infolivo rioja

Consejo Regulador Aceite de La Rioja

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

El Aceite de La Rioja vuelve a la calle con sus actividades tradicionales

Después de dos años de parón por la pandemia, el oro líquido riojano va recuperando sus actividades tradicionales de promoción. El pasado 6 de mayo, el Consejo Regulador celebró la VI Jornada del Aceite de La Rioja y el 26 del mismo mes se llevó a cabo en la Casa de La Rioja de San Sebastián una cata de aceite para presentar el oro líquido en la capital donostiarra. También se ha celebrado el Día Mundial de La Salud y se han reactivado la Escuela de cocina y las catas dirigidas, entre otros.

El Aceite de La Rioja vuelve así a estar cerca de los ciudadanos para hacer gala de sus virtudes bajo el lema 'Aceite de La Rioja, toma pan y moja'. El producto destaca por su carácter saludable y por su calidad contrastada, propiedades que los ciudadanos cada vez valoran y conocen más mostrando un gran interés por las actividades de promoción del Aceite de La Rioja (continúa en la página siguiente).

Foto cedida por el Gobierno de La Rioja.

sumario

El Aceite de La Rioja se cata en San Sebastián de la mano de 5 productores. 3

Preparado el nuevo plan de formación del Consejo con 24 acciones. 4

La Rioja comienza a poner en práctica la agricultura regenerativa. 6

02

La VI Jornada del Aceite de La Rioja congrega a ciudadanos y productores en un día de fiesta

La incertidumbre ante el nuevo panorama postpandemia igualaba la ilusión depositada en volver a celebrar la fiesta del oro líquido. Las expectativas eran altas y la respuesta del público no defraudó en su acogida de la VI Jornada del Aceite de La Rioja, celebrada el 6 de mayo en la Plaza Once de Junio y en el Centro Cultural Ibercaja de Logroño.

El sol acompañó durante toda la Jornada. La fiesta comenzó con la apertura del stand de degustación de tostadas bañadas con los aceites monovarietales que se elaboran en la Almazara Experimental Finca La Grajera del Gobierno de La Rioja. También participaron con exposición, degustación y venta las empresas riojanas Almazara Camino de Santiago (Tricio), Almazara Ecológica de La Rioja (Alfaro), Almazara Iregua (Albelda de Iregua), Karey Agrícola (Logroño), Trujal 5 Valles (Arnedo) y Trujal de Galilea (Galilea).

Desde primera hora, no faltaron las visitas de amigos del Aceite de La Rioja y de curiosos por conocer sus aromas y sabores untándolo con tostadas de Pan Sobado de La Rioja. Entre las visitas destacadas, Eva Hita, consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población; Nuria Bazo, directora general de Desarrollo Rual y Reto Demográfico; y Jesús Les, director territorial de Ibercaja Banco.

Mediante la Jornada, se pretendió poner en valor un producto de calidad, sano y de kilómetro 0 como es el Aceite de La Rioja a través de distintas experiencias. El Centro Cultural Ibercaja acogió el 'Taller de cocina sabores con nuestro Aceite de La Rioja' a cargo de la cocinera María José Fernández y una 'Cata de aceites de variedades autóctonas de La Rioja y sus usos en la cocina' impartida por la técnico del Consejo Regulador Lorena Marín.

También hubo momentos para el reconocimiento y el recuerdo. Los profesionales del Aceite de La Rioja compartieron una comida en el restaurante logroñés Txebiko Cachetero para homenajear a Miguel Martínez de Quel por sus 10 años al frente de la DOP. Además, se recordó a Pedro Soto, uno de los fundadores de la Denominación y promotor de la revitalización del olivo en el Valle de Ocón que falleció hace poco más de un año. Punto de encuentro entre los propios profesionales y entre profesionales y consumidores, la Jornada del Aceite de La Rioja ha vuelto para quedarse como referente del oro líquido que se produce en la región.

Los mejores aceites de La Rioja 2022

En el marco de la VI Jornada del Aceite de La Rioja, se entregaron los premios de los ganadores del VI Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja 2022, al que se presentaron 25 muestras de aceite producidos en toda la geografía riojana. El Panel experimental de cata de aceite de oliva virgen de La Grajera fue el encargado de catar los caldos participantes. De ellos resultaron los siguientes ganadores:

Categoría Frutado verde:
1er premio: Cía. de Vinos Heraclio (Alfaro). Marca comercial: Heraclio Alfaro.
2º premio: Karey Agrícola. Marca comercial: Karey.
3er premio: Almazara Ecológica de La Rioja. Marca comercial: Isul.

Categoría Frutado maduro:
1er premio: Almazara Ecológica de La Rioja.
2º premio: Bodegas Muga (Haro). Marca comercial: La Mariana.
3er premio: Almazara Iregua. Marca comercial: 916.

Categoría Ecológico:
1er premio: Almazara Ecológica de La Rioja.
2º premio: Almazara Riojana (Aldeanueva de Ebro). Marca comercial: Ecoleus.
3er premio: Karey Agrícola.

Categoría Cooperativas:
1er premio: Trujal 5 Valles. Marca comercial: 5 Valles.

Premio al mejor comercio distribuidor de Aceite de La Rioja:
Carnicería Hermanos Espiga García (Logroño).

Los ganadores del concurso al mejor Aceite de La Rioja posan con su premio. (Foto cedida por el Gobierno de La Rioja).

El aceite riojano desembarca en la Casa de La Rioja de San Sebastián haciendo gala de sus cualidades

Las empresas Bodegas y Viñedos Señorío de Librares, Trujal 5 Valles, Almazara Iregua, Almazara Ecológica de La Rioja y Lácteos Martínez han presentado su oro líquido mediante una cata de aceite

El Aceite de La Rioja sigue traspasando fronteras. El pasado 26 de mayo, la marca de calidad se presentó ante un centenar de personas en la Casa de La Rioja de San Sebastián con el propósito de dar a conocer uno de los estandartes de la dieta mediterránea.

Calidad, salud, versatilidad, desarrollo rural y sostenibilidad. Con esta carta de presentación del Aceite de La Rioja, la técnico del Consejo Regulador Elvira Cantabrana puso en marcha la actividad tras unas palabras de bienvenida del presidente de la Casa de La Rioja en San Sebastián, Paco Antúnez, que resaltó su compromiso de seguir reforzando su vínculos con La Rioja mediante la presentación en la Casa de los productos agroalimentarios de calidad que se producen en la región.

La actividad continuó con una explicación sobre las diferentes categorías de aceite que se encuentran en el mercado y sobre cómo se cata un aceite de oliva virgen. Las empresas riojanas Bodegas y Viñedos Señorío de Librares (El Villar de Arnedo), Trujal 5 Valles, Almazara Iregua, Almazara Ecológica de La Rioja y Lácteos Martínez (Haro) ofrecieron una cata de sus aceites con DOP para mostrar, de Rioja Baja a Rioja Alta, los aceites de oliva virgen extra de calidad de la Denominación y sus peculiaridades según la variedad y la zona de producción.

Miembros de la Casa de La Rioja de San Sebastián y del Consejo Regulador posan juntos después de la cata.

Maridaje con Queso Camerano

También se habló de la versatilidad del oro líquido riojano y de las sinergias con cualquier alimento. Aceite de La Rioja y Queso Camerano. La empresa jarrera Lácteos Martínez, además de presentar su aceite Finca Malzapato, realizó un maridaje de ambos productos. Maestros queseros desde hace 6 décadas, elaboran su queso 'Los Cameros' acogido a DO con cortezas naturales que se consiguen con baños de aceite de oliva virgen extra. Aceite y queso son dos productos tradicionales de La Rioja, dos alimentos de calidad que desembarcaron en una localidad, San Sebastián, donde se aprecia y valora la calidad agroalimentaria. Tras catar los aceites de las cuatro empresas riojanas y degustar el queso 'Los Cameros', los asistentes a la actividad valoraron muy positivamente ambos productos riojanos caracterizador por sus excelentes cualidades, por su condición de saludables y por ser productos de proximidad.

La cata de aceite en la Casa de La Rioja de San Sebastián ha sido posible gracias a los estrechos lazos de la propia Casa con el Consejo Regulador del oro líquido riojano, que han contado con la colaboración del Consejo Regulador de la DOP Queso Camerano. Dada la buena aceptación y la acogida de la actividad, ambos organismos seguirán promoviendo actividades de diversa índole para que los alimentos riojanos de calidad agroalimentaria se abran paso en la capital donostiarra.

VII Jornadas Nacionales del Grupo de Olivicultura de la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas (SECH)

'El olivar frente al cambio climático; retos y oportunidades'

Fecha: 19 y 20 de octubre de 2022.
Lugar: Logroño
Más información e inscripción hasta el 17 de octubre en http://www.sech.info/olivicultura2022/ y en los teléfonos 941291455 y 620435694.

Organizan:
Sociedad Española de Ciencias Hortícolas
Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino
La Rioja

04

El nuevo plan formativo del Consejo Regulador arranca en septiembre con 24 acciones

Dirigido a profesionales del sector oleícola riojano, la DOP Aceite de La Rioja pondrá en marcha a partir de septiembre el plan de formación 2022-2023 con 24 cursos y jornadas que se impartirán hasta mayo de 2023. El objetivo principal del plan es servir de herramienta tanto a olivicultores como a técnicos de las industrias alimentarias para optimizar el rendimiento de la actividad laboral que desarrollan en el ámbito rural.

Este año, el programa tiene como prioridades básicas la formación especializada en el ámbito de los fitosanitarios, de la gestión integrada de plagas, de las labores culturales, de la utilización de nuevas tecnologías en agricultura y de la seguridad alimentaria. También se pone el foco en la formación de consumidores finales con respecto a la cata de aceites para facilitar la comercialización del producto.

De esta manera, el nuevo programa pretende dar continuidad a los planes anteriores pensados para favorecer el desarrollo rural y el relevo generacional de jóvenes.

El Consejo Regulador desarrolla año tras año su plan de formación con el apoyo de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Medio Rural, Territorio y Población para que los profesionales de la DOP Aceite de La Rioja puedan optar a cursos y jornadas subvencionadas. Además, el Consejo organiza acciones formativas centradas en otros ámbitos.

Los interesados en cursar las acciones formativas impulsadas por la Denominación tienen que dirigir solicitud al Consejo Regulador personándose en sus instalaciones, sitas en la calle logroñesa **Muro de la Mata 8, 5ºC,** o escribiendo a la dirección de email **info@aceitedelarioja.com** o llamando al teléfono **941236868**.

Carmen Carreras imparte una cata de Aceite de La Rioja en mayo.

Los cursos y las jornadas

Acción formativa	Municipio	Horas
Curso carné de acreditación para profesionales y vendedores de productos fitosanitarios. Nivel básico.	Arnedo Calahorra Pradejón Zarratón	25
Curso carné de acreditación para profesionales y vendedores de productos fitosanitarios. Nivel cualificado-curso puente.	Calahorra Logroño	35
Jornada de nuevas técnicas de poda en el olivar tradicional y ecológico.	Logroño	5
Jornada de uso de las TICs en Agricultura.	Arnedo Calahorra Lardero	3
Jornada de cata de AOVE.	Logroño Baños de Río Tobía Calahorra Galilea Murillo de Río Leza Logroño Uruñuela	4
Jornada de la importancia de la calidad en la aplicación de productos fitosanitarios.	Logroño	5
Jornada de gestión integrada de plagas.	Lardero	3
Jornada de manipulador de alimentos.	Arnedo Badarán Baños de Río Tobía Calahorra Logroño	7

Las almazaras dibujan un nuevo mapa turístico para La Rioja

Nueva ubicación de Almazara de Iregua en el Camino de los Carrascales de Albelda de Iregua.

El oleoturismo es un fenómeno emergente en La Rioja. Los trujales están dejando de ser meras fábricas de elaboración de aceite y se convierten en bonitos enclaves que inyectan cultura del aceite de oliva a través de las experiencias y las sensaciones. Se abre un nuevo escaparate para educar y mostrar de manera transparente sobre el oro líquido que se produce en la región y también un nuevo canal para la comercialización del Aceite de La Rioja.

En Rioja Baja, las visitas que realizan Trujal 5 Valles y Almazara Ecológica de la Rioja están incluidas en la Ruta del Vino de Rioja Suroriental. El trujal de Arnedo incorporó sala de catas y tienda a sus instalaciones hace dos años para hacer visitas más atractivas. Almazara Ecológica de La Rioja, una de las primeras empresas riojanas en apostar por el oleoturismo, registra ya los datos de antes de pandemia, entre 1.500 y 2.000 visitas al año. En el último trimestre, construirá un museo del aceite de oliva en sus instalaciones.

También en Rioja Baja, Almazara Riojana está dando un cambio radical. Además de la zona de elaboración, el trujal de Aldeanueva de Ebro contará para final de año con un nuevo pabellón destinado a potenciar su oferta turística.

Otras almazaras en proceso de transformación son el Trujal de Galilea y Almazara Iregua en Rioja Media. El Trujal de Galilea acaba de inaugurar la tienda y la sala de catas junto a la zona de elaboración. Por su parte, Almazara Iregua ha experimentado una auténtica metamorfosis al construir unas instalaciones totalmente nuevas y adaptadas al oleoturismo en una nueva ubicación de la localidad de Albelda de Iregua.

Continúan con su oferta turística, de Rioja Baja a Rioja Alta, Almazara Valle de Añamaza, Cooperativa Los Santos Mártires, Kel Grupo Alimentario, Almazara Hejul, Almazara Camino de Santiago y Almazara El Alberque.

A través del oleoturismo, las almazaras contribuyen a crear una cultura en torno al Aceite de La Rioja, región con larga tradición oleícola, y también a destacar las propiedades de un aceite de oliva virgen extra frente a otras grasas vegetales. Pese a ser España el primer productor mundial de aceite, existe una confusión generaliza en los ciudadanos entre las diferencias de un aceite de oliva virgen extra y los aceites refinados que se comercializan en el mercado.

En la mayor parte de las ocasiones, el consumidor aprecia y se decanta por los aceites de calidad cuando los conoce y genera fidelidad hacia los mismos. La transparencia con la que los trujales muestran sus procesos productivos crea confianza en los ciudadanos que valoran no sólo la calidad sino también la apuesta por alimentos producidos de manera sostenible.

De esta manera, el oleoturismo genera potenciales clientes y se perfila como el canal idóneo para potenciar la venta directa y el contacto entre productores y consumidores.

Organizan:

Acuerdo del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja con el Banco Sabadell

El Consejo Regulador y el Banco Sabadell han suscrito un convenio de colaboración que incluye una gama de productos y servicios especiales para los profesionales del Aceite de La Rioja, así como jornadas formativas e informativas.
Más información en el Banco Sabadell o en las oficinas del Consejo Regulador.

Sabadell

Consejo Regulador Aceite de La Rioja

06

La agricultura regenerativa llega al olivar riojano

España ya cuenta con la primera empresa certificadora para controlar y certificar la práctica de este nuevo modelo

Es un innovador concepto de producir alimentos. La agricultura regenerativa ayuda a mitigar el cambio climático, a reducir el impacto del ser humano en el medio ambiente y a producir alimentos saludables para el consumidor mediante prácticas que favorecen la biodiversidad y el mantenimiento de la población en el medio rural.

La agricultura regenerativa ha comenzado a implantarse en el olivar riojano de mano de la empresa Agrovidar Soluciones Agroecológicas, capitaneada por el ingeniero agrónomo Gonzalo Villalba. La práctica agrícola de esta nueva metodología se sustenta en tres pilares fundamentales: secuestro de carbono, economía circular y gestión del agua.

Secuestro de carbono. “Las plantas son seres vivos capaces de absorber el dióxido de carbono de la atmósfera y convertirlo en biomasa”, explica Villalba. “A través del manejo de las fincas de olivo con técnicas de olivicultura regenerativa, se secuestra en las fincas, concretamente en sus suelos, cantidades ingentes de dióxido de carbono, principal gas responsable del efecto invernadero y del cambio climático. De esta manera, conseguimos que la olivicultura regenerativa contribuya a combatir el cambio climático”.

Economía circular. "La actividad humana y la forma en la que consumimos genera una importante cantidad de residuos. Parte de los mismos se puede transformar y/o aprovechar en agricultura para nutrir los suelos y a las plantas. Así no solo conseguimos mejorar el rendimiento de la explotación y sus suelos, sino también convertir un problema en una solución”.

Gestión del agua. “El agua es un recurso escaso”. Según el responsable de Agrovidar, “con técnicas de olivicultura regenerativa como la línea clave, balances de agua, teledetección, aumento de la capacidad de campo mediante el incremento del carbono del suelo, entre otras, conseguimos mejorar el aprovechamiento del agua y su eficiencia, manteniendo la productividad y la sostenibilidad agraria a lo largo del tiempo”.

Finca Oli Mifjorn en la zona del Bages en Cataluña certificada por practicar olivicultura regenerativa.

Gonzalo Villalba es pionero en agricultura regenerativa en La Rioja y, además, ha promovido la creación del grupo operativo viticultura regenerativa Vitireg. Junto con Pablo Ortigueira, asesor técnico andaluz especialista en viticultura y olivicultura regenerativa, y Jesús Ruiz, especialista en línea clave y manejo holístico, ha formado un equipo multidisciplinar capaz de poner en marcha proyectos en cualquier contexto agronómico.

Con el fin de que el consumidor pueda identificar los alimentos procedentes de agricultura regenerativa, ya existe una empresa certificadora, Agricultura Regenerativa Certificada SL, que ha puesto en marcha una norma para controlar y certificar la práctica de este nuevo modelo de agricultura. Recientemente, se ha concedido esta certificación a la primera finca de olivicultura regenerativa. Se trata de Oli Migjorn, de la zona del Bages en Cataluña.

“La olivicultura regenerativa tiene un gran valor para la sociedad” asevera Villalba. Es mucho más que un método de producción sostenible de alimentos, dado que también contribuye a revertir el cambio climático y a amortiguar el impacto de la actividad humana.

La estrategia de riego de precisión para olivos jóvenes permite un ahorro de agua del 32 por ciento anual sin merma en la producción de aceite

El Grupo de investigación Tecnología, Ingeniería y Seguridad Alimentaria de la Universidad de la Rioja ha evaluado cinco estrategias de riego en olivares jóvenes

Las nuevas fincas de olivo van conquistando terreno en la geografía riojana. Plantaciones dispuestas en marco superintensivo, más modernas y sofisticadas, adaptadas para la mecanización de las labores, empiezan a ganar notoriedad y a diseñar un nuevo paisaje. La Rioja cuenta ya con 1.990 hectáreas de olivar superintensivo, un modelo de olivicultura con necesidades de riego para que el cultivo sea rentable.

Ante el reto de optimizar el uso del agua reduciendo la cantidad de metros cúbicos a utilizar sin que ello suponga una merma en la producción de kilos, el Grupo de Investigación Tecnología, Ingeniería y Seguridad Alimentaria de la Universidad de La Rioja (UR) ha desarrollado un estudio de evaluación de cinco estrategias de riego: de control, deficitario moderado controlado, controlado severo, deficitario continuo y de riego de precisión.

Como resultado, el estudio ha concluido que el riego de precisión para olivos jóvenes en cultivo superintensivo de la variedad arbequina logra un ahorro medio anual del 32 por ciento de agua, con máximos del 92,8 por ciento en verano, sin reducción de la cosecha si lo comparamos con la estrategia de riego control.

Para el desarrollo del estudio, durante los meses de verano, se regó el olivo sólo si se detectaban dos días con crecimiento negativo del tronco, aplicando el gasto teórico de agua de un cultivo en el día anterior. El resto de la campaña de riego se aplicó el 100 por cien del gasto teórico de un cultivo.

De los ensayos llevados a cabo, se ha detectado que la producción de aceite es igual en las estrategias de riego de precisión, control y riego deficitario controlado moderado. La productividad de riego es mejor con la estrategia de riego deficitario continuo (0,46 kg de aceite de oliva/m³ de agua de riego empleado por hectárea) y con la estrategia de riego de precisión (0,43 kg de aceite de oliva/m³ de agua de riego empleado por hectárea); aunque la producción es mayor en la última estrategia.

Responsables del grupo de investigación de la UR en una de sus visitas al campo.

El estudio estima un coste de implantación de la estrategia de riego de precisión que supone una inversión por sector de riego de entre 1.111 y 2.776 euros y un gasto anual de 195€/año para establecer esta estrategia de riego.

El grupo de investigación de la UR ha publicado las conclusiones del estudio en la revista Agronomy Basel en un artículo que lleva por título *'How could precision irrigation based on daily truks growth improve super high-density olive orchard irrigation efficiency?'*.

Campo de ensayo de olivar intensivo de arbequina.

EDITA
Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja
Realiza: Elvira Cantabrana
DEP. LEGAL / LR-267-2003 · ISSN / 1696-7453

Esencia de pasión por la tierra y agricultura sostenible

La empresa riojana Karey Agrícola produce uno los aceites más premiados de la región bajo las técnicas más estrictas de la Agricultura Ecológica

Referente de agricultura bio y sostenibililidad, en el paraje de Padillares de Alfaro, se extiende un olivar de arbequina ecológica de 55 hectáreas. La finca no siempre estuvo dedicada al olivo. Hace cuatro décadas en ella se cultivaba arroz. Después hubo maíz e incluso viña. En el año 2001, Karey Agrícola, empresa fundada por la Familia Rudíez Segura, decidió apostar por el olivo y por la producción de aceites de gran calidad.

Regada por el canal de Lodosa con agua del Río Ebro y con una composición mineralógica idónea para el olivo, de dicha tierra se extrae uno de los aceites ecológicos más peculiares y galardonados de la región, Karey. De una frescura y verdosidad inconfundibles, el aceite de Alfaro está siempre en lo más alto de los premios que el Consejo Regulador otorga al mejor Aceite de La Rioja. El reconocimiento a su calidad también le ha llegado de concursos nacionales y de la fidelidad de sus propios clientes en Centro Europa, Asia e Italia.

Karey destaca por su calidad y diferenciación. No obstante, también es sinónimo de pasión por la ecología y la sostenibilidad. "Seguimos fielmente el espíritu que nos transmitieron los fundadores del Karey Agrícola cuando en el año 1999 decidieron meterse en este fantástico mundo de la agricultura bio", asegura José Manuel Medina, socio de la empresa. "Por el momento, no deja muchos beneficios y recibe pocas ayudas, pero tiene un gran futuro por delante".

La filosofía de Karey Agrícola nunca ha sido la de primar una gran producción a la calidad. La empresa se decanta por producciones controladas que le permitan garantizar la buena salud de los frutos y los árboles y, por lo tanto, los sabores que caracterizan el aceite. De los 170.000 kilos de oliva que produce la finca, obtiene 30.000 litros de aceite.

Los métodos de producción son estrictos y están muy controlados. El cultivo de la oliva se ciñe a la Agricultura Ecológica. La aceituna se moltura en una almazara cercana a la finca para evitar que el fruto se deteriore entre la recolección y la molturación. Con el fin de evitar la destrucción de las propiedades de la aceituna, la elaboración se realiza en frío. El resultado es un aceite de aromas y sabores inconfundibles con una vida en botella más duradera y sin pérdida de las características organolépticas.

Karey es la esencia de la aceituna en su estado óptimo y de la agricultura responsable. Es un proyecto de futuro que comenzó hace veinte años, aunque empezó a forjarse tiempo atrás. Basilio Rudíez registró la marca Karey en la década de los años 30 para dar nombre al grupo empresarial de la Familia Rudíez Segura y a sus productos.

"Los resultados obtenidos en nuestra finca nos permiten ser optimistas y plantearnos que, en un futuro inmediato, podamos aumentar la plantación", cuenta Medina. "Para nosotros es una gran satisfacción la aceituna que nos da la tierra y las alabanzas que recibimos de nuestro aceite". Con esta motivación, Karey Agrícola continúa escribiendo su historia.

Olivar de Karey Agrícola en el paraje de Padillares de Alfaro.

Aceite Karey.