

ACEITES LIS

PREMIO A LA MEJOR ALMAZARA 2023

GLOSA POR MIGUEL ÁNGEL VICENTE VAL
ACADÉMICO DE NÚMERO

La Academia Aragonesa de Gastronomía entrega en su edición 2023 el premio a la mejor almazara de Aragón a ACEITES LIS de la Almunia de Doña Godina y en su representación a don Sergio Lis Clavero.

Sergio Lis es ingeniero industrial, su proyecto final de carrera fue la automatización de la almazara. Toda su vida profesional ha estado ligada a la producción del aceite de oliva virgen extra.

Desde muy joven, ha estado relacionado con el sector oleícola, comenzando en la década de los setenta en la Cooperativa Santa Águeda de Escatrón, en la elaboración de los aceites propios de las variedades de empeltre y arbequina. Es allí donde descubrió hace más de 40 años lo que se debía de hacer para conseguir aceites de calidad a través de un esmerado proceso de elaboración.

La sorpresa de ver como de un producto tan amargo se conseguía un aceite frutado con aromas verdes y matices amables le llevó a enamorarse de este trabajo, desde entonces no ha parado de formarse, y no duda en recorrer España para perfeccionar sus conocimientos, analiza y estudia cada paso de la elaboración buscando la máxima calidad.

Los cursos y las experiencias en la cata de Aoves le llevan a nuevos proyectos e innovaciones, y al desarrollo, de cómo perfeccionar la molturación para mejorar los aceites, a través de la formación, acompañado de varios cursos de maestro de almazara, y la experiencia de más cuatro años montando almazaras, patios y zonas de producción.

En 1998 deja la cooperativa y continua como autónomo-empresario, sin dejar la formación, para lo que decide desplazarse hasta Andalucía en múltiples ocasiones: en la *Universidad de Baeza*, en el *Centro de Interpretación del Olivar de Ubeda*.... En el centro *TerraOleum de Menjíbar*. Obteniendo entre otros títulos el de Maestro de almazara.

Comienza el siglo XXI creando aceites Lis, hasta entonces tenía que alquilar almazaras para molturar las olivas recogidas en los campos de Escatrón y Almunia, por entonces ya estaba en 1.500.000 Kg de aceituna. Dejará Escatrón para consolidar su etapa profesional en la Almazara Lis de la Almunia.

La formación y los amplios conocimientos en la obtención de aceites Premium le llevan a elaborar exclusivamente aceites mono varietales vírgenes extra de primera prensada.

Para hacer estos mono varietales sin contaminación se ve obligado a hacer frente a gastos importantes, para tener infraestructuras que permitan una instalación desmontable, además y en busca de esa excelsa calidad, invierten cinco veces más de tiempo en limpieza para así obtener aceites sin contaminación varietal.

Durante los primeros 15 años de producción propia decidió no presentarse a concursos, a pesar de hacer buenos aceites, prefirió esperar a consolidar la máxima calidad y que esta discurriera desde la transmisión de los clientes satisfechos por ofrecer un buen producto, fue en el año 2013 cuando recibió la noticia de haber obtenido uno de los mejores reconocimientos, con su Premium Goldlis, el primer y gran impulso para continuar, le otorgaron el premio al mejor alimento del certamen en Salón Gourmet 2013, es la única almazara de España con este reconocimiento, el aceite Goldlis ganó a 1840 productos presentados, era la primera vez que un AOVE lo ganaba, después vinieron otros muchos premios y galardones: adwords de packaging; el de la guía Evooleum en 2016, también en el 17, 18 primero y segundo en ESAO, primero y segundo con el Goldlis y segundo con el empeltre, al año siguiente primero Goldlis y tercero el empeltre, FIVE en el 2021, medalla de oro el Goldlis, en el 22 también medalla de oro y en el 23 plata, y mejor almazara con cinco aceites en la guía Iberoleum, etc.

Uno de los secretos de tantos éxitos está en un aceite denominado Goldlis, procedente de una parcela en la que conviven las variedades arbosana y arbequina, estos olivos han sido plantados en el mismo porcentaje que luego llevarán las botellas, conviven en una plantación de 3 hectáreas, y procura que en veinticinco minutos esté la recolección terminada y de manera inmediata comience la molturación, para obtener no más de unas 8000 botellas de 500cc de este laureado AOVE

Hace pocos meses, pone en marcha un nuevo proyecto de cuatrocientos metros cuadrados en sus instalaciones de la Almunia, se trata de una sala de catas con cabinas profesionales homologadas bajo la normativa del COI, es también centro de interpretación y de divulgación la cultura del AOVE, y lugar de experiencias sensoriales, este espacio no sólo está destinado al turismo oleícola, sino que además está abierto a todas las personas o grupos que muestren interés por satisfacer su curiosidad y adquirir conocimientos en el entorno del olivo y del aceite de oliva virgen extra.

Actualmente sigue trabajando en diversas zonas de España como son Úbeda, Toledo, Córdoba o Ciudad Real donde es contratado para compartir conocimientos y experiencia.

Sus aceites se venden en Corea, Alemania, Bulgaria, Francia, Japón o Emiratos Árabes.

En la tienda de la almazara podemos encontrar en sus estanterías botellas con hasta 16 mono varietales, algo único en las almazaras españolas.

Por estos motivos descritos brevemente y por otros relegados a un segundo término, esta academia aragonesa de gastronomía le otorga en esta edición de 2023 el premio a la mejor almazara de Aragón.