexto social y económico internacional provocado por la pandemia y en fechas más recientes, por la invasión de Ucrania por parte de Rusia.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA?

Francisco Montabes. – En una palabra, “*creciente*”, así como el porcentaje de consumidores que se por el aceite de oliva virgen extra, en detrimento del aceite de oliva (la mezcla de aceite de oliva refinado y virgen) y de los aceites refinados de semillas, como pueda ser el aceite de girasol.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de ACEITE?

Francisco Montabes. – Un papel trascendental ya que hace visible, para buena parte de nuestro público objetivo, la condición de producto Gourmet del AOVE. El único aceite que se obtiene por simple presión de un fruto fresco y que aporta beneficios nutricionales tan inigualables.

Lo que lo sitúa ineludiblemente en la base de la Dieta Mediterránea, considerada en todo el mundo como el estilo de alimentación más saludable.

Aceite Dominus ‘una historia que contar’







Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo llegaste al mundo de los aceites cuando este año estáis de aniversario, 50 años?

Francisco Montabes. – Llegué al sector, recién licenciado en Ciencias Económicas, en el año 1997.

Justo cuando Monva celebraba su 25 Aniversario, para desarrollar la rama de negocio de comercialización de aceite envasado.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Y qué te llevo a dar ese pasó?

Francisco Montabes. – Nuestros padres, abuelos y bisabuelos, por parte paterna y materna, se han dedicado al cultivo y la extracción de aceite de oliva virgen en la provincia de Jaén, nos faltaba completar la cadena de valor con el envasado y comercialización de nuestro AOVE de Cosecha Propia.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen aceite?

Francisco Montabes. – Saber lo que uno busca es siempre lo más importante para elegir bien.

El AOVE, como el vino, cambia entre cosechas, variedades, orígenes... el consumidor tiene a su disposición una enorme diversidad de sabores, aromas, características nutricionales, tipos de cultivo, precios... e información accesible para aprender más sobre el maravilloso mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra y poder elegir con mejor criterio.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacaríais del mundo del aceite?

Francisco Montabes. – El AOVE es el alimento más complejo de nuestra despensa, potencialmente atesora un mayor número de provitaminas y antioxidantes naturales distintos (más de 250) además de los ácidos grasos monoinsaturados que nuestro organismo prefiere para aportarnos energía.

Quedan muchas aplicaciones en múltiples campos de la medicina por descubrir. También destacaría que es una joya de nuestra gastronomía y que su presencia en la cocina marca como ningún otro producto el resultado gastronómico y nutricional de nuestros platos, permitiendo la realización de un sinfín de técnicas culinarias de cocinado y de maridajes.

Un camino por delante

El AOVE es la llave maestra que abre la puerta de la alta cocina, la cocina sabrosa y saludable.













Ángel Marqués Ávila. – *Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos que pensáis llevar a cabo?*

Francisco Montabes. – Profundizar en la investigación y la promoción de las aplicaciones culinarias del AOVE.

Continuar con la mejora, la certificación de Calidad en todos nuestros procesos.

Esto, desarrollando redes comerciales en España y mercados de exportación para nuestro portfolio de marcas:

Dominus Acebuche, Dominus Cosecha Temprana, Dominus Reserva Familiar, Huerta Los Caños, Valle Mágina, Montabes, Oliver Petit Gourmet y Magnus.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra almazara?

Francisco Montabes. – La filosofía de nuestra empresa la establecieron nuestros fundadores en el año 1972. Cuando Francisco Montabes y M^a Araceli Vañó compran el Cortijo Virgen de los Milagros y fundan Monva.

Se fundamenta en una apuesta decidida por la aceituna de variedad Picual. Por un cultivo basado en el respeto al Medio Ambiente. El incremento en la biodiversidad de las fincas Cortijo Virgen de los Milagros y Cortijo Los Caños. De donde proviene nuestra aceituna de Cosecha Propia y nuestra acebuchina silvestre.







Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacarías de tus aceites, y para qué son especiales, es decir con qué maridan?

Francisco Montabes. – Dentro del segmento Ultra Premium Monva ofrecemos, sino es el único, el primer Aceite Virgen Extra de Acebuchina silvestre del mercado, Dominus Acebuche.

Es uno de los AOVE mono-varietales más premiados a nivel internacional, Dominus Cosecha Temprana y un Ultra-Premium de certificación Ecológica, Huerta Los Caños.

Otra de nuestras actividades diferentes, es el servicio al

sector de la restauración. Con la obtención de Aceite de Oliva Virgen Extra especialmente indicado para fritura en continuo, esto, por su alto rendimiento en freidora.

Las posibilidades de maridaje con nuestro aceite Dominus son ilimitadas dada la variedad de puntos de madurez de la aceituna en el momento de la extracción. Nuestra gama posee la posibilidad de diferentes perfiles de aroma y sabores muy distintos

Aunque todas nuestras marcas comparten fragancia, intensidad de frutado y equilibrio organoléptico entre sus atributos.