infolivo rioja

Gobierno de La Rioja | Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

boletín informativo de la oficina del olivo de la rioja

OFICINA DEL OLIVO
Asolrioja. Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja
Muro de la Mata, 8. 5º C Dcha. 26001 Logroño
T. 941 23 68 68 - F. 941 23 39 24 · oficinaolivo@oleorioja.com · **www.oleorioja.com**

Cinco aceites riojanos premiados en el concurso internacional Ecotrama 2009

Ecotrama 2009, celebrado recientemente durante la Feria BioCórdoba, ha reconocido la calidad de los cinco aceites riojanos que se han presentado al concurso otorgándoles diversas menciones. La marca 'León Cambra', de Ecolive Rioja, ha conseguido medalla de oro. Además, han logrado medalla de plata 'Santificetur' y 'Candor', de Almazara Valle del Iregua; 'Graccurris', de Almazara Ecológica de La Rioja; y Hejul, de Almazara Hejul.

El concurso ha contado con la participación de 47 aceites ecológicos procedentes de toda la geografía nacional, de Portugal, Italia y Grecia. 18 prestigiosos catadores han ejercido de jurado en la octava edición de Ecotrama 2009, referencia nacional e internacional en cuanto a concursos de aceite ecológico. La mención al mejor aceite ha recaído sobre 'Rincón de la Subbética Alamoda', de Almazaras de la Subbética de Córdoba (continúa en la página siguiente).

sumario

Almazara Olivarioja presenta su aceite 'Lacrima deum'. 3

Entrevista a Victorio Vaquero. Doctorando de la Universidad de La Rioja. 5

El compostado del orujo, una alternativa a la gestión de los alperujos. 6

02

Trece premios para siete aceites riojanos con Denominación de Origen

La calidad de los aceites con DOP 'Aceite de La Rioja' ha sido premiada en diversos concursos nacionales e internacionales. Desde 2000, siete marcas de aceite riojano con denominación de origen han obtenido trece premios como reconocimiento al buen hacer de los profesionales del sector oleícola en la región.

Ecolive Rioja ha logrado recientemente la medalla de oro en Ecotrama 2009 con la marca 'León Cambra' tras doce años cultivando 80 hectáreas de olivo ecológico en Alfaro. "Es un reconocimiento a nuestro trabajo", opina Rosario León, de Ecolive Rioja. "Queríamos una valoración profesional de nuestro aceite, así que decidimos presentarnos al concurso". Ecolive Rioja ha participado en Ecotrama durante dos años consecutivos. En ambas ocasiones, ha obtenido el reconocimiento del jurado. Recibir un galardón supone la confirmación del trabajo bien hecho. Por eso, María Ramírez, gerente de Kel Grupo Alimentario, sintió una gran satisfacción cuando su aceite 'Lectus' recibió el primer Premio Románico Esencia 2007/2008 de Lérida, que reconoce al mejor aceite de oliva virgen extra de variedad arbequina. En la final, 'Lectus' compitió con otros siete aceites de Cataluña. Según Ramírez, "un premio le da un valor añadido a un producto". A efectos comerciales, "los clientes lo valoran mucho, despierta su curiosidad y el deseo de probar un aceite que, por sus características, ha sido el mejor valorado entre aceites de gran calidad". Así, un galardón de prestigio se perfila como una importante herramienta comercial, sobre todo, en algunos países del extranjero.

Almazara Ecológica de La Rioja, una de las empresas oleícolas que más aceite exporta de la comunidad, ha logrado a lo largo de su carrera cuatro premios para las marcas de Denominación de Origen 'Isul' y 'Graccurris'. Le iguala en reconocimientos Almazara Hejul con su aceite 'Hejul', que ha conseguido su último premio en Ecotrama 2009 al recibir la medalla de plata.

Para algunas empresas, los premios son un reconocimiento a la trayectoria profesional. Sin embargo, Almazara Valle del Iregua ha conseguido en su primera campaña la medalla de plata de Ecotrama 2009 para los aceites 'Santificetur' y 'Candor'. "Ha sido una sorpresa", cuenta Damián Cámara, maestro de almazara de la empresa. "Estamos muy ilusionados. El premio nos sirve de indicador para saber que estamos haciendo las cosas bien y que debemos seguir trabajando en esta línea."

aceites premiados

Candor (Almazara Valle del Iregua)
Medalla de plata en Ecotrama 2009 de Córdoba.

Graccurris (Almazara Ecológica de La Rioja)
Medalla de plata en Ecotrama 2009 de Córdoba.

Hejul (Almazara Hejul)
Medalla de plata en Ecotrama 2009 de Córdoba.
Medalla de plata en Ecotrama 2008 de Córdoba.
Segundo premio de la Feria Internacional Ecoviure 2002 de Manresa.
Primer premio de la Feria Natura 2002 de Lérida.

Isul (Almazara Ecológica de La Rioja)
Medalla de plata en Ecotrama 2008 de Córdoba.
Primer premio de la Feria Internacional Ecoviure 2001 de Manresa.
Primer premio de la Feria Internacional Ecoliva 2000 de Jaén.

Lectus (Kel Grupo Alimentario)
Primer Premio Románico Esencia 2007/2008 de Lérida.

León Cambra (Ecolive Rioja)
Medalla de oro en Ecotrama 2009 de Córdoba.
Medalla de plata en Ecotrama 2008 de Córdoba.

Santificetur (Almazara Valle del Iregua)
Medalla de plata en Ecotrama 2009 de Córdoba.

Almazara Olivarioja presenta su aceite 'Lacrima Deum'

Ramón Estévez, responsable de Almazara Olivarioja, y Francisco Carretero, restaurador, durante la presentación de 'Lacrima deum'. Foto: Rafael Lafuente.

Frutado maduro, con aroma a verde hierba y dulces sabores a plátano y almendra. Bajo estas características, se ha presentado 'Lacrima deum', el nuevo aceite riojano con denominación de origen que Almazara Olivarioja ha sacado al mercado recientemente. *Coupage* de arbequina y otras variedades, este aceite de gran calidad e imagen fresca ha sido apadrinado por grandes cocineros riojanos, como Francis Paniego, Marisol Arriaga, Lorenzo Cañas, Diego Arechinolaza, Ignacio Echapresto y Francisco Carretero.

Elaborado bajo los más estrictos controles, 'Lacrima deum' representa la gran calidad de los aceites riojanos amparados por la DOP 'Aceite de La Rioja'. Su versatilidad en la cocina y las propiedades saludables son algunas de las características más valoradas de este zumo de la aceituna dirigido al mercado *gourmet* y a la alta restauración.

'Lacrima deum' encuentra su origen en el proyecto familiar promovido por Tomás Hurtado y su mujer Teresa Carrillo con el fin de recuperar la tradición olivarera en la comarca del río Jubera, muy arraigada a lo largo de toda su historia. Así, en 2004, cultivan ocho hectáreas de olivar en la finca La Nava, ubicada entre los términos municipales de Murillo del Río Leza y Ventas Blancas.

Para continuar con el proyecto, en 2007, construyen Almazara Olivarioja en Murillo, un trujal moderno y ecológico cuya principal pretensión es producir aceites de oliva virgen extra de máxima calidad. Con 'Lacrima Deum', continúan su apuesta por la recuperación de la oleicultura mediante el buen hacer y la calidad. Además, contribuyen a la firme evolución del sector oleícola riojano y de su Denominación de Origen.

Los asistentes a la presentación degustan el aceite con una prueba de sabores. Foto: Rafael Lafuente.

lacrima deum

Variedad: arbequina y un pequeño porcentaje de otras variedades.
Perfil de cata: frutado maduro, amargo y picante ligero en equilibrio. Aroma a verde hierba y connotaciones dulces con sabores que recuerdan al plátano y a las almendras.
Distintivos de calidad: DOP 'Aceite de La Rioja'.
Comercializa: Almazara Olivarioja.
Diseminados, 188 · 1º.
26143 Murillo del Río Leza.
Teléfono y fax: 941 20 64 34.
e-mail: almazara@olivarioja.com
www.olivarioja.com

04

De los tradicionales empiedros a modernos sistemas de elaboración

La Agencia Riojalive ha promovido la primera 'Ruta del aceite en el Valle del Cidacos' con el fin de valorizar el aceite riojano

Vista del mirador de Préjano, desde donde se divisa un paisaje de olivos milenarios.

El corazón del Valle del Cidacos alberga una gran riqueza cultural, histórica y paisajística del olivo en La Rioja. Olivos centenarios, restos de molinos antiguos, trujales tradicionales, plantaciones modernas y almazaras con novedosos sistemas de elaboración representan la realidad actual del sector oleícola en la comunidad. Una realidad que la Agencia Riojalive de Arnedo ha querido mostrar a la sociedad promoviendo la primera 'Ruta del aceite en el Valle del Cidacos' desde este verano, en colaboración con el Ayuntamiento de Arnedo y Zeytum Servicios Oleotécnicos. "Queremos poner en valor la cultura del aceite de La Rioja", cuenta Manuel Pérez-Sevilla, director de Riojalive. "Hasta ahora hacíamos visitas puntuales a trujales". Con la nueva ruta, se pretende dar una visión más amplia de la oleicultura, desde su larga tradición en la zona hasta las desarrolladas técnicas de producción modernas.

En un mirador de Préjano desde donde se divisa un bonito paisaje de olivos milenarios, comienza la ruta del aceite con la explicación de la historia del cultivo en La Rioja. "El aceite llegó con los fenicios", explica Pérez-Sevilla. "Desde entonces, se ha seguido produciendo en la región, aunque los primeros indicios de la existencia de molinos en La Rioja datan del siglo XVI."

De las almazaras existentes, el trujal de Préjano, donde continúa la ruta, es el más antiguo de la comunidad. Sus socios adquirieron la actual maquinaria en 1906. Sin embargo, según figura en los registros del Catastro, el trujal funciona desde 1752. Para la elaboración del aceite, que destinan íntegramente a autoconsumo, siempre han utilizado en método tradicional, con empiedros, molino y prensas de capachas. Como símbolo de molino tradicional, también se visita el trujal de Santa Eulalia de Yuso en el que, además de elaborar el oro líquido de forma artesanal, se hace jabón de aceite de oliva. Su producción se remonta a las antiguas civilizaciones. No obstante, hoy en día se sigue utilizando debido a sus propiedades dermatológicas y curativas.

De la tradición se pasa a la modernidad de Kel Grupo Alimentario. Símbolo de innovación, la almazara representa el modelo de empresa oleícola contemporánea. Según el gerente de Riojalive, "es tecnología pura. Agrupa en la misma zona el cultivo superintensivo y almazara con modernos sistemas de elaboración". Así se evitan tiempos de espera entre la recolección y la molturación de la aceituna para producir aceites de máxima calidad.

Empiedros del antiguo sistema de elaboración del trujal de Préjano.

Frente al concepto de empresa se encuentra el cooperativismo del Trujal 5 Valles, donde finaliza la ruta del aceite por el Valle del Cidacos. El trujal cooperativo es el modelo predominante del sector oleícola riojano. El más grande de la región es el Trujal 5 Valles, integrado por 800 socios que viven la cultura del aceite generación tras generación.

Con una invitación a degustar comida típica riojana, acaba en Arnedo una intensa jornada dedicada a vivir y conocer la cultura del aceite en La Rioja, de larga tradición en la zona.

Vista exterior de Kel Grupo alimentario, una de las almazaras más modernas de La Rioja.

"El desconocimiento de la variedad de un olivo suele provenir del olvido de sus propietarios"

Victorio Vaquero, en su despacho de la Oficina Comarcal Agraria de Alfaro.

ENTREVISTA: Victorio Vaquero, doctorando de la Universidad de La Rioja

Conocer la variabilidad del olivar riojano es el principal objetivo de Victorio Vaquero. Este ingeniero agrónomo de carrera, que desarrolla actualmente su actividad profesional en las oficinas comarcales agrarias de Alfaro y Cervera del Río Alhama, basa sus estudios de doctorado desde hace dos años en el análisis de muestras de olivo de variedad desconocida.

Su tesis doctoral se basa en el análisis de 60 muestras de olivo de La Rioja cuya variedad es dudosa. ¿Por qué decidió hacer un estudio sobre este tema?

En La Rioja, se realizan actualmente muchos estudios agrícolas, pero el sector que más estudios engloba es el de la vid. No obstante, se está plantado mucho olivo. Hablando con mi tutora, Cristina Menéndez, llegamos a la conclusión de que debía apartarme de la generalidad y buscar alguna alternativa de estudio. Así fue como surgió la idea de estudiar el olivo. Como ella lleva temas de genética en la Universidad, decidimos buscar algún tema que se relacionase con esta materia.

¿Existen muchos árboles en La Rioja de variedad desconocida?

No he realizado el estudio de todos los olivos de La Rioja. Según los datos que poseo, la cantidad aproximada de olivos plantados antes de 1998 era de 872.836 árboles y la superficie, de 2.729,39 hectáreas repartidas en 64 municipios. Controlar los árboles de variedad desconocida sería difícil. Por este motivo, he centrado mi estudio en una zona relativamente pequeña, que se corresponde con las comarcas de Cervera del Río Alhama, una pequeña zona de Alfaro, Calahorra y Arnedo. Tomo árboles centenarios, cultivados o no cultivados, de los que exista duda de la variedad a la que pertenecen.

¿Cuáles son las causas por las que se desconoce la variedad de dichos olivos?

En la mayoría de los casos, el desconocimiento de la variedad de un olivo proviene del olvido de sus propietarios. Como los olivos han sido abandonados en muchas ocasiones, sus propietarios actuales desconocen, o no están seguros, la variedad de algunos de sus olivos. También es cierto que existen ejemplares de variedad desconocida. De hecho, de los 60 ejemplares con los que trabajo, de momento hay 5 árboles de variedad desconocida.

¿De dónde proceden las muestras analizadas y qué criterios ha seguido para seleccionarlas?

Las muestras se encuentran en las localidades de Cabretón, Cervera del Río Alhama, Cornago, Igea, Alfaro, Calahorra, Rincón de Soto, Quel, Arnedo, Santa Engracia y Galilea. El principal criterio de selección se ha centrado en que fueran olivos viejos. Para seleccionarlos, he preguntado a los agricultores de las distintas zonas por olivos antiguos de los que no supieran su variedad.

¿Espera obtener algún resultado sorprendente? ¿Quizá la aparición de alguna variedad autóctona que todavía no se haya catalogado?

Me gustaría pero, de momento, lo que más me sorprende es ver cómo, en los olivares antiguos, ya se ponían polinizadores dentro de las parcelas, así que es común tener distintas variedades en una misma finca. De todas formas, supongo que encontraré algún dato que pueda ser de interés para futuros estudios.

¿Considera La Rioja una región de gran riqueza varietal en lo que a olivo se refiere?

Según la zona en la que nos encontremos, predomina una u otra variedad. Este predominio proviene de la experiencia de los agricultores que, en muchas ocasiones, es fundamental para que un cultivo pueda seguir desarrollándose.

¿Con qué variedades se ha encontrado hasta el momento?

Empeltre, macho, picaraceño, hojiblanca, aceitunero, arbequina, redondilla, picual, royuela, carrasqueño y alguna que es desconocida o que todavía no he conseguido asociar a una variedad conocida.

¿Qué pretende con este estudio?

Conocer la variabilidad que existe dentro del olivar en la zona que estoy estudiando.

¿Cuánto tiempo se necesita para determinar el origen de una variedad desconocida?

Se necesita bastante tiempo. Primero se realiza una valoración morfológica siguiendo todos los estadios del árbol. En este caso, se valora el tipo de hojas, las flores, los frutos, y el tipo de hueso con todas sus características. También se realiza una valoración del árbol. Para determinarla, se aplican los criterios que establece el COI y los criterios UPOV. Toda la valoración es numérica. Con los datos que se obtienen, se verifica si se aproximan a los valores que corresponden a una variedad. Durante un segundo año se vuelve a realizar la misma valoración y observamos si los datos son los mismos. Cuando la muestra no se enmarca en las características de una variedad existente se procede a la determinación de características de ADN comparándolos con patrones de variedades existentes.

06

El compostado del orujo, una alternativa a la gestión de los alperujos

Casi la totalidad de las almazaras riojanas gestiona el alperujo generado a lo largo de la campaña a través de las empresas autorizadas, las orujeras. Éstas recogen los restos derivados de la molturación de la oliva durante la cosecha de forma continuada para evitar que se produzcan colapsos en los trujales debido al amontonamiento del alperujo.

Es un método cómodo y económico. Además de retirar este subproducto de la oliva, hasta la fecha, las empresas han abonado el alperujo a las almazaras. No obstante, su recogida y transporte entraña cierta complicación. Al tratarse de un producto semisólido, requiere del uso de camiones cisterna o vehículos con bañera. Esta circunstancia puede provocar que, en un futuro no muy lejano, los trujales se vean en la obligación de pagar por el servicio de recogida en vez de rentabilizar el subproducto.

Ante la posible falta de rentabilidad del citado sistema de gestión, el compostado del orujo se presenta como una alternativa viable para las almazaras riojanas. Así, no sólo se soluciona el problema que plantea el alperujo como residuo tóxico de la empresa oleícola, sino que también los restos de la molturación se transforman en un abono vegetal de excelentes propiedades por su elevado contenido en materia orgánica y humedad.

Para la elaboración del compost, el alperujo procedente de las almazaras se deposita en una balsa o en una campa con suelo impermeable que evite los lixiviados. A medida que se va almacenando, se mezcla con el hojín obtenido de las limpiadoras del patio del trujal y con estiércol de oveja. La mezcla debe removerse diariamente hasta que el alperujo pierda la humedad, la masa se seque y se forme el compost. Durante el proceso, que suele durar un mes aproximadamente, hay que regar la mezcla una vez por semana.

El sistema de compostaje no entraña complicación, pero requiere de la adaptación de las instalaciones por parte de los trujales. Con el método de elaboración de dos fases, se generan unos 110 kilos de alperujo por cada 100 kilos de oliva molturados. Por este motivo, es necesario una balsa o un patio con suelo impermeable donde almacenar los restos de la oliva derivados de la molienda y poder elaborar el compost.

Además, si se dispone de deshuesadora, cabe la posibilidad de separar el huesillo de la aceituna para aprovecharlo o comercializarlo como combustible. El huesillo se ha utilizado tradicionalmente como alternativa al gasoil en las propias almazaras para la calefacción. Debido a sus buenas propiedades como combustible, también lo utilizan pequeñas industrias y plantas de generación de electricidad.

> El compost es un abono de excelentes propiedades por su alto contenido en materia orgánica y humedad

Compromiso medioambiental

Cuando se recicla, el alperujo se convierte en un subproducto de gran utilidad para la agricultura. Sin embargo, si no se gestiona adecuadamente, presenta graves problemas de contaminación medioambiental. El vertido incontrolado del residuo a ríos y lagos provoca la coloración de las aguas, amenaza la vida acuática y crea una película impenetrable en la superficie que bloquea los rayos solares alterando los ciclos biológicos de numerosos organismos fotosintéticos.

> La elaboración de compost requiere la adaptación de las instalaciones de las almazaras

También origina el deterioro del suelo. Se observa un incremento de la porosidad y aumenta la solubilidad de determinados metales pesados. Asimismo, el residuo produce fitotoxicidad, debido al alto contenido fenólico del alperujo, y genera olores muy desagradables en el entorno al que se arroja.

El compostado del alperujo sella el compromiso de las almazaras con el medio

El alperujo es el subproducto que se obtiene después de molturar la oliva.

Almacén de compost en una campa.

ambiente a través de un método rentable y útil. El compost es una excelente fuente de fertilización orgánica para cualquier tipo del cultivo, incluido el olivar, del que procede. Su aplicación a los cultivos presenta grandes beneficios frente a otros fertilizantes químicos.
Además, la posibilidad de reciclar los subproductos de la oliva hace de la aceituna un fruto del que se aprovecha todo. Así, a la elaboración de aceite de oliva, se suman otras utilidades importantes, como el compostado del alperujo y la producción de combustible.

beneficios del compost como abono vegetal

El compostado mantiene disponibles los nutrientes durante todo el período de crecimiento del cultivo, y no durante el corto período que quedan disponibles los fertilizantes químicos, especialmente los nitrogenados.

Aporta de forma equilibrada micro y macronutrientes al suelo. El compostado del alperujo es especialmente rico en hierro, con un valor medio de 614 mg/ kg.

El compostado del alperujo se caracteriza por su alto contenido en humedad, que es superior al 56%. Por este motivo, su uso continuado aumenta la capacidad de almacenamiento de humedad del suelo, así como su capacidad de mantener una temperatura más elevada, favoreciendo la actividad de sus raíces y la defensa del cultivo contra las heladas.

El uso combinado de compost de los residuos obtenidos de la molturación de la aceituna y del estiércol mejoran las propiedades de los suelos agrícolas con alto contenido en sales. Según investigadores del CSIC, el uso de materia orgánica en suelos salinos evita la entrada de sodio en el complejo de cambio del suelo.

Las enmiendas orgánicas en los suelos salinos mejoran el equilibrio iónico de las plantas favoreciendo su desarrollo y producción, lo que se traduce en una mejora de la nutrición mineral de las plantas.

El uso de compost como abono vegetal supone el desbloqueo de nutrientes como el potasio y el hierro en suelos calizos.

El compostado del orujo permite el reciclado de residuos orgánicos de forma compatible con el medio ambiente. Así se elimina de forma controlada un residuo contaminante procedente de las almazaras.

EDITA
Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural
Realiza: Oficina del Olivo
DEP. LEGAL / LR-267-2003 · ISSN / 1696-7453

Las tormentas de la primavera provocan una reducción en la cosecha 2009-2010

Cervera del Río Alahama, Arnedo, Tudelilla, Bergasa, El Villar de Arnedo, Pradejón y parte de Alcanadre son las comarcas más perjudicadas

Olivar de Arnedo afectado por la tormenta del 24 de mayo.

Olivo joven descortezado tras la granizada.

La climatología primaveral le ha jugado una mala pasada al sector oleícola riojano, que verá reducida la cosecha de la oliva en la campaña 2009-2010. Las tormentas, más concretamente la granizada acaecida el 24 de mayo en determinadas zonas de Rioja Baja, han provocado graves daños en el olivar y repercutirán negativamente en la cosecha de los dos próximos años.

En total, han resultado afectadas por la granizada alrededor de 7.200 hectáreas de cultivo en las comarcas de Cervera del Río Alhama, Arnedo, Tudelilla, Bergasa, El Villar de Arnedo, Pradejón y parte de Alcanadre. Según la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, las pérdidas de las 747 hectáreas de olivo afectadas ascienden a 156.000 €. Las plantaciones jóvenes han sido las más perjudicadas. Al tratarse de árboles con poca copa y de madera poco lignificada, el granizo los ha descortezado provocando multitud de heridas, de las que les costará mucho tiempo recuperarse. Probablemente no empiecen a dar producción hasta dentro de dos cosechas.

Mejor suerte han tenido los olivares antiguos. Aquellos árboles que gozaban de una copa abundante y no habían sido podados excesivamente han sufrido la caída de hojas y la rotura de algunas ramas. La gran mayoría está desarrollando una buena renovación de partes leñosas y hojas. No obstante, aunque este año tendrán producción, no terminarán de recuperarse hasta la campaña 2010-2011.

Pese a que la tormenta afectó a las comarcas con mayor concentración de olivar en La Rioja, la comunidad no se quedará sin cosecha. Importantes zonas productoras como Quel, Autol, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Calahorra, Ausejo o Logroño, entre otras, no han sufrido las inclemencias del tiempo. Además, en los últimos años, se ha plantado mucho olivo en la zona y los árboles tienen en estos momentos gran cantidad de muestra.

La ausencia de fríos y calores extremos han favorecido una floración abundante y un buen cuajado del fruto. Si se dan las condiciones climatológicas adecuadas y no se producen contratiempos, se espera una buena cosecha en las citadas comarcas. De esta manera, la reducción total de la cosecha en La Rioja no será tan acusada.