

infolivo

rioja



**Aceite de
La Rioja**

Denominación de
Origen Protegida
Consejo Regulador

boletín informativo del olivo en la rioja

Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja

Muro de la Mata, 8. 5º C Dcha. 26001 Logroño

T. 941 23 68 68 · info@aceitedelarioja.com · www.aceitedelarioja.com

La DOP Aceite de La Rioja cumple su décimo aniversario

Ya han pasado diez años desde la creación de la DOP Aceite de La Rioja. Fue el 8 de octubre de 2004 cuando la marca de calidad del aceite riojano comenzó su andadura para poner en valor un producto que se elabora en la región desde siglos atrás.

En el transcurrir de los diez años, el sector ha experimentado una importante transformación. La producción de aceite ha dejado de ser un complemento para convertirse en una alternativa profesional. Casi 850 agricultores se dedican al cultivo de 1.800 hectáreas de olivo y molturan sus aceitunas en 14 almazaras equipadas para la elaboración de aceites de calidad. Hoy en día, se producen en torno a 500.000 litros de Aceite de La Rioja que se comercializan en países de todo el mundo (continúa en la página siguiente). ↘



10
ANIVERSARIO
DOP
Aceite de La Rioja

sumario

Arranca la cosecha de la DO Aceite de La Rioja con escasez de fruto en los árboles .

3

Entrevista a Gabriel Beltrán, investigador del IFAPA en elaboración de aceite.

4

Nuestra Señora de los Remedios, ejemplo de cambio en el modelo de negocio.

6

Catas y degustaciones para celebrar diez años de Aceite de La Rioja

En su primera década de existencia, la DOP Aceite de La Rioja ha contribuido “de manera decisiva” al crecimiento y a la profesionalización del sector oleícola y agrario en La Rioja. Así lo afirmó el presidente del Gobierno regional Pedro Sanz en el acto de celebración que el Consejo Regulador de la marca de calidad organizó en el Mercado de San Blas de Logroño el 10 de octubre para celebrar el décimo aniversario de la Denominación de Origen.

También estuvieron presentes los consejeros de Agricultura, Íñigo Nagore; Turismo, Gonzalo Capellán (ahora en otro cargo); e Industria, Javier Erro; además del Delegado de Gobierno, Alberto Bretón y de otros representantes políticos, de organismos oficiales y de otras marcas de calidad de La Rioja.

A lo largo de la jornada, se celebraron catas personalizadas y degustaciones de aceite con la pretensión de acercar un producto de la tierra a los ciudadanos y de compartir con ellos un día de celebración para el Aceite de La Rioja. El Mercado de San Blas también acogió una exposición de las marcas de aceite riojano con Denominación de Origen que se pueden encontrar en el mercado y una zona didáctica sobre el ámbito del aceite de oliva.

El acto de celebración del décimo aniversario de la DOP Aceite de La Rioja se apoyó en una campaña de comunicación programada para el mes de octubre. Ésta incluyó una campaña en medios digitales y tradicionales, promoción exterior en marquesinas, publicidad en redes sociales y el sorteo de un lote de Aceite de La Rioja en Facebook. Tras conmemorar una década de trabajo, el Consejo Regulador de la DOP

Aceite de La Rioja afronta el futuro “con ilusión”, según declaraciones de su presidente Miguel Martínez de Quel. Aunque el sector oleícola riojano ha evolucionado mucho, todavía queda un largo camino por recorrer.

En continuación con la línea de trabajo actual, el Consejo Regulador apostará por los pilares de la formación, la investigación, el asesoramiento y la promoción para seguir creciendo de manera sostenida y garantizar el buen desarrollo y funcionamiento de la Denominación de Origen. Además, aboga por la colaboración con el gobierno regional a través de Agricultura, cuyo apoyo incondicional ha permitido “exprimir al máximo los recursos” y llegar más lejos en opinión de Martínez de Quel.



Muestra de aceites riojanos con DO para catar y degustar. Foto cedida por el Gobierno de La Rioja.



De izd. a dcha.: Alberto Bretón, Gonzalo Capellán, Pedro Sanz, Miguel Martínez de Quel y José Luis Lapuente, director general de la DO Ca Rioja, catan el aceite de La Rioja. Foto cedida por el Gobierno de La Rioja.

La escasez de fruto marca el inicio de la cosecha de la aceituna en La Rioja

El mal cuajado, el buen engorde y la aparición de mosca durante el otoño han determinado el desarrollo del olivo en un año climatológicamente atípico



Recogida de la aceituna en los primeros días de campaña.

El año ha comenzado con buenas perspectivas para el olivo. El frío moderado del invierno y las precipitaciones de la primavera han favorecido el desarrollo vegetativo de los árboles y una abundante floración. Sin embargo, los vientos fuertes y las tormentas de junio han provocado la caída de la flor, dejando escasez de fruto en los olivos, y han incidido de forma negativa en el cuajado del fruto.

La falta de muestra se ha visto compensada con el buen engorde de la aceituna que ha quedado en las plantas. Las bajas temperaturas del verano y las lluvias del mes de julio han contribuido al engorde del fruto. De esta manera, la aceituna ha llegado al mes de septiembre cargada de aceite y con un estado sanitario excelente.

No obstante, la climatología también ha sido atípica al finalizar el período estival y durante el otoño. Los calores y temperaturas suaves han traído un ataque de mosca inusual, que se ha extendido por las principales zonas olivareras del país. Los olivos que no han sido tratados en su debido momento han sufrido daños en una parte significativa de los frutos.


Las variedades de oliva más afectadas por la picadura de la mosca han sido las de maduración temprana. Se han encontrado aceitunas hasta con dos y tres picaduras. En menor medida, han sufrido daños variedades más pequeñas y de maduración tardía, como es el caso de la arbequina y la redondilla.

Contra la mosca, reducir tiempos de espera

Para evitar que el ataque de mosca comprometa la calidad de los aceites de la campaña 2014-2015, las almazaras han adelantado las fechas de cosecha. Cuando las olivas afectadas han caído del árbol, han apostado por realizar una recolección temprana con el fin de que, si ha quedado algún fruto con picadura, éste no fermente e incida en la posterior calidad del aceite. Además, así evitan posibles heladas.

Como otros remedios para salvaguardar la calidad del aceite, los trujales de la DO prestan especial atención en reducir los tiempos de espera una vez que la oliva ha sido recolectada para no dar lugar a fermentaciones. Con el mismo fin, evitan

lavar la oliva, dado que la humedad favorece la proliferación de hongos y bacterias.

Aunque todavía es pronto para estimar cuál será la cantidad y calidad de Aceite de La Rioja que se producirá durante la cosecha 2014-2015, el Consejo Regulador no espera una reducción significativa de la cosecha. En cuanto a calidad, los primeros caldos obtenidos hacen forjar buenas expectativas. 



Aceitunas con picadura de mosca en el inicio de la campaña.

"El batido y el molido son los puntos clave para modular las características sensoriales y nutricionales del aceite"

Gabriel Beltrán, investigador del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), Centro Venta del Llano (Jaén)



Gabriel Beltrán en su despacho del IFAPA en Venta del Llano.

Biólogo de carrera y doctor en ingeniería química, Gabriel Beltrán se dedica desde hace veinte años a investigar los procesos productivos del aceite para la mejora de su calidad. Con una dilatada experiencia, el investigador ha participado en el 'Foro La Grajera por la calidad del aceite de oliva virgen extra', celebrado los 9 y 10 de septiembre, para hablar de nuevas técnicas y mejoras en la elaboración.

Teniendo en cuenta que, en La Rioja, se cultivan mayoritariamente variedades de aceituna que se caracterizan por ofrecer un frutado suave y un picor y amargor ligeros, ¿cómo considera que debe realizarse la

limpieza de la oliva cuando llega a la almazara?

Con variedades que ofrecen amargor y picor de baja intensidad, hay que evitar en la medida de lo posible el lavado de la aceituna. La presencia de agua en exceso da lugar a la eliminación de los compuestos fenólicos que ofrecen el amargor y el picor y que, además, son los más saludables.

¿Hasta qué punto pueden los procesos de batido y molido modificar los componentes del aceite?

De una forma sustancial. Son las fases del proceso en las que más se puede

modular las características sensoriales y nutricionales del aceite. De hecho, una correcta selección del tipo de molino y las condiciones de molienda pueden dar lugar a un perfil nutricional y sensorial totalmente diferente con la misma aceituna. Lo mismo ocurre con la batidora. Son los puntos clave para modular las características del aceite.

¿Cuáles son las temperaturas y tiempos de batido y molido ideales?

Las características esenciales de vuestra aceituna requieren baja temperatura, ya que se pueden ver afectadas con temperaturas elevadas. Hablamos de alrededor de 20º. Respecto a tiempos de batido, en general, no excesivamente largos. Como máximo una hora e incluso menos en función de la campaña. En las condiciones de molienda, se trata de usar molinos un poco diferenciados, tipo listelo, y utilizar velocidades de giro de los martillos variable, es decir, tener un variador de velocidad que te permita jugar con la velocidad de giro. Aunque esto no sólo depende de la variedad sino también de las características de fruto de cada campaña.

En La Rioja, los molinos actuales están formados por martillos, ¿se puede hacer alguna variación para mejorar el proceso y, por lo tanto, la calidad del aceite?

Sí, hay opciones muy interesantes. Los molinos de martillo se pueden cambiar a tipo listelo, que cambia totalmente la molienda. Además, han salido unas cribas nuevas que se pueden instalar en cualquier tipo de molino. Las perforaciones, en vez de ser circulares, son alargadas. ➔

das y dan lugar a un tipo de molienda distinto y a un menor calentamiento de la pasta, lo cual es interesante para elaborar aceites de oliva vírgenes extra.

Las variaciones, ¿suponen un coste elevado?

No, cambiar el tipo de criba para un molino de martillos normal supone cambiar una pieza, es un recambio. Todas las campañas, cualquier almazara cambia cribas entre una y dos veces porque se van desgastando. Cambiar a tipo listelo es un poco más costoso.

“El talco da lugar a un incremento de los fenoles, y, por lo tanto, del picor y del amargor”

¿A qué velocidad deberían ir para calentar y oxidar menos?

Depende del objetivo que se quiera conseguir y del tipo de molino. Según el tipo de molino, se pueden conseguir niveles de fenoles más altos a velocidades de giro más pequeñas, y viceversa. Aquí ya se juega con la elección del almazarero, que decide las condiciones. Éste tiene que probar la adecuación a las características específicas de cada año, ya que no hay una receta concreta.

¿Recomienda o no el uso del talco?

El talco es un coadyugante tecnológico que va muy bien. Sin embargo, en los aceites de alta gama de principio de cosecha, no soy partidario de usarlo porque hablamos de aceites en los que queremos modular el amargor y el picante, y el talco limita la regulación de esas características sensoriales. En cualquier caso, si nos encontramos con una pas-

ta difícil, podemos trabajar con talco de alta eficiencia y con tamaño de partículas pequeñas, ya que el aporte es mucho menor y al final obtienes el mismo resultado.

“La centrífuga vertical es un proceso automático que no implica fermentaciones”

¿En qué medida afecta el talco a los componentes del aceite?

Da lugar a un incremento de los fenoles, muy ligero, pero aumentan los fenoles y por lo tanto el picor y el amargor. En Andalucía, no se usa porque lo que intentamos es bajar como sea el amargor y el picante. En La Rioja, como tenéis niveles de amargor y picante bajos, no va a tener un efecto negativo y va a mejorar el rendimiento.

¿Centrífuga vertical o decantación natural?

No hay opción. Aquí somos partidarios de centrífuga vertical. Se pueden bajar los niveles de agua hasta casi cero y es un proceso automático, que no implica fermentaciones. No depende del sangrado de los decantadores, ni de estar al tanto de que no haya fermentaciones ni de estar limpiando constantemente. Con la decantación natural, el aceite llega con más humedad e impurezas a la bodega y, al final, aparecen problemas sensoriales y de ésteres etílicos.

¿Cuáles cree que son los principales puntos críticos en los procesos de elaboración que se utilizan en La Rioja?

Fundamentalmente, el lavado de la aceituna. Se pierden aromas y puede dar lu-

gar a fermentaciones no deseadas en el fruto que, en función de cómo se elabora, puede ocasionar la aparición de defectos. Además, respecto al manejo de patio, es necesario reducir el almacenamiento. Y por último, el uso de la decantación natural. En general, hay buenas prácticas en el proceso de extracción, no se dan defectos graves en el procesado.

¿Qué propuestas haría para mejorar la calidad de nuestro aceite?

Que se trabajara mucho más la modulación de la molienda. No hay una cultura de trabajar con los molinos variando las condiciones de elaboración. Además, experimentaría más con la temperatura y con el tiempo de batido.



Proceso de extracción del aceite.

Del granel a la comercialización de aceite envasado

El investigador Juan Ramón Lanzas ha expuesto la transformación del modelo de negocio de la cooperativa andaluza Nuestra Señora de Los Remedios en el 'Foro La Grajera por la calidad del aceite de oliva virgen extra'

Sociedad Cooperativa Nuestra Señora de Los Remedios (Jimena-Jaén). Año 2009. La recién elegida junta directiva de la cooperativa, liderada por Juan Ramón Lanzas, apuesta por transformar el modelo de negocio de la almazara y pasar de la venta granel a la comercialización de aceite envasado. Los directivos diseñan nuevos planes de mejora de la calidad del aceite y proyectos de comercialización.

Año 2013. La cooperativa andaluza comercializa 310.000 litros de aceite envasado frente a los 60.000 litros de 2009. En cuatro años, los socios han logrado que cerca de un 10 por ciento de la producción total, que oscila entre 3.000 y 3.500 toneladas al año, sea destinada a la venta con marca propia. Un incremento destacable si tenemos en cuenta que, cuando iniciaron la transformación, sólo

se comercializaba el 1% del producto elaborado en envases.

La Sociedad Cooperativa Nuestra Señora de Los Remedios ha dejado de ser la típica almazara de la provincia de Jaén del siglo pasado, dedicada a vender a granel, para convertirse en ejemplo de transformación. Un nuevo modelo de negocio que Juan Ramón Lanzas, presidente de la cooperativa, ha expuesto en el 'Foro La Grajera por la calidad del aceite de oliva virgen extra'.


Una de las principales estrategias para potenciar el envasado se ha centrado en la mejora de la calidad. "Los socios tomaron conciencia de que las cosas se tienen que hacer bien desde el campo hasta la almazara y la comercialización", cuenta Lanzas. La cooperativa comenzó a elaborar diferentes tipos de aceites: los *gourmet* o tempranos, elaborados en

octubre; aceites de oliva virgen extra de noviembre y diciembre; aceites de oliva vírgenes; y aceites lampantes con la oliva recogida a final de la cosecha.

De forma paralela, la junta directiva ha promovido un proyecto de comercialización para España, ya afianzado, y otro para el extranjero, en vías de consolidación. La puesta en marcha del plan ha implicado la contratación de personal cualificado para llevar una dirección comercial y fomentar el conocimiento de su marca 'Oro de Cánava'.

"La mejora de calidad ha sido una de las principales estrategias para potenciar el envasado"

En lo que respecta a la promoción, el punto de partida ha sido mejorar la imagen de la almazara andaluza mediante la creación de una plataforma web, el rediseño de las instalaciones y un nuevo *packaging* para el aceite. Con un producto de calidad y una buena presencia, la cooperativa participa en ferias nacionales e internacionales y apuesta por invertir en publicidad. Además, pone en valor su producto presentándolo a premios.

"Hemos tenido éxito en los concursos de calidad. Con los premios obtenidos, le hemos dado un impulso muy importante al envasado", reconoce Lanzas, reelegido este mismo año junto a su junta directiva para continuar con el proyecto de transformación iniciado hace media década. 



Cooperativa Nuestra Señora de los Remedios.



Pro DO Sierra Mágina

Entre sus estrategias, también figura fortalecer la DOP Sierra Mágina, en la cual Lanzas representa a su cooperativa como vicepresidente. La Denominación de Origen jienense ampara a más de 30 entidades. La Sociedad Cooperativa Nuestra Señora de Los Remedios es la cuarta más grande en cuanto a producción.

“Con los premios obtenidos, le hemos dado un impulso importante a la comercialización”

“Hay países que valoran más las denominaciones de origen que otros”, opina Lanzas. “Todavía no se ha proyectado la imagen de lo que significa una DO. En España, hay dos o tres denominaciones de vino que son signos importantes de identidad de lo que es el producto. En el aceite, no sucede lo mismo. Pero si potenciamos bien una DO, llegará un momento en el que el consumidor asociará el aceite a lo que represente la marca de calidad”.

La consolidación de una DO empieza porque los socios de la misma apuesten



Juan Ramón Lanzas, presidente de la Cooperativa Ntra. Sra. de los Remedios.

por potenciar el envasado con el sello de calidad. La pertenencia a una marca debe ir más allá que obtener el mero reconocimiento para el aceite. Es necesario participar activamente mediante la apuesta clara por la Denominación de Origen, destinando el aceite a la comercialización en envase con el sello. Además de poner en valor la DOP Sierra Mágina, Juan Ramón Lanzas trabaja des-

Un docente apasionado del aceite

Juan Ramón Lanzas es docente e investigador en la Universidad de Jaén, donde dirige el Departamento de Economía. En sus 25 años de carrera, ha realizado publicaciones sobre comercialización de aceite y comercio exterior. Además, cultiva sus propios olivos. Su interés por el mundo del aceite y el deseo de aplicar sus conocimientos en la entidad a la que lleva su producto le han empujado a formar parte del equipo que ha dado un vuelco a la filosofía de la cooperativa andaluza Nuestra Señora de Los Remedios.

de del Consejo Regulador y desde la almazara andaluza que preside por llevar a cabo una estrategia de comercialización conjunta. De esta manera y junto a otras líneas de trabajo, este docente e investigador universitario apasionado del aceite sigue trabajando para que la Sociedad Cooperativa Nuestra Señora de Los Remedios siga creciendo en su proceso de transformación. □

Variedades de olivo:

LOCALES

Redondilla

Royuela

Arroniz,...

NACIONALES

Arbequina

Hojiblanca

Picual,...



Provedo

www.provedo.com - www.variedadesdeolivo.com - 941 272 777

PROVEDO - Bº de Varea, Finca El Raso - 26006, Logroño (La Rioja)



La galería de los sentidos

Martínez-Glera cumple su primer aniversario como galería que integra aceite, vino y arte el próximo 18 de diciembre

Un apuesta atractiva y novedosa. Bajo el lema 'vino y aceite con arte', Enrique Martínez-Glera cumple el 18 de diciembre un año al frente de la galería que lleva su nombre como espacio que integra tres conceptos tan diferentes como aceite, vino y arte. Una combinación perfecta que convierte a la antigua galería de arte en un verdadero deleite para los sentidos.

"Concebimos el aceite y el vino como obras de arte" cuenta Martínez-Glera. Parte del espacio expositivo, está dedicado al oro líquido con una amplia representación de aceites riojanos con Denominación de Origen y cosmética elaborada con el producto. Con el mismo esquema, se estructura el espacio destinado al vino. El novedoso escaparate se completa con exposiciones

temporales de diferentes artistas.

Pero la Galería Martínez-Glera es mucho más que un lugar donde adquirir aceite, vino y obras de arte. En su sala de catas, celebra sesiones de cata y conferencias con el fin de acercar el conocimiento de los productos a los visitantes, creando una cultura en torno a los mismos.

En lo que respecta al aceite, "existe mucho desconocimiento" según el galerista. "Poca gente sabe el aceite que se produce en La Rioja". Sin embargo, "suscita una gran curiosidad". Además, el consumo de Aceite de La Rioja genera fidelidad en el consumidor y "el que prueba este tipo de aceites ya no quiere comprar otros".

Situada en pleno corazón de Logroño, en la calle Marqués de Vallejo, la Gale-

ría Martínez-Glera recibe gran número de visitas de turistas que vienen a la ciudad. De hecho, "el 95 % de nuestra clientela es gente de fuera. Y, de ese 95 %, un 65 % ciento es extranjero y el resto español. Dentro de La Rioja, no se conocen muchos de los productos que tenemos".

Con una clara vocación de poner en valor la excelencia agroalimentaria de la región, Martínez-Glera seguirá apostando por mostrar el vino y el aceite como parte del arte que ocupa su galería. Se trata de una apuesta centrada en promover los mejores aceites de oliva virgen extra del mercado y los caldos riojanos de calidad contrastada además de las novedades que ofrece el mercado en materia de aceite, vino y arte.



Cata de Aceite de La Rioja en La Galería.



Fachada de la Galería Martínez Glera.