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**

El panel de cata de Cataluña analizará los aceites de la campaña 2009-2010

El Consejo de Coordinación de la DOP 'Aceite de La Rioja' ha elegido el panel de cata de Cataluña para analizar los aceites de la campaña 2009-2010. Además, ha establecido nuevas normas para la campaña.

El cupo de producción se mantiene en 5.000 kilos por hectárea, aunque es ampliable para aquellas plantaciones superintensivas en las que se prevea mayor cosecha realizando una petición previa a la recolección en ASOLRIOJA. La molturación en los trujales de la denominación de origen del aceite riojano comenzará a partir del 26 de octubre de 2009. La fecha de fin de campaña es el 11 de enero de 2010. No obstante, este último plazo se puede ampliar previa petición a ASOLRIOJA en casos de que se produzcan contratiempos climáticos o técnicos.

Al igual que en años anteriores, el Laboratorio de La Grajera será el encargado de realizar los análisis fisicoquímicos.

sumario

ASOLRIOJA promueve cursos de cata y de gestión comercial para el primer semestre de 2010. 2

El CTIC presenta el primer proyecto I+D+i sobre el aceite de oliva riojano. 4

Almazara Valle del Iregua promueve visitas guiadas para fomentar el oleoturismo. 6

02

ASOLRIOJA promueve cursos de análisis sensorial y de gestión comercial para profesionales del sector oleícola

ASOLRIOJA ha detectado en los últimos meses la necesidad de reforzar las estructuras comerciales de las almazaras riojanas, así como una cierta carencia en la destreza de la cata de aceites de oliva. Con el fin de cubrir las lagunas de conocimiento en ambos ámbitos, la asociación promoverá dos cursos de análisis sensorial y otros dos de gestión comercial durante el primer semestre de 2010.

Dirigido a los profesionales del sector oleícola riojano, mediante las acciones formativas se pretende crear una cultura de profesionalización. Así, los operadores podrán trabajar de forma correcta para garantizar el buen funcionamiento de la DOP 'Aceite de La Rioja' y potenciar los cimientos de la marca de calidad.

"El sector oleícola ha cambiado mucho en los últimos diez años", afirma Manuel Catalán, presidente de ASOLRIOJA. "Las formas de cultivo, las técnicas de elaboración y el control de la calidad son diferentes. Además, ahora se encuentra una gran variedad de aceites en el mercado. Se requiere el adiestramiento de olivicultores, técnicos de almazara y comercializadores para lograr la máxima profesionalización del sector en La Rioja."

Cada año, ASOLRIOJA promueve para sus asociados un programa formativo integrado por cursos gratuitos que versan sobre diferentes ámbitos de la oleicultura. Durante la campaña 2009-2010, además de los cursos de análisis sensorial y de gestión comercial que se impartirán durante el primer semestre del año, se han celebrado cursos de olivicultura ecológica y medidas agroambientales en las localidades de Logroño, Alfaro, Santo Domingo de la Calzada y Arnedo, y dos cursos de aplicador-manipulador de plaguicidas de uso fitosanitario en Enciso y en Calahorra.

Los interesados en realizar cualquiera de las actividades de formación pueden hacer su inscripción en la sede de ASOLRIOJA –ubicada en la calle logroñesa Muro de la Mata 8, 5ºC Dcha.– o llamando al teléfono 941 23 68 68. Asimismo, la asociación canalizará las propuestas de los profesionales para elaborar los programas formativos de futuras campañas.

Curso de selección de catadores en IES La Laboral, el pasado mes de febrero.

cursos

Cursos	Contenidos	Duración	Fecha	Lugar
Curso de análisis sensorial y control de la calidad del aceite de oliva	· Categorías de aceite · Procesos de elaboración y calidad · Aceite de oliva y salud · Teoría de la cata · Cata de aceites	20 horas	Febrero 2010	Logroño
Curso de análisis sensorial y control de la calidad del aceite de oliva	· Categorías de aceite · Procesos de elaboración y calidad · Aceite de oliva y salud · Teoría de la cata · Cata de aceites	20 horas	Febrero 2010	Logroño
Mejora de la gestión empresarial y comercial de la almazara	· Organización y dirección de la almazara · Gestión financiera · Gestión comercial · Comercio internacional	20 horas	Por determinar	Logroño
Mejora de la gestión empresarial y comercial de la almazara a través de aplicaciones informáticas	· Programa GNA para las almazaras · Aplicación informática para el cumplimiento de la trazabilidad · La web como herramienta de comunicación	20 horas	Por determinar	Logroño

La guía de aceites *Flos Olei* incluye la marca 'León Cambra' para 2010

Los aceites riojanos no dejan de cosechar reconocimientos. La marca 'León Cambra' será incluida el próximo año en la guía de aceites *Flos Olei*, publicación oleícola italiana de referencia que recoge los cien mejores aceites de todo el mundo.

"No ha sido fácil entrar en la guía" asegura Charo León, copropietaria de la empresa Ecolive Rioja. "Los requisitos que exigen para poder participar son muy estrictos." Cada año, se celebra un concurso en el que participan aceites de todo el mundo. Expertos catadores elaboran su perfil organoléptico y seleccionan los cien mejores para incluirlos en la guía *Flos Olei*, que se publica en italiano y en inglés.

Para poder presentar candidatura, se requiere un aval de la calidad del aceite, como puede ser un reconocimiento previo. 'León Cambra' ha recibido a lo largo de su trayectoria la medalla de plata en el concurso internacional Ecotrama 2008 y la medalla de oro en Ecotrama 2009. Sin embargo, "sólo han aceptado nuestra solicitud cuando hemos ganado la medalla de oro, con la plata no fue suficiente", cuenta la propietaria de Ecolive Rioja como ejemplo de la rigurosidad establecida para poder participar.

A los premios recibidos, se ha sumado la excelente calidad del aceite 'León Cambra'. Ecológico y acogido a la DOP 'Aceite de La Rioja', este monovarietal de arbequina reúne las propiedades más características del aceite riojano. Es equilibrado en boca y afrutado en nariz. Desprende intensos aromas a hierba recién cortada, tomillo, romero, y matices de tomate, plátano, alcachofa y manzana verde.

La buena calidad es el resultado de años de trabajo de Ecolive Rioja, que desde hace más de una década cultiva casi un centenar de hectáreas de olivo ecológico en la localidad de Alfaro. De las mismas obtiene 'León Cambra' para ofrecer al mercado uno de los aceites riojanos más valorados.

Charo León en los olivares que Ecolive Rioja tiene en Alfaro.

león cambra

Variedad:
arbequina ecológica
Características del aceite:
Color: verde amarillento
Amargor: medio
Dulzor: medio
Picante: medio
Frutado: intenso
Aromas: frutas y hierba
Acidez: 0,1º
Perfil de cata: picor y amargor equilibrados en boca, limpio y afrutado en nariz. Intensos matices a hierba recién cortada, característica de los aceites verdes, predominio de tomillo y romero y connotaciones de tomate, plátano, alcachofa y manzana verde.
Distintivos de calidad:
· DOP 'Aceite de La Rioja'
· Agricultura Ecológica
Premios recibidos:
· Medalla de oro en Ecotrama 2009, concurso internacional de aceites de oliva ecológicos que se celebra en la Feria Biocórdoba
· Medalla de plata en Ecotrama 2008, concurso internacional de aceites de oliva ecológicos que se celebra en la Feria Biocórdoba

Comercializa: Ecolive Rioja
Teléfono y fax: 620907129
e-mail: ecolive@ecoliverioja.com

04

El CTIC presenta el primer proyecto de investigación sobre el aceite de oliva riojano

Aceite extraído durante las tres últimas campañas para realizar el estudio.

El ligero amargor y un peculiar toque afrutado son los rasgos más característicos de los aceites riojanos con denominación de origen, según refleja el estudio 'Caracterización de parámetros de calidad del aceite de oliva virgen extra de la denominación de origen Rioja'. El proyecto ha sido desarrollado por el Centro Tecnológico de la Industria Cárnica (CTIC) en colaboración con ASOLRIOJA a lo largo de las tres últimas campañas, y se presentará durante el primer trimestre del 2010.

"Los aceites riojanos tienen un ligero amargor, debido al uso de aceitunas que no han terminado de completar su maduración, y un toque afrutado pero no demasiado intenso con notas aromáticas muy características", asiente Elena Romero, doctora en Química Analítica del CTIC, que lidera el estudio. "Los valores más altos en amargor corresponden a los aceites de Rioja Alta y los más afrutados, a los de Rioja Media".

Para el desarrollo del proyecto, se han analizado muestras de las diferentes zonas de la comunidad. Según Elena Romero, "los aceites de la DOP 'Aceite de La Rioja' tienen semejanzas para el 80 por ciento de los atributos analizados. En cambio son significativamente diferentes en valores como el índice de color y de peróxidos."

> Según Elena Romero, "los aceites riojanos se diferencian entre sí por el índice de color y de peróxidos"

También se encuentran diferencias en las características de los aceites de una campaña a otra, así como grandes contrastes en la calificación del producto. La variedad de olivo, las condiciones edafológicas, las circunstancias climáticas, la forma de recolección y el tiempo de espera entre la recolección y la molturación influyen en las características organolépticas del aceite. Al tratarse de factores que cambian, la calidad y la cantidad de aceite elaborado varían de una campaña a otra.

No obstante, la máxima responsable del proyecto asegura que "hay una clara agrupación y homogeneidad de resultados en cuanto a los valores obtenidos en todos los parámetros analizados, para todas las campañas y para todas las zonas". Las muestras recogidas de las diversas localidades se han agrupado en tres áreas geográficas —Rioja Baja, Rioja Media y Rioja Alta— para establecer las características del aceite riojano con DOP.

El estudio 'Caracterización de parámetros de calidad del aceite de oliva virgen extra de la denominación de origen Rioja' es el primer proyecto de I+D+i que se realiza en la comunidad sobre el aceite riojano. Los datos obtenidos servirán como herramienta de promoción del aceite con DOP 'Aceite de La Rioja' en multitud de foros nacionales e internacionales, potenciando sus virtudes frente a otros.

El proyecto, que ha sido subvencionado por la ADER, se presentará en primer lugar a las almazaras y después al resto de la sociedad.

Elena Romero analiza la huella dactilar de un aceite en el cromatógrafo del CTIC.

parámetros analizados

Acidez. Indica la cantidad de ácidos grasos libres presentes en el aceite y está directamente relacionada con la calidad. Para que un aceite sea virgen extra, la acidez debe ser inferior a o,8º.

Absorbancia en el ultravioleta (K270 y K232). Mide la presencia en un aceite de compuestos de oxidación, distintos de los peróxidos, derivados de la mala conservación o por modificaciones inducidas por los procesos tecnológicos.

Índice de peróxidos. Refleja el estado de oxidación inicial del aceite, que viene originado por el uso de aceitunas dañadas, la inadecuada protección del producto de la luz y del calor, y la utilización de envases inapropiados. A mayor índice de peróxidos, menor capacidad antioxidante del aceite.

Humedad y materias volátiles. Su ausencia indica una fabricación óptima, ya que el agua y otras sustancias volátiles favorecen procesos de enraizamiento del aceite.

Impurezas insolubles en el éter de petróleo. Son partículas de aceituna (piel, pulpa y hueso) que aparecen cuando el aceite sale del *decanter* durante el proceso de extracción. La centrifugación reduce las impurezas, mejorando la calidad y la vida útil del aceite.

Ceras totales. Es un indicador de la pureza del aceite.

Análisis sensorial. Es la evaluación organoléptica mediana del defecto y del atributo frutado que se realiza mediante una cata estandarizada.

Índice de color. Se presenta como un atributo básico para determinar las características de calidad en el aceite de oliva y ejerce una influencia decisiva en las preferencias del consumidor.

Ácido oleico. Supone un valor añadido para los aceites con un alto contenido en este parámetro debido a los beneficios del ácido oleico para la salud.

Ensayo de la huella dactilar: perfil de aromas. El aroma de un aceite depende de la variedad de aceituna, de la zona agroecológica donde está implantado el olivar, y de su manejo y tratamiento. Estos factores influyen en las reacciones bioquímicas del vegetal, produciendo diferentes compuestos químicos y determinando las concentraciones en el fruto, que posteriormente son trasferidas al aceite. Los compuestos químicos sirven como parámetro de identificación huella dactilar.

Caracterización de aromas afrutado y amargo. Son dos características propias de los aceites de la DOP 'Aceite de La Rioja'. Presentan concentraciones suficientes como para poder evaluarlos y para que los resultados constituyan una seña de identidad.

06

Aceites de fundamento

Almazara Valle del Iregua promueve el oleoturismo con visitas guiadas en sus instalaciones

Aceituna sana, escasos tiempos de espera, extracción inferior a 24º y conservación en depósitos de acero inoxidable son las claves para elaborar aceites de calidad. Así lo explica Damián Cámara, responsable de Almazara Valle del Iregua, en las visitas que promueve el trujal de Albelda desde la presente campaña con el fin de potenciar el oleoturismo e impulsar el sector oleícola en la comunidad. Tras una introducción sobre la historia del olivo y la DOP 'Aceite de La Rioja', comienza la visita con la presentación de la almazara, creada en noviembre de 2008. "Nuestro lema es la calidad", asiente Cámara. "Cuidamos mucho el proceso de elaboración para obtener los mejores aceites."

El primer paso es la recepción de la aceituna. En Almazara Valle del Iregua, molturan la oliva sana justo cuando llega del campo. De esta manera, evitan las fermentaciones anaeróbicas que influyen negativamente en el fruto y deterioran la calidad final del producto. Para elaborar el aceite, utilizan el sistema continuo de dos fases, batido y centrifugación. Durante el proceso de batido, se añade agua para que se formen los tres anillos de agua, alperujo y aceite y, con la centrifugación, se separa el aceite del resto.

"Realizamos la extracción en frío, sin añadir ningún tipo de aditivo", cuenta el responsable del trujal. "Para que la extracción sea en frío, la temperatura de batido no debe superar los 27º, pero nosotros nunca aplicamos más de 24º. De esta forma, se obtiene menos cantidad de aceite pero mayor calidad, ya que se conservan mejor los aromas afrutados. Con el calor, se destruyen los aromas y sabores del aceite."

Una vez elaborado el producto se deja en depósitos de acero inoxidable para su conservación. El aceite permanece en bodega alrededor de un mes y medio, período de decantación natural en el que se depositan en la parte inferior del depósito el agua y las impurezas derivadas del proceso de elaboración.

La visita continúa con una cata: aceite de oliva, aceite de oliva virgen extra, y las dos marcas de Almazara Valle del Iregua, 'Candor' y 'Santificetur'. Los asistentes prueban diferentes categorías de aceites con el fin conocer sus diferencias. Finalmente, se degustan pinchos de bacalao, queso, pimientos, anchoas, chorizo y salchichón elaborados con aceite riojano con denominación de origen. Así finaliza una visita que acerca los aceites riojanos de alta gama a la sociedad.

Vista exterior de la Almazara Valle del Iregua, situada en Albelda.

Damián Cámara explicando el proceso de etiquetado del aceite.

Damián Cámara en la recepción de la almazara.

Actividad: visita guiada en almazara con charlas sobre la historia del olivo, la DOP 'Aceite de La Rioja' y los procesos de elaboración del producto. Además, se realiza cata de aceite y degustación de pinchos elaborados con 'Candor' y 'Santificetur', aceites producidos en Almazara Valle del Iregua.
Lugar: Almazara Valle del Iregua, ubicada en el Polígono La Yasa 6 de Albelda de Iregua.
Duración: 2 horas y media.
Reserva: en la propia almazara o llamando al número de teléfono 941 44 33 05.
Más información: **www.almazaravalledeliregua.es**

“El uso de la cosechadora supone la economía de costes en la mano de obra y una mayor capacidad de recolección”

ENTREVISTA: Abraham Herrera, técnico comercial de Magaña Maquinaria

Abraham Herrera en las oficinas de Magaña Maquinaria.

El aumento de plantaciones superintensivas en La Rioja está generando un mayor uso de la cosechadora para realizar la recolección. Rápido y económico, es el método elegido por los olivicultores profesionales con grandes extensiones de cultivo. Abraham Herrera, técnico comercial de la empresa logroñesa Magaña Maquinaria, que comercializa cosechadoras desde 1986, asegura que la utilización de la máquina en los olivares se remonta a finales de la década de los 90. El técnico nos habla sobre la evolución de la cosechadora.

En un principio, las cosechadoras se crearon únicamente para la recolección de la uva, ¿cómo surgió la iniciativa de utilizarlas para el olivo?

La iniciativa surgió ante la necesidad de recolectar las aceitunas de las nuevas plantaciones de olivo en superintensivo, conducido tipo emparrado. Hasta entonces los olivos estaban en plantaciones tradicionales, con árboles milenarios sin ningún tipo de marco de plantación.

¿Sirve la misma máquina para recolectar uva y aceituna o ha sido necesario realizar algún tipo de adaptación?

En principio, en New Holland, que es la marca que representamos, se utiliza la misma máquina que en la viña. No obstante, dentro de los diferentes modelos, la que mejor se adapta es la más grande, a la cual se le aumentan el número de sacudidores y se le coloca un encauzador delantero para trabajar el olivar.

¿Qué ventajas tiene la vendimiadora frente a otros métodos de recolección mecanizada?

Fundamentalmente, la economía de costes de mano de obra y la mayor capacidad de recolección, ya que se puede trabajar incluso de noche. Pero es necesario que las plantaciones estén conducidas como el emparrado de la viña, con un marco de plantación de 1,5 por 4 metros, formando un seto.

¿Cuántos kilos de aceituna se pueden llegar a recolectar en una hora?

El rendimiento de trabajo depende de diferentes factores, como la edad de la plantación y el tipo del suelo, entre otros. Por ejemplo, en una plantación adulta, podemos cosechar una hectárea cada hora, con una producción de 10.000 kilos por hectárea.

¿El uso de la vendimiadora supone algún tipo de daño para el olivo?

Absolutamente ninguno.

Cada vez salen al mercado prototipos más grandes, ¿cuáles suelen ser la medidas idóneas de altura y anchura de una cosechadora?

La máquina que en New Holland mejor se adapta al olivar tiene una altura de cabezal de 2,85 metros, aunque se puede trabajar con olivos más altos con el encauzador delantero. La anchura es variable en la propia máquina, y la longitud del cabezal es de 5 metros aproximadamente.

Para que no se produzcan problemas en la recogida de la aceituna que se encuentra en la parte baja del árbol, ¿a qué altura hay que podar el olivo para que llegue la cosechadora?

La altura mínima aconsejable es de 50 cm aunque, en plantaciones jóvenes, se dejan ramas algo más bajas para iniciar la producción, ya que la máquina recolecta a 20 cm. del suelo.

¿Cuál es la extensión de cultivo necesaria para que el uso de la cosechadora sea rentable?

La extensión mínima es aproximadamente de 80 hectáreas. Por este motivo, la mayoría de los propietarios de estas máquinas son empresas de servicios.

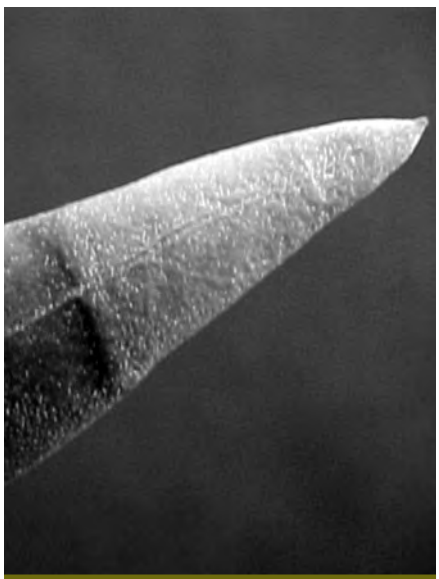
Recolección mecanizada con cosechadora New Holland.

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

El nitrógeno, un elemento necesario en todas las fases de crecimiento del olivo

La aplicación de nitrógeno al terreno mediante el manejo de la materia orgánica es la forma más económica y eficaz

Hojas descoloridas por la falta de nitrógeno en la planta.



Efectos de la falta de nitrógeno.

El nitrógeno es un elemento imprescindible en la fertilización. Su uso favorece una rápida reacción del árbol ya que acelera la actividad vegetativa y el correcto desarrollo de la planta. En la mayoría de las ocasiones, proporciona aumentos de producción, con lo que el gasto suele resultar rentable.

Los efectos del nitrógeno son inmediatos. Aumenta la cantidad de clorofila en el árbol y la capacidad de asimilar otros nutrientes necesarios para su desarrollo. Además, el nitrógeno es promotor celular y, con una correcta aplicación, se consigue el incremento de la longitud y del número de brotes, mayor cantidad de flores fértiles por inflorescencia y el consiguiente aumento en el número de frutos cuajados por olivo. Así, el nitrógeno es necesario en todas las fases de crecimiento de la planta, especialmente desde la brotación hasta el endurecimiento del hueso. No obstante, la aplicación excesiva de producto puede ser perjudicial, produciendo la caída del árbol. La dosis óptima viene determinada por el tamaño del olivo, su nivel productivo, el medio de cultivo y los análisis foliares. En lo referente al suelo, la cantidad adecuada depende de las disposiciones de agua del terreno. En condiciones de secano, la fertilización de nitrógeno al suelo puede no resultar efectiva si el producto no tiene la humedad suficiente como para que se incorpore a la solución del suelo y sea absorbido por las raíces del olivo. Como alternativa, se recomienda la aportación foliar.

Para el abono de nitrógeno al terreno, las formas de aplicación amoniacales o las ureicas, de más lenta liberación al fijarse el NH_4+ al complejo de cambio, son más eficaces que las formas nítricas. Sin embargo, la manera más económica y eficaz de agregar nitrógeno al terreno es manejando la materia orgánica y los microorganismos del suelo. El abonado en verde también supone una buena opción.

Antes de determinar la forma y la dosis, conviene realizar un análisis del suelo y establecer la cantidad en función de las diferentes variables. El exceso de nitrógeno puede tener efectos contraproducentes para la planta, como mayor sensibilidad a las heladas, mayor susceptibilidad a plagas y enfermedades, y desórdenes fisiológicos que afectan a la calidad del fruto.