



Aceites nuevos: calidad incluso en tiempos difíciles

La tormenta perfecta

[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

Los aceites de oliva vírgenes, como cualquier zumo de fruta, están sujetos a las condiciones meteorológicas de cada año. El anormal régimen de temperaturas y las precipitaciones de los últimos 12 meses, junto a la gran carga del olivar español en el pasado ejercicio, han marcado una campaña singular y corta en la producción nacional. Unas singularidades climáticas que también han podido afectar a las características organolépticas de los aceites de la actual campaña. *Mercacei Magazine* ha querido conocer la opinión de productores, expertos y profesionales del sector acerca de esta problemática temporada y las calidades de los zumos obtenidos. He aquí su percepción.



Cortijo Guadiana, de Castillo de Canena.

Miguel Ángel Carrasco (Almazara As Pontis)

“A pesar de todos los inconvenientes, los parámetros físico-químicos de nuestros aceites han variado muy poco respecto a los obtenidos en la campaña anterior y, sensorialmente, han superado las expectativas”

Miguel Angel Carrasco Lajas es maestro de almazara y uno de los hermanos fundadores de Almazara As Pontis. Su valoración del AOVE 100% manzanilla cacereña obtenido en esta temporada 2014/15 es “muy satisfactoria, ya que la campaña se preveía complicada debido al mal año climatológico y al estado de la aceituna en general en las inspecciones realizadas en campo durante todo el año. Sin embargo, a pesar de estos inconvenientes, los parámetros físico-químicos conseguidos han variado muy poco respecto a los aceites obtenidos en la campaña anterior y, sensorialmente, han superado las expectativas”.

Carrasco añade que “la variedad manzanilla cacereña con la que trabajamos exclusivamente es cultivada en olivar tradicional de secano. Por este motivo, los árboles tienen una mayor resistencia a condiciones climatológicas adversas. Este año ya observamos que la cosecha de la aceituna iba a ser más breve, debido a que la floración ya daba síntomas de ello. Este año tan seco ha supuesto que las aceitunas no se desarrollasen de forma habitual y las lluvias de otoño han provocado rendimientos grasos



Parte del equipo de Almazara As Pontis. De izqda. a dcha., Ángel Serrano (Dpto. de Exportación), Miguel Ángel Carrasco (maestro de almazara) y Carlos Carrasco (administrador).

muy inferiores a los de campañas anteriores. Además, el clima ha favorecido que la mosca del olivo proliferara con mayor rapidez y afectara a una gran parte del olivar. Todo ello acaba afectando a la calidad final del AOVE aumentando la acidez, disminuyendo su estabilidad y, en cata, mermando atributos positivos como picantes y amargos, entre otros”.

Y, ¿cuáles serían las claves para la obtención de un aceite de oliva virgen extra de excelente calidad? En su opinión, tres son los factores del éxito: “Un olivar sano y nutrido cuya recolección sea temprana y mimando el fruto en su recogida; extracción en muy pocas horas desde la recogida intentando variar lo menos posible las cualidades del aceite que se encontraba en el fruto de la aceituna; y almacenamiento muy controlado tanto en temperaturas como en los estados de decantación del aceite”.



Alianza con la naturaleza

Juan A. Morillo
(Basilippo Calidad Gourmet, S.L.)

“La clave no es otra que hablar con el olivo, intentar darle lo que nos pide y luego extraerlo de la forma mas limpia y rápida”

Para Juan A. Morillo Ruiz, de Basilippo Calidad Gourmet, S.L., la clave no es otra que... ¡hablar con el olivo! “Llevamos 15 años pronunciando esta frase; intentar darle lo que nos pide y luego extraerlo de la forma mas limpia y rápida. Todo lo demás que el ser humano quiere achacar a su inteligencia son pequeñas cosas que no sirven de nada si falla lo primero”. Morillo reconoce que ésta ha sido una campaña complicada, “pero al final todas lo son, por un motivo u otro. Pero, como se trabaja tanto, al final siempre nos recompensamos con un buen AOVE, que cada año es distinto, pero exquisito. Y los de esta campaña los definiría como delicados y armónicos”.

En Sevilla también se ha vivido una locura climatológicamente hablando. “El verano ha sido muy fresco, el olivo no se ha ido de vacaciones en julio como otros años. Luego octubre ha sido algo mas caluroso de lo normal, pero aquí siempre hace calor en octubre y en Basilippo estamos acostumbrado a trabajar en esta época y sabemos cómo aliarnos con la naturaleza para procesar AOVE en frío, algo que no es nada fácil y requiere mucho trabajo”.



El propietario de Basilippo señala que “hasta hace unos días los olivos aún estaban creciendo... ¡esto sí que no lo había visto nunca con tanta fuerza!. Y es que el pobre olivo lleva unos meses que no sabe en que época del año está. Evidentemente, esto influye en los aromas y composiciones, pero no dejan de ser extraordinarios. Además, siempre es positivo que la naturaleza haga valer su poderío y nos rebaje el orgullo de creer que somos tan buenos elaborando aceites de calidad cuando al fin y al cabo es algo entre el olivo y la naturaleza. Somos unos simples espectadores que ayudamos en lo que se nos permite cuando se nos permite hacer algo”.

5º CONCURSO INTERNACIONAL DE AZEITES VIRGEM EXTRA

PRÉMIO OVIBEJA

29 de Abril a 3 de Maio de 2015



Cerimónia de entrega de Prémios :

32ª
OVI
BEJA

29 de Abril a 3 de Maio de 2015
TODO O ALENTEJO DESTE MUNDO

Entrega de amostras até dia 20 de Março:

Casa do Azeite
Associação do Azeite de Portugal
Rua Castilho n.º 69, R/C Esq.
1250 - 068 Lisboa | Portugal

Telefone: (+ 351) 21 384 18 10
Fax: (+ 351) 21 386 19 70
e-mail: geral @casadoazeite.pt

www.ovibeja.pt

Concurso
organizado por:



AGRICULTORES
DO SUL





El arte de componer aceites

Fermín Rodríguez
(Aceites Vizcántar, S.L.)

“En general, los aceites que se están obteniendo son un poco más flojos a nivel aromático, menos verdes y frescos, menos intensos y con menos matices”

En Priego de Córdoba, Fermín Rodríguez Jiménez, propietario de Aceites Vizcántar, S.L., catador del Panel de Cata de la DOP Priego de Córdoba y, ante todo, “compositor de aceites de oliva vírgenes”, empezó a catar los aceites de esta campaña a primeros de noviembre, principalmente picudos, hojiblanco, picuales y arbequinos. “Al principio -recuerda el bueno de Fermín- era preocupante porque los aceites no tenían fuerza sensorial ni intensidad aromática, o al menos, menos que otros años. Concluimos que, en gran parte, se debía a las altas temperaturas del momento, la aceituna llegaba recalentada y dentro de las fábricas no habían bajado las temperaturas. Esos aceites tenían un perfil sensorial caracterizado por un frutado pajizo, más que a hierba verde y fresca; recordaban a la hierba que lleva un tiempo cortada, es decir, a paja, y carecían de matices. Por otra parte, existía mucha incertidumbre porque ese verde paja no se sabía cómo podría evolucionar. Hubo fabricantes que enfriaron la aceituna en la batidora y solucionaron un poco el problema, pero seguían sin tener fuerza. Comenzaba una cosecha difícil en cuanto a calidad”.

Afortunadamente, los malos augurios no se vieron confirmados. “Una vez transcurridos esos primeros días, por fin llovió y llegaron algunos días más frescos, y entonces la cosa cambió: se obtenían aceites más aromáticos y con sensaciones más agradables, incluso variedades que son más tardías, como el picudo y el hojiblanco, a partir de mediados de noviembre ya empezaban a parecerse a los del año pasado; quizás un poquito menos intensos, pero muy agradables, tanto en nariz como en boca. Claro que esto era posible para pequeñas cantidades y cuidando todos los requisitos necesarios con mucho mimo”.

Entonces, ¿cuál sería el balance, Fermín? “En líneas generales, y si nos referimos a mi zona, la delimitada por la DOP Priego de Córdoba, los aceites que se están obteniendo son un poco más flojos a nivel aromático, si bien existen pequeñas partidas con frutado limpio que, aunque no tiene demasiada intensidad, sí poseen matices bastante agradables. Pero el grueso de los aceites que se están obteniendo



son menos verdes y frescos, menos intensos y con menos matices. Eso, a nivel de calidad organoléptica; a nivel químico presentan mayor acidez y oxidación”.


La explicación hay que encontrarla en la meteorología, como indica el director general de Aceites Vizcántar. “El verano, sin ser demasiado caluroso, ha sido seco, y como veníamos de un periodo sin lluvias desde marzo, la poca aceituna que ha cuajado ha sufrido estrés hídrico al final del verano, a lo que hay que añadir que a primeros de otoño llovió regularmente, cogiendo la aceituna abundante agua. Así, al haber tenido sed, la aceituna ha chupado de la savia del olivo, dándole un toque a madera; después ha cogido agua en abundancia, desapareciendo así la intensidad del frutado. De ahí que este año tengamos aceites escasos de frutado y con un amargor-picor con tonos de madera de olivo, que otros años es más herbáceo; y cuando el amargor y el picante es más herbáceo, el *flavor* resulta más atractivo”.

Fermín apunta otro dato relevante: “Al haber poca cosecha, la aceituna ha sufrido más enfermedades que en otras campañas, sobre todo la mosca e incluso el vivillo, porque empezó a llover a comienzos del otoño y con el calor que vino después de las lluvias tenemos el caldo de cultivo de estas plagas. Hay que tener en cuenta que la variedad más afectada en este año tan anómalo es la picual, y en nuestra zona representa menos del 30%”. 🍷



mc2

ANALIZADORES DE RENDIMIENTO DE ACEITUNAS



Los Analizadores de Rendimiento de Aceitunas que MC2 Ingeniería y Sistemas diseña, construye y comercializa de acuerdo con el conocido Sistema Abencor® son los únicos que, además de determinar el rendimiento graso de la aceituna, le permiten obtener una muestra de aceite para efectuar catas y ensayos de acidez.

MC2 INGENIERÍA Y SISTEMAS, S.L.
Diego Angulo Iñiguez, 16 1º A
Tel. 954 987 388 - Fax 954 536 832
E-mail: emecedos@interbook.net
41018 SEVILLA-España (Spain)



Consulte más datos sobre nuestros productos en
www.mc2insiste.com



Aceites de baja calidad

Cristóbal Lovera
(Aceites Fuencubierta, S.L.)

“Hablamos de aceites de baja calidad salvo contadas excepciones, un elevado porcentaje de aceites lampantes y muy escasos vírgenes extra de alta calidad, que finalmente acabarán apreciándose”

Por su parte, el ingeniero agrónomo Cristóbal Lovera Prieto (Aceites Fuencubierta, S.L.) no se muestra precisamente optimista en cuanto a la calidad de los zumos obtenidos esta campaña. “En general, hablamos de aceites de baja calidad con contadas excepciones, un elevado porcentaje de aceites lampantes y muy escasos vírgenes extra de alta calidad, que finalmente acabarán apreciándose”. Lovera considera que las condiciones climáticas han sido determinantes a la hora de explicar la baja calidad de los aceites. “El verano anormalmente suave ha propiciado los ataques tempranos de mosca,



con la consiguiente repercusión en la acidez de los aceites, a lo que hay que añadir la presencia de lluvias tempranas en combinación con temperaturas medias de otoño altas o muy altas. Humedad y temperatura han acabado siendo el caldo de cultivo idóneo para la aparición de ataques muy importantes de aceituna jabonosa con la consiguiente repercusión negativa en la calidad”.

Calidad vs rendimiento

Soledad Serrano
(Finca Duernas)

“A pesar de todas las dificultades, se han conseguido AOVEs de alta calidad sacrificando, en gran medida, el rendimiento”

De similar opinión es Soledad Serrano, directora general de Finca Duernas, quien considera que “en general parece que no sólo el volumen, sino la calidad se ha resentido, y que el nivel de virgen extra que se obtuvo en años anteriores no es tan elevado”. Y es que, como recuerda Serrano, “el olivar necesita que haga el tiempo que tiene que hacer: es decir, que llueva cuando tiene que llover y que haga calor y frío cuando lo tiene que hacer; si este año no se han dado buenas condiciones climáticas, pues eso afecta también a la calidad del



Soledad Serrano y su hermano Josemaría pasean por los olivares de Finca Duernas.



fruto. Aun así, y a pesar de todas las dificultades que hemos tenido los productores, se han conseguido AOVEs de alta calidad sacrificando, en gran medida, el rendimiento. Es cierto que hay menos cantidad, pero de la misma manera que hay menos cantidad de vírgenes y de lampantes”.

La presidenta de la asociación de productores QvExtra! Internacional recuerda con alivio las penalidades de una campaña harto complicada. “En nuestra zona (Córdoba), no hemos padecido tanto la escasez de agua -que también- como las altas temperaturas del mes de mayo, coincidiendo con la floración, lo que provocó la caída de la flor y, si no hay flor, no hay fruto después. El verano no ha sido muy caluroso, pero sí el otoño, y esto tampoco ha beneficiado a los aceites de cosecha temprana. Este año se ha adelantado la maduración del fruto y muchos de nosotros estábamos a primeros de octubre recogiendo la aceituna. Había días que teníamos que interrumpir la jornada a las 11 de la mañana porque no se puede llevar una aceituna a la almazara con una temperatura superior a los 24°C si lo que queremos es sacar un zumo excelente”.

“Por otro lado -prosigue Soledad Serrano-, la escasez de agua ha provocado un incremento del nivel de

polifenoles en nuestros aceites de Duernas, algo que es muy positivo. En concreto, con el arbequino hemos conseguido alcanzar los 425 ppm, lo que le aporta personalidad y estabilidad, así como que podamos defenderlo como un aceite de oliva virgen extra con un buen nivel de antioxidantes. Organolépticamente, este arbequino amarga y pica más que los de años anteriores, y esto se debe al incremento del nivel de compuestos fenólicos provocado por el estrés hídrico que han sufrido los árboles”.

Para finalizar, Serrano enumera las tres reglas de oro para conseguir la excelencia en Finca Duernas. “Primero, fruta sana y en enero -entramos al olivar con rendimientos sobre materia seca en torno al 38%-; segundo, recogida en pequeños lotes, evitando que se estropeen y molturándose en cuestión de minutos; y tercero, una cuidadosa extracción en la que es imprescindible controlar la velocidad del molino y aplicar un corto tiempo de batido -entre 30 y 40 minutos, dependiendo de la variedad-. Todo ello supone necesariamente sacrificar el rendimiento, pero sólo así nos aseguramos cumplir los estándares de calidad que nos hemos fijado desde la asociación QvExtra! Internacional para la obtención del SIQEV”. 🍯

Un trabajo extraordinario y riguroso

Francisco Vañó
(Castillo de Canena Olive Juice, S.L.)

“El consumidor debe ser consciente de que detrás de un AOVE excelente, especialmente este año, se esconde un trabajo extraordinario y riguroso, enormes dosis de esfuerzo y de voluntad por hacer las cosas bien”



Y, si hablamos de calidad, es necesario referirse a los selectos zumos de Castillo de Canena, todo un referente en el segmento de aceites Premium. Francisco Vañó, director general de Castillo de Canena Olive Juice, S.L., explica que “a pesar de las dificultades y de habernos enfrentado a la campaña más complicada de los últimos tiempos, estamos muy satisfechos con los AOVEs que hemos obtenido. Nos hemos visto

obligados a llevar a cabo recolecciones nocturnas para intentar evitar el calor de las horas centrales del día; elegir muy cuidadosamente los pagos de nuestra finca de donde íbamos a obtener los mejores frutos y los más sanos; seleccionar los árboles uno a uno para evitar vibrar aquellos que mostraban aceitunas más sobremaduras; reforzar todos los protocolos en nuestra almazara y vigilar constantemente las masas... todos estos esfuerzos y desvelos han dado como re-



sultado la obtención de unos vírgenes extra armónicos y aromáticos, con un balance de frutado muy notable y en general con unas analíticas físico-químicas muy interesantes que muestran un alto porcentaje de ácido oleico sobre el total de ácidos grasos y elevada presencia de componentes fenólicos”.

“En realidad -confiesa Paco Vañó-, en términos coloquiales podemos hablar de que en 2014 se ha producido una *tormenta perfecta* en nuestros olivares. Y es que han confluído prácticamente todos los factores negativos que podían darse: desastroso cuaje como consecuencia de los elevados calores de mayo, verano e inicio del otoño secos cuyos efectos de altas temperaturas han durado hasta principios de noviembre, una cosecha pobre, una plaga de mosca muy aguda, maduración de los frutos inusualmente acelerada... por eso ya he repetido en alguna ocasión que el consumidor que se encuentre ante un excelente AOVE procedente de la cosecha actual debe ser

consciente de que detrás de ese zumo -siempre es así, pero especialmente en este año- se esconde un trabajo extraordinario y riguroso, así como enormes dosis de esfuerzo y de voluntad por parte del cosechero por hacer las cosas bien y dar lo mejor de sí”. Prueba superada, pues.

En cuanto a los factores decisivos para obtener un AOVE de “calidad extrema”, Vañó se decanta por tres: “Diría que es fundamental controlar y hacer un seguimiento exhaustivo del árbol y de la parte agronómica. El olivo es el origen de todo, no podemos olvidarlo. En segundo lugar, hablaría de la parte industrial en la almazara, de invertir en maquinaria fiable y estar continuamente introduciendo mejoras e innovando con constancia. Por último, resaltaría la necesidad de contar con protocolos muy estrictos de higiene y seguridad alimentarias y sistemas en bodega y envasado para mantener los AOVEs con toda su frescura el mayor tiempo posible”. 🍯

Inferior calidad media

Juan Manuel Luque (Alcubilla 2000)

“Esta campaña ha tenido una característica fundamental en nuestra zona, que ha sido el bajo número de frutos por árbol, que ha provocado que las maduraciones hayan sido muy rápidas”

Juan Manuel Luque, director general de Alcubilla 2000, destaca que “esta campaña ha tenido una característica para mí fundamental en nuestra zona, que ha sido el bajo número de frutos por árbol, que ha provocado que las maduraciones hayan sido muy rápidas. Esto ha hecho que se hayan molturado para los aceites de alta calidad frutos en el momento óptimo de recolección con otros con un nivel de maduración más avanzado. No obstante, hemos obtenido aceites de similares o mejores características que los del año pasado -en mucha menor cantidad, eso sí-, pero la media de calidad es bastante inferior a la de la campaña pasada”.

Una merma de calidad a la que han contribuido las adversas condiciones climáticas. “Evidentemente, hemos tenido factores climatológicos que no han ayudado a mejorar la calidad de los aceites vírgenes extra, como han sido el calor en octubre, el exceso de humedad o las plagas que afectan a la calidad como la mosca y el prays. En cualquier caso, los años secos no tienen por qué afectar necesariamente a la calidad de los aceites si el árbol no ha tenido estrés, como ha sucedido este año. Por el contrario, las lluvias de inicio de otoño sí pueden tener efectos en la alta humedad de los frutos, lo que provoca que su manejo sea más complicado y que la molturación tenga que ser mucho más rápida; el filtra-



do, a ser posible en continuo; y, por supuesto, evitar en la medida de lo posible el aplastamiento excesivo de la aceituna que libera las enzimas presentes en el agua vegetal y que inician los procesos de fermentación”.

El aceite de oliva virgen extra *Luque* procede de cultivo ecológico, de ahí que la receta del éxito pase, en primer lugar, por la “disponibilidad de un buen número de frutos sanos para su recolección temprana y procesado en frío durante el mes de octubre”, indica Juan Manuel Luque. En su opinión, la segunda clave que condiciona la obtención de AOVEs de alta calidad es la “incidencia positiva de la alta involucración tanto del personal de mi molino, maestro y operarios, como de los agricultores ecológicos que creen en la producción de aceites de calidad”. La tercera -concluye el responsable de Alcubilla 2000- es “la existencia de un mercado exigente que sabe apreciar y valora -es decir, paga- el justo precio por estos aceites, empujándonos a mejorar cada año y a orientar todas nuestras inversiones hacia ese objetivo claro que es obtener aceites gourmet”. 🍯



El camino más corto entre dos puntos

Convertimos el tiempo en dinero para los productores que deseen elaborar sus propias aceitunas con nuestro sistema continuo de la extracción de aceite de oliva



haus.com.tr

   /HAUSCentrifugeTechnologies

Denizli Bul. ASTİM OSB 1. Cad. No: 110 Aydın / Turkey

Tel: +90 256 231 04 81 (se atiende en español)

info@haus.com.tr

HAUS
TECNOLOGÍAS DE CENTRIFUGO



Garantía de calidad

José Gálvez (Galgón 99, S.L.)

“Tras una campaña tan complicada, y habiendo logrado igualar la valoración que venimos demostrando con nuestros AOVEs desde hace una década, es cuando cobra todo su sentido nuestra idea de calidad y garantía detrás de una marca”

Desde Jaén, José Gálvez, director general de Galgón 99, S.L. (Aceites Oro Bailén), tiene claro que una campaña tan difícil como ésta no hace sino reforzar la garantía de calidad que ofrece la marca. “Tras una campaña tan complicada como la que acabamos de pasar, con los grandísimos condicionantes meteorológicos que hemos sufrido durante la recolección -madurez más que temprana, altas temperaturas durante todo el mes de octubre y la dificultad añadida que ha supuesto la mosca a nivel general-, este año más que nunca, habiendo conseguido la calidad que venimos demostrando desde hace una década con *Oro Bailén*, la valoración de los aceites obtenidos hacen que cobre todo su sentido nuestra idea de calidad y garantía detrás de una marca”.

Y es que, afirma Gálvez, “hemos conseguido igualar la calidad de nuestros AOVEs con los de campañas pasadas pese a todas estas adversidades logrando unos aceites fantásticos, con una gran intensidad y complejidad de aromas tanto en el picual como en el arbequino. Eso sí, el coste humano y económico ha sido muy superior al de pasadas campañas, exigiéndonos más si cabe la selección de partidas de aceitunas y lotes de aceites terminados”.

Incluso en olivares como los de Oro Bailén, que disponen de sistema de riego, “fue muy difícil llevar a buen puerto la floración al cuaje, ya no sólo por la falta de agua, sino por las altas temperaturas en esas fechas. En nuestro caso, el año seco lo paliamos con el regadío, estudiando a partir de qué horas del día las temperaturas no son las adecuadas para la recolección. Una vez en la almazara, se trata de mantener ese cuidado que exige la elaboración de un zumo de aceituna de



calidad que tanto trabajo ha costado producir durante todo el año. En cuanto a las lluvias, afortunadamente cuando comenzaron en nuestra región nosotros ya habíamos terminado, ya que esas lluvias sí que hubieran condicionado la calidad organoléptica de los aceites, haciéndolos menos intensos”.

Para esta empresa familiar dedicada a la elaboración, envasado y comercialización de AOVE, el camino a seguir siempre ha sido el mismo desde su nacimiento allá por 2005. Una estrategia empresarial que se ha convertido en toda una filosofía de vida, como reconoce José Gálvez. “En Galgón 99 tenemos el convencimiento absoluto de que la calidad es nuestra seña de identidad, y nos lo creemos, aunque el camino sea ingrato y en ocasiones pienses que tanto esfuerzo no compensa. Pero precisamente esa continuidad cosecha tras cosecha obteniendo la misma calidad es la que hace que una marca de aceite Premium lo sea realmente. A partir de ahí, se trata de poseer el conocimiento de base y la experiencia que se va acumulando año tras año para poder tomar la decisión correcta en el momento adecuado, con independencia de las circunstancias e inconvenientes con los que cada año nos encontremos”.

“Para nosotros -concluye Gálvez- el hecho de haber convertido una pasión en un proyecto real como empresa es muy gratificante, así como comprobar que cada día hay más gente enganchada e ilusionada con estos AOVEs Premium que se están elaborando en todos los rincones de España. Creo que estamos ante la salida que todos estábamos buscando para el sector del olivar, pero para ello necesitamos empezar por el principio, por creérnoslo”.