



infofolio rioja

Boletín informativo de la Oficina del Olivo

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

SUMARIO

Pág. 2	Campaña 2004-2005
Pág. 2	La DOP Aceite de La Rioja en SALICAL
Pág. 3	Entrevista a Alfonso Maestro
Pág. 4-5	Cultivo superintensivo en La Rioja
Pág. 6-7	Almazara Hejul y Aceites
Pág. 7	El repilo
Pág. 8	Tipos de suelo



HEJUL

Almazara Hejul y Aceites, la segunda 'fermier' de la Comunidad.

(pág. 6 y 7)

Gran aceptación de la DOP Aceite de La Rioja en su primera campaña

Después de cuatro meses de registros de olivicultores, marcas y almazaras, la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja acoge a casi la mitad del sector oleícola riojano. La gran aceptación que ha tenido la figura de calidad en su primera campaña ha logrado posicionar a la DOP entre los distintivos riojanos más importantes en lo que a número de operadores inscritos se refiere. Así, y según lo previsto, ésta se convertirá presumiblemente en la más numerosa de nuestra Comunidad tras la DOC Rioja. Entre el millar de solicitudes, la gran mayoría de los trujales modernos, los olivicultores más importantes y casi todas las marcas. No obstante, un porcentaje considerable de agricultores más modestos también han optado por la vía de la denominación con el fin de revalorizar su producto en un mercado altamente competitivo. Además, con la constitución de la figura de calidad han llegado nuevos aceites al sector, que tienen la pretensión de comercializarse bajo el amparo de la DOP Aceite de La Rioja.

A los doce ya existentes, durante esta campaña se han unido tres más. Bajo el nombre de Lectus, la empresa queleña Contempo S.L. ha presentado en el mercado su nuevo producto. Por otro lado, José Ramón Eguizábal Malo, de Bodegas Nestares Eguizábal, ha empezado a comercializar Arzobispo Diego de

Tejada, aceite que elabora desde años atrás. Finalmente, Hermanos Fresno Riaño de Sajazarra han optado por un alimento totalmente innovador en la oferta riojana, un aceite elaborado únicamente con variedad arrojiz que responde a la marca Fresno. Actualmente, almazaras y bodegas trabajan en nuevos productos, que saldrán al mercado a lo largo de 2005.

Por el momento, los registros siguen abiertos para las personas que deseen inscribir sus plantaciones, trujales o marcas en la DOP Aceite de La Rioja.



Para ello, deben iniciar los trámites en la Oficina del Olivo, que es la sede de ASOLRIOJA y, actualmente, está ubicada en la calle logroñesa Muro de La Mata 8, 5º C Dcha. Allí, se cumplimenta el impreso de solicitud pertinente para que después la Entidad de Control, Certificación y Servicios Agroalimentarios de La Rioja, ECCYSA, realice las inspecciones necesarias que aseguren el correcto funcionamiento de esta figura de calidad.

Técnicos de ASOLRIOJA imparten cursos sobre trazabilidad en la producción oleícola y creación de una PYME

El próximo mes de abril comenzarán los dos últimos cursos programados en las acciones formativas de ASOLRIOJA para 2004-2005. Del 8 al 22, se celebrará uno de trazabilidad en la producción oleícola, que desarrolla temas de higiene y seguridad alimentaria. A partir del día 23 de dicho mes, se iniciará otro sobre la creación de una PYME, con estudios de viabilidad, análisis DAFO de productos y actividades, tramitaciones administrativas y fiscales o el diseño de una almazara. Ambos, de 24 horas de duración cada uno, se impartirán viernes por la tarde y sábados por la mañana en el Centro Cultural Ibercaja de Logroño.

Así finaliza una relación de más de diez acciones formativas que comenzaron el pasado mes de octubre con un curso de olivicultura ecológica. En este período, también se han impartido otros sobre mecanización en olivicultura, gestión de la explotación agraria e informática en la almazara, además de varios programas de fitosanitarios de nivel básico y cualificado en diferentes localidades riojanas. Actualmente, un gestor de exportación desarrolla desde el 18 de febrero un curso de calidad, comercialización y marketing de los aceites de La Rioja para un total de 25 alumnos. Éste, que tiene una duración de 40 horas entre clases teóricas y prácticas, llegará a su fin el próximo 2 de abril.

La Rioja moltura en torno a 2.789.000 kilos de oliva durante la última campaña

Con un rendimiento medio inferior al 21 por ciento, se obtienen más de 577.000 kilos de aceite

Tras un año de cosechas excepcionales, llega otro de producción más reducida, y es que, como afirma el dicho popular, "aceite y aceituna, a veces mucha y otras ninguna". Así, la recolección de la campaña 2004-2005 se ha visto mermada a la mitad. Los trujales de la Comunidad han molturado un total de 2.789.143 kilos de oliva, cifra mediocre si la comparamos con la cosecha anterior, calificada en su momento de excepcional. Sin embargo, ésta no es la única lectura que se puede hacer de los datos extraídos.

A pesar del fuerte descenso, la producción de oliva en nuestra Comunidad Autónoma ha experimentado un aumento considerable respecto a años anteriores. Durante la última campaña, se ha recolectado un 25 por ciento más que hace dos temporadas, debido, en mayor medida, a la entrada en producción de plantaciones que se encontraban en

formación. Además, el impulso del sector ha favorecido la recuperación de árboles casi abandonados, tendencia que se aprecia desde cinco años atrás. La cantidad de aceite obtenido también es fiel reflejo del progresivo crecimiento. Para este año, los trujales han elaborado 577.000 kilos de aceite. El fruto ha ofrecido un rendimiento medio inferior al 21 por ciento, casi dos puntos menos que en la cosecha pasada. Las densas nieblas y las lluvias otoñales han dificultado el proceso de recolección, provocando un descenso en el rendimiento graso de la aceituna. No obstante, los resultados han sido muy diferentes según las zonas.

INCREMENTO DE ARBEQUINA

Mientras casi toda La Rioja ha sufrido la reducción de las cosechas respecto a la campaña an-

terior, el área que comprende los términos municipales de Alfaro, Aldeanueva de Ebro o Cervera del Río Alhama ha incrementado su producción. Entre las razones esgrimidas, que, en dicha zona, se aprecia la mayor concentración de nuevos cultivos de arbequina. Estos terrenos se encuentran en regadío y, actualmente, empiezan a ofrecer un rendimiento máximo. Además, la arbequina está considerada como una de las variedades menos veceras.

Por otro lado, las almazaras socias de ASOLRIOJA abarcan el 76 por ciento del total. Sus miembros han molturado ya alrededor de 2.130.000 kilos de oliva y han obtenido una producción total de 436.000 kilos de aceite. El alimento logrado por los siete trujales es de categoría virgen extra, garantizando la alta calidad de los productos riojanos en un elevado porcentaje. ●



La DOP Aceite de La Rioja y ASOLRIOJA realizan catas comentadas en SALICAL 2005

Del 13 al 16 de marzo, la figura de calidad del aceite riojano y la asociación participarán en la VIII Edición del Salón Internacional SALICAL, que, al igual que años anteriores, se celebrará en la localidad de Albelda de Iregua. A lo largo de cuatro días, un stand de ASOLRIOJA ofrecerá información sobre la recién creada Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja, así como de las diferentes marcas existentes en nuestra Comunidad. Además, técnicos especializados realizarán catas

comentadas para los profesionales que visiten la feria el lunes día 14 a partir de las 17.00 horas.

SALICAL 2005 supone una plataforma fundamental para la promoción de nuestros aceites, debido a la posibilidad de establecer contactos directos con representantes y agentes comerciales, mayoristas y exportadores o directores técnicos procedentes de diferentes regiones del mundo. Así, la organización ha convocado a más de 9.000 compradores nacionales

e internacionales con la colaboración activa de los expositores participantes.

El evento contará con la presencia de alimentos, tecnología y servicios de marcas reconocidas por la Unión Europea, como sellos de Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) o Agricultura Ecológica repartidos entre los diferentes salones de SALICAL, ECOSALICAL y TECNO-SALICAL según la especialidad.

Los organizadores de este salón internacional son la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja, la ADER y la Cámara de Comercio e Industria de La Rioja. El evento también ha contado con el patrocinio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el ICEX. Finalmente, la empresa FERCORI, de reciente creación, ha sido la encargada de coordinar todas las actividades y stands participantes así como otros aspectos del evento. ●



Alfonso Maestro Pablo,
gerente de ECCYSA.

“Actualmente, la DOP cuenta con 2.300 hectáreas y 1.300 operadores inscritos”

Según Alfonso Maestro, gerente de ECCYSA, la DOP Aceite de La Rioja goza de gran interés por parte de los profesionales del sector

Alfonso Maestro Pablo es el gerente de ECCYSA desde su creación, el 19 de julio de 2002. Abogado experto en derecho agrario y diplomado en Administración y Dirección de Empresas, Maestro está al frente de la entidad que se encarga de controlar y certificar algunas de las marcas de calidad agroalimentaria más importantes que hay en nuestra Comunidad, incluida la DOP Aceite de La Rioja. Así, nos comenta la puesta en marcha de los primeros registros de olivicultores, marcas y almazaras de la citada figura de calidad.

¿QUÉ ACCIONES SE ESTÁN DESARROLLANDO PARA REALIZAR EL CONTROL DE LA MARCA DE CALIDAD?

Con el Reglamento Técnico de la DOP Aceite de La Rioja como referencia, se ha elaborado un plan de control en el que se caracterizan y secuencian los controles necesarios para garantizar la calidad de los productos finalmente amparados. Para ello, se redactan las instrucciones técnicas correspondientes en las que se detallan los procedimientos exactos de actuación en el ámbito de la inspección y control tanto en campo como en industria. Así, los técnicos de ECCYSA se desplazan en distintos momentos de la campaña a las plantaciones de olivo amparadas por la DOP para constatar que las características del cultivo y las prácticas en ellas desarrolladas cumplen con lo reglamentado. También se efectúan visitas de control a las almazaras, verificando que las instalaciones y su actividad se ajustan a las condiciones establecidas.

¿CUMPLEN LOS PROFESIONALES DEL SECTOR OLEÍCOLA CON LOS REQUISITOS DEL REGLAMENTO?

Con la obligada precaución que se requiere a la hora de dar cifras y según la información de la que dispone la entidad de control, podríamos indicar que en estos momentos más del 60 por ciento de los operadores están en condiciones de cumplir los requerimientos pertinentes. En cuanto al 40 restante, se estima que, con la realización de los ajustes necesarios en sus industrias o explotaciones y la introducción de algunos procedimientos adicionales, podrían estar en condiciones de cumplir con los requisitos.

¿CUÁLES SON LAS PRINCIPALES CARENCIAS CON LAS QUE SE ESTÁN ENCONTRANDO?

En general, los olivicultores y elaboradores de aceite riojano tienen un gran nivel de profesionalidad e implantan y ejecutan las técnicas más modernas y adecuadas para la obtención de productos de gran calidad. Las carencias detectadas se centran en aspectos genéricos contemplados en la norma de calidad, pero, con la aplicación de unas adecuadas medidas correctoras, podrían ser fácilmente superadas.

ACTUALMENTE, ¿QUÉ PORCENTAJE DE LOS PROFESIONALES ESTÁN INSCRITOS EN LA DOP?

En estos momentos se encuentra abierto el plazo de solicitud de

inscripción en los registros y la respuesta está siendo altamente positiva. Muchos han sido los profesionales que han manifestado su intención de apostar por la DOP en la presente campaña, destacando entre los interesados tanto las explotaciones y almazaras de mayor producción de nuestra Comunidad como los operadores más modestos, pero no por ello menos importantes. En cifras aproximadas, hablamos de unas 2.300 has, distribuidas en 6.200 parcelas catastrales, que implican 1.300 productores y 6 almazaras.

¿CUÁNDO ESTIMA QUE ESTARÁ LA TOTALIDAD DE SECTOR PREPARADO PARA ACOGERSE A LA DOP?

En estas cuestiones es difícil hablar de plazos concretos. No obstante, teniendo en cuenta el gran apoyo que desde la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico se está prestando como el gran interés que se ha suscitado en el sector y la implicación que los agentes del mismo están teniendo, podríamos afirmar que en pocos años se estaría en situación de amparar a la mayor parte de los productores y elaboradores que así lo desean. En cualquier caso, no debe extrañar que pueda haber un porcentaje de operadores que debido a las especificidades de su orientación, política comercial o razones de otra índole, podrían no incorporarse a la DOP.

¿QUÉ OTRAS MARCAS DE CALIDAD CONTROLA ECCYSA?

ECCYSA asume labores de control en la DOP Peras de

Rincón de Soto, la IGP Pimiento Riojano, la IG Vino de la Tierra Valles de Sadacia, la IGP Coliflor de Calahorra, la Marca de Garantía RC -- Registrado y Certificado por el Gobierno de La Rioja-- y las marcas de titularidad pública Agricultura Ecológica y Producción Integrada, mereciendo mención expresa la certificación de la agricultura orgánica orientada a la exportación a Estados Unidos. Además, ECCYSA colabora con la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico para la puesta en marcha de nuevas figuras de calidad agroalimentaria.

¿CUÁLES SON LAS PRINCIPALES SIMILITUDES ENTRE LAS DIFERENTES MARCAS?

La similitud principal entre todos los distintivos de calidad agroalimentaria son las garantías que ofrecen al consumidor final, tanto del punto de vista cualitativo como del de la seguridad alimentaria. Estas garantías proceden de la necesidad de cumplir con lo recogido en sus reglamentos técnicos o pliegos de condiciones en los que se indican los requerimientos básicos sin cuya implementación no se podría amparar el producto final. Asimismo, lo anteriormente expuesto implica la necesidad en todos los distintivos de efectuar un doble control, el primero considerado como un autocontrol efectuado por la asociación gestora y el segundo llevado a cabo por la entidad externa de control.

Contempo y la UR desarrollan proyectos de I+D sobre el comportamiento del cultivo superintensivo en La Rioja

La Rioja cuenta únicamente con una gran explotación oleícola cultivada de manera superintensiva. Se trata de una finca ubicada en el término municipal de Quel, propiedad de la empresa Contempo S.L. Dicho terreno, conocido como El Espartal, cuenta con 450 has de extensión, de las cuales en torno a 350 están destinadas al olivo. Debido a las carencias de información sobre el comportamiento de este tipo de cultivo en suelo riojano, la empresa y la Universidad de La Rioja están desarrollando proyectos de Investigación y Desarrollo (I+D) con objeto de obtener datos fiables para elaborar aceites de alta gama. Así, los proyectos se centran, por una parte, en determinar parámetros de calidad de las aceitunas, tales como peso, humedad y porcentaje de aceite, en función del manejo diferenciado del riego y del uso de fertilizantes y, por otra, en el estudio de las variedades de oliva más apropiadas para la obtención de un alimento puntero.

Bajo la dirección del profesor de Ingeniería Agroforestal de la UR José Miguel Peña Navaridas, un equipo de investigadores del Departamento de Agricultura y Alimentación de la Universidad está llevando a cabo una serie de acciones preestablecidas en dos contratos OTRI. Estos responden a los títulos "Determinación de dosis y momentos de riego para plantación de olivos en suelos salinos. Posibilidades de fertirrigación" y "Estudio comparativo del comportamiento agronómico y productivo de las variedades de olivo koroneiki, arbusana y redondilla en condiciones de marco de plantación superintensivo en La Rioja".

MECANIZACIÓN INTEGRAL

Actualmente, la finca en la que se ejecutan los proyectos alberga una extensión de 150 has de arbequina, aunque, para



De izq. a dcha.: José Miguel Peña, Ignacio Extremiana, Carlos Aldama y Emilio Abad en la firma del convenio.

2008, se plantarán 150 más con distintas variedades. Por razones de calidad y rentabilidad, las plantas están dispuestas en un tipo de cultivo superintensivo, con un marco de plantación de 4 metros por 1,5 y una densidad de 1.666 ejemplares por hectárea. Cada árbol sólo dispone de 6 m² de suelo, así que se conduce y apoya sobre tutores, alambres y postes para su correcto desarrollo y fructificación.

Esta técnica permite la mecanización integral de las operaciones de poda y recolección, por otra parte, única forma rentable actualmente de producir aceituna de calidad en grandes superficies. En un plazo no superior a cuatro años, la empresa tiene la pretensión de obtener 4.500.000 Kg de oliva y en torno a 900.000 litros de aceite por campaña.

UNA NUEVA ALMAZARA

Entre los retos inmediatos de la empresa, figura la adopción de un sistema de producción integrada mediante el uso de recursos y mecanismos naturales, adquiriendo un serio compromiso con el medio ambiente. Además, Contempo S.L. trabaja en el diseño y construcción de una almazara, dotada de modernos sistemas de elaboración que garanticen un aceite de oliva virgen extra de óptimas cualidades. Por últi-

mo, la empresa quiere entrar en el mercado oleícola con una marca propia que porte el sello de la DOP Aceite de La Rioja. La comercialización de las primeras botellas ha comenzado recientemente bajo la marca Lectus.

Éstas y otras medidas salvarán las limitaciones surgidas cuando la idea se puso en marcha en 2002. Destacan la falta de datos acerca del comportamiento de la arbequina en el cultivo superintensivo de La Rioja, la ausencia de información sobre el desarrollo de la redondilla aplicando las técnicas citadas o el desconocimiento sobre la influencia de determinados métodos de cultivo y fertirrigación en la producción de aceituna y rendimiento graso de la misma.

PROYECTOS PREVIOS

Desde el año 2002, la empresa Contempo, S.L. trabaja por la recuperación de lo que hasta hoy era un terreno yeco, con barrancos y zonas sin cultivar. La instalación de sistemas de riego, la aplicación de compost, labranzas, drenajes y otros métodos han convertido una zona salina con grandes deficiencias de suelo en la mayor explotación oleícola de nuestra Comunidad.

Durante este tiempo, la empresa también ha contado con el apoyo de la Universidad de La Rioja, ya que, para llevar a cabo los trabajos de I+D, formalizó otros dos contratos OTRI, denominados "Determinación de dosis y momentos de riego para plantación de olivos en suelos salinos. Posibilidades de fertirrigación". ●



Extensión de arbequina en cultivo superintensivo.

La DOP ampara con carácter experimental las variedades arbusana y koroneiki para cultivos superintensivos

Con el fin de conocer los parámetros agronómicos y oleícolas de variedades adaptadas a cultivo superintensivo en las condiciones edafológicas del lugar, Contempo, S.L. ha plantado un terreno de 2 has de extensión con carácter experimental. La finca alberga tres variedades distintas, arbusana y koroneiki, sin presencia hasta la fecha en los campos riojanos, y la autóctona de nuestra Comunidad redondilla, cuyo comportamiento se desconoce en el cultivo superintensivo pese a la gran calidad de sus aceites. El marco de plantación aplicado es de 4 metros por 1,5.

A través de este proyecto de investigación (OTRI), que responde al título "Estudio comparativo del comportamiento agronómico y productivo de las variedades de olivo koroneiki, arbusana y redondilla en condiciones de marco de plantación superintensivo en La Rioja", la empresa y la Universidad de La Rioja conseguirán los primeros datos fiables. En función de los resultados, Contempo determinará las características de futuras plantaciones.

Aunque los resultados llegarán a largo plazo, los integrantes de la empresa han decidido plantar este año 50 has más de arbusana y arbequina, ya que han mostrado indicios de adaptación a las condiciones de cultivo, suelo y climatología de la finca. Además, los especialistas en la materia recomiendan el 'coupage' de ambas para la producción de aceites selectos. El Consejo de Coordinación de la DOP Aceite de La Rioja ha mostrado su apoyo a esta iniciativa. Así, la marca de calidad acogerá a las dos nuevas variedades de forma temporal, hasta que la investigación llegue a su fin.



Arbusana recién plantada en El Espartal.

Arbusana

La arbusana es autóctona de la comarca tarraconense de El Arbos. Aunque es una variedad antigua, tiene escasa presencia en el levante español, incluso ha estado a punto de desaparecer. Actualmente, su cultivo empieza a recuperarse para plantaciones superintensivas.

Caracteres morfológicos

El árbol es de vigor bajo y porte abierto, muy apropiado para marcos intensivos o superintensivos, ya que la distancia mínima entre plantas puede ser de 3 metros por 1,35.

Consideraciones agronómicas y comerciales

Las propiedades agronómicas de la arbusana son muy similares a las de la arbequina. Des-

taca la excelente entrada en producción y sus altos rendimientos. La época de maduración se retrasa de 3 a 4 semanas respecto a esta última. Además, presenta alta resistencia al desprendimiento, dificultando así la recolección mecanizada.

Parámetros químicos y organolépticos de los aceites

Los aceites de variedad arbusana son catalogados como alimentos de gran calidad al ofrecer una estabilidad muy elevada. Los especialistas lo consideran apropiado para realizar el 'coupage' con los aceites de arbequina.

Lo más característico de su sabor es el particular flavor a plátano. El color es amarillento y los aromas evocan fruta fresca.

Koroneiki

Tiene su origen en la Península de Mani, región del Peloponoso, Grecia. La koroneiki es la variedad más representativa del país, al ocupar el 50 por ciento del total de la superficie cultivada. En España, su presencia es escasa y, generalmente, con carácter experimental.

Caracteres morfológicos

El árbol, que presenta vigor medio, goza de un pabellón escaso que tiende a separarse. Por esta razón, se recomienda su uso en plantaciones intensivas o superintensivas.

Consideraciones agronómicas y comerciales

Esta variedad rústica muestra gran resistencia ante las se-

quías, sin embargo, no tolera el frío. Con una maduración temprana, ofrece productividad y rendimientos altos, aunque presenta elevada resistencia al desprendimiento y dificulta la recolección mecanizada.

Parámetros químicos y organolépticos de los aceites

Las principales cualidades de los aceites elaborados con koroneiki se centran en su alto contenido en ácido oleico y gran estabilidad.

Destaca el agradable sabor a fruta, suavemente picante y con un regusto amargo. La tonalidad verdosa y el aroma fresco distinguen a este de otros aceites.



Koroneiki recién plantada en El Espartal.

Almazara Hejul y Aceites, ejemplo de alternativa viable en el mercado laboral riojano



Vista exterior del trujal que, desde 2003, moltura olivas con el moderno sistema de centrifugación de dos fases.

La inquietud por un sector oleícola renovado y la clara inclinación por el cultivo ecológico llevan a la familia Fernández Santa Ana a constituir su propio trujal en la localidad riojana de Galilea. Así, en noviembre de 2003, Almazara Hejul y Aceites se convierte en la segunda 'fermier' de nuestra Comunidad que apuesta por la agricultura alternativa. Además, con su construcción, la concepción del aceite de La Rioja como nueva opción laboral que se va fraguando desde años anteriores se consolida.

La saga de agricultores comienza su andadura en el sector oleícola cinco años atrás,

comercializando con marca propia en ferias especializadas. Es entonces cuando los propietarios de Almazara Hejul intuyen posibles mercados para el producto riojano e incrementan la plantación de olivos hasta alcanzar la superficie necesaria como para rentabilizar la construcción de un trujal. Actualmente, la empresa cuenta con 12 has de olivar y una producción de aceite ecológico que asciende a 3.500 litros en la última campaña. No obstante, según la intención expresada por su gerente, la almazara se encuentra en pleno proceso de expansión, ya que pretende

quintuplicar la elaboración de aceite en un corto período de tiempo.

TRAZABILIDAD E HIGIENE

Bajo la confianza que les ofrece la alta calidad del producto, los empresarios cuidan minuciosamente el proceso de elaboración, desde el cultivo del fruto hasta la puesta en el mercado del alimento final. Así, ellos se convierten al mismo tiempo en productores de oliva, elaboradores de aceite y comercializadores, garantizando la trazabilidad y seguridad alimentaria total del proceso.

Con el fin de asegurar una calidad óptima, han optado desde un primer momento por el moderno sistema de centrifugación de dos fases, dotado de limpiadora, lavadora, báscula electrónica, dos tolvas para que la oliva que llega a la almazara no sufra tiempos de espera, depósitos y envasadora. Además, como garantía de higiene, los materiales son de acero inoxidable. En un futuro, los propietarios quieren adaptar a la almazara un laboratorio y nuevos depósitos a medida que aumente la producción.

CARACTERÍSTICAS DE LA MARCA HEJUL

Varietades: autóctonas de La Rioja (redondilla, machona y royuela)

Acidez: 0,2°

Distintivos de calidad: sello ecológico y DOP Aceite de La Rioja

Invasado: botellas de cristal de 0,5 litros y latas de 3 litros

Perfil de cata:

A nariz: afrutado a manzana, tomatera y alcachofa
 A paladar: liquero picor y amargor en la garganta



ACEITE DE CALIDAD RECONOCIDA

El esmero aplicado durante el proceso de elaboración y en la selección de las instalaciones es, además de motivo de orgullo, una baza importante para la comercialización. Para la familia Fernández Santa Ana, cobra importancia que los consumidores de su aceite puedan apreciar de dónde proviene el alimento adquirido, el uso de las diferentes técnicas artesanales o las características de la almazara. ►

FICHA TÉCNICA DEL TRUJAL

Almazara elaboradora-
 envasadora y comercializa-
 dora

Nombre: Almazara Hejul
 y Aceites

Año de constitución:
 2003

Dirección:
 Ctra. Galilea-Corera, s/n

Población: Galilea

Tel. y fax: 941 480 029

Móvil: 677 563 435

Visitas guiadas:
 todo el año

Otros cultivos:
 cerezas y cereales

Número de empleados:
 1 fijo y 1 eventual



Instalaciones.



El repilo, la enfermedad más habitual del olivar español

No obstante, este aceite de oliva virgen extra también goza de varios distintivos de calidad. Además de portar el sello ecológico, Hejul está amparado por la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja y, a pesar de su corta trayectoria, ha recibido prestigiosos premios del sector. En 2002, el citado alimento fue galardonado con el primer premio de la Feria Natura de Lérida y, dicho año, también recibió el primer premio de la Feria Internacional Ecoviure de Manresa.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Entre otras actividades de Almazara Hejul, figura la elaboración de aceite tradicional. El trujal obtiene 5.000 kilos de este producto, aunque, en un futuro, los propietarios tienen intención no sólo de aumentar la producción sino también de convertir un porcentaje considerable de este cultivo a ecológico.

Además, la almazara moltura olivas para los olivicultores que así lo deseen. Agricultores del Valle de Ocón, Valle del Iregua, Uruñuela, Sotés y otras localidades de La Rioja Alta llevan sus cosechas durante la campaña. Con el fin de facilitarles el trabajo, en el trujal, se realizan las tareas de limpiado y pesado de la oliva que entra, evitando así que los agricultores tengan que hacerlo en sus casas previamente. Para compaginar todas las actividades, los propietarios elaboran su aceite al inicio de la campaña y evitan, de esta manera, los temidos tiempos de espera para cualquier fruto que entre en el trujal.

Ahora, los oriundos de lugar tienen dos opciones para moler sus olivas en el mismo pueblo de Galilea. Así, surge la necesidad por parte de ambos trujales de convivir juntos y sincronizar las actividades para evitar cualquier tipo de competencia.

El repilo es la micosis del olivo más extendida en todas las regiones olivareras del mundo. Si bien es cierto que su incidencia varía mucho de unas zonas a otras, no hay ningún rincón exento de padecer dicho mal. Para los olivicultores españoles, es la enfermedad más importante del cultivo en nuestro país, ya que, en años de lluvia y temperaturas suaves, ha llegado a provocar reducciones superiores al 5 por ciento del total de la cosecha.

IDENTIFICACIÓN Y SÍNTOMAS

El repilo o 'cycloconium oleaginum', según su nombre científico, es un hongo de la familia de los demaciáceos. Éste recibe diferentes acepciones en función de la región española en la que nos encontremos, tales como viruela del olivo, ojo de pavo, vivillo, ull de gall o mancha ocular del olivo, debido a la forma de los daños causados en las hojas del árbol. Los síntomas de la enfermedad son reconocibles a simple vista, aunque, en ocasiones, tardan en manifestarse. El primer indicio es la aparición de manchas circulares de diámetro variable en el haz de la hoja, rara vez en el envés. En un principio, las lesiones presentan una tonalidad marrón oscura, pero, al poco tiempo, un halo ambarino rodea la mancha hasta que se torna totalmente amarilla. Finalmente, la mancha tiende a oscurecer de nuevo, sin embargo, también puede presentar una coloración blanquecina al separarse la cutícula de la epidermis. En escasas ocasiones, el hongo ataca al fruto u otras zonas del olivo.

DESARROLLO Y CONDICIONES

A pesar de la facilidad para la identificación, el hongo puede llegar a sobrevivir en el árbol durante todo el año sin dar señales de su presencia. En invierno, inverna en las partes

atacadas de las hojas no caídas hasta la llegada de la lluvia. Las aguas primaverales transportan las conidias a zonas sanas del árbol, donde inician la germinación y, posteriormente, el desarrollo del micelio formando las manchas típicas. La temperatura óptima para el desarrollo oscila entre los 16° y los 20°, durante los períodos de primavera y verano. No obstante, las conidias pueden germinar a temperaturas comprendidas entre 0° y 30°. La condición indispensable es la presencia de agua. Así, el repilo encuentra un hábitat ideal en todos los olivares de riego o cercanos a ríos, arroyos, barrancos o vaguadas y en años de lluvia excepcionales.



Daños causados por el repilo.

Como norma general, las variedades de hoja y fruto pequeño son las más resistentes a contraer la enfermedad. El repilo no suele atacar al acebuche, la zorzaleña, farga o el lechín. Verdial y arbequina se convierten en las variedades más sensibles. Picual, hojiblanca, manzanilla, gordal y cornicabra presentan una resistencia media.

DAÑOS

Los efectos de 'cycloconium oleaginum' pueden producirse

de forma prematura, antes de la aparición de cualquier síntoma. Los primeros indicios suelen manifestarse a los dos o tres meses de la infección, cuando la enfermedad ya está bastante avanzada y se ha producido una fuerte defoliación en el olivo. Las ramas bajas del arbolado son las más afectadas por la enfermedad. La caída llega a ser tan fuerte que éstas se quedan peladas, produciéndose una merma importante en la cosecha.

Es poco habitual que el repilo ataque al fruto, pero, a veces, aparecen manchas pardas alargadas en el pedúnculo que delatan su presencia.

Posteriormente, la aceituna se arruga y se seca. Cuando la oliva cae del árbol va acompañada del pedúnculo, detalle que permite distinguir ésta de otras caídas.

MEDIOS DE LUCHA

Con el fin de prevenir la enfermedad, se recomienda la ejecución de un diagnóstico precoz en el caso de que se produzcan los efectos de forma anticipada. Para identificar el hongo, se introducen las hojas aparentemente sanas en una solución de NaOH al 5 por ciento y a temperatura de 20°. Se hacen dos observaciones, una a los 5 minutos y otra a los 30. Si 'cycloconium oleaginum' está presente, se apreciará en función de la fase en que se encuentre.

Al igual que otras enfermedades del olivar, el repilo no debe tratarse sistemáticamente. Los momentos óptimos para realizar tratamientos preventivos son el principio del otoño y finales de invierno. Tanto para olivares convencionales como ecológicos se utiliza cobre. Además, como medidas culturales, se recomienda la realización de podas que eviten copas densas y muy pobladas con el fin de favorecer la aireación y reducir la condensación.

Los suelos francos se perfilan como los más idóneos para el cultivo del olivo

El análisis de suelo se presenta como paso previo indispensable para efectuar nuevas plantaciones

La idea generalizada de que cualquier tipo de suelo es apto para plantar olivos no se adecua en absoluto a la realidad. Aunque este cultivo sea conocido por habitar zonas de características muy dispares, eso no significa que esté capacitado para alcanzar el pleno desarrollo en cualquier lugar, independientemente de las condiciones de suelo, clima u otros factores del terreno. Así, los suelos muy arcillosos, salinos o con grandes acumulaciones de yeso no son susceptibles de sustentar dichas plantaciones.

Por norma, los terrenos apropiados para la viña también lo son para el olivo. De tal manera que los suelos francos se perfilan como los más idóneos en la práctica de este cultivo. No obstante, sin perder de vista las premisas citadas, conviene realizar un minucioso análisis del suelo antes de emprender cualquier acción. Esta técnica agrícola consiste en efectuar un muestreo del terreno para, posteriormente, examinarlo en un laboratorio. Se trata de un paso imprescindible, ya que sin él no se podría establecer un programa de manejo adecuado. El análisis de suelo arroja información vital para la plantación y tratamiento de un olivar, aunque a veces se cuestiona cuán intensivo o con qué frecuencia debe realizarse debido a la inexactitud de los datos proporcionados. Mediante esta técnica, únicamente obtenemos una estimación de la fertilidad del suelo puesto que sólo se examina una muestra que, en ocasiones, puede no ser muy representativa de la extensión total. El resultado será válido, si el extracto analizado contiene los parámetros característicos del terreno.

LA ARENA, ELEMENTO CLAVE

Arcilla, limos y arena se presentan como las partículas minerales determinantes en la calidad del suelo, al representar el 50 por ciento de la masa total. En menor medida, óxidos e hidróxidos de hierro y otro tipo de sales completan los elementos minerales. Las partículas de origen orgánico suponen un 5 por ciento y, el 45 por ciento restante, lo ocupan aire y agua. Estos últimos aprovechan la porosidad de la arena para penetrar en los suelos y permitir la interacción con los demás elementos. Por lo tanto, el porcentaje de este componente se convierte en el factor clave. El contenido óptimo de arena debe oscilar entre el 45 y 75 por ciento de las partículas minerales, combinado con

un porcentaje de arcilla y limos que se sitúe para cada uno entre un 3 y un 35 por ciento. En ningún caso, el contenido de cualquiera de ellos superará el 50 por ciento si se pretende llevar a cabo con éxito el cultivo del olivo.

TEXTURA DE PARTÍCULAS GRUESAS

La necesidad de mayor cantidad de arena en la composición del suelo deriva de su textura. Las partículas de este elemento son muy gruesas frente a las de arcilla o limos, lo que favorece el perfecto funcionamiento del sistema radicular del árbol. Por el contrario, las partículas finas tienden a aglomerarse, generando la formación de terrenos pesados, con excesiva reten-

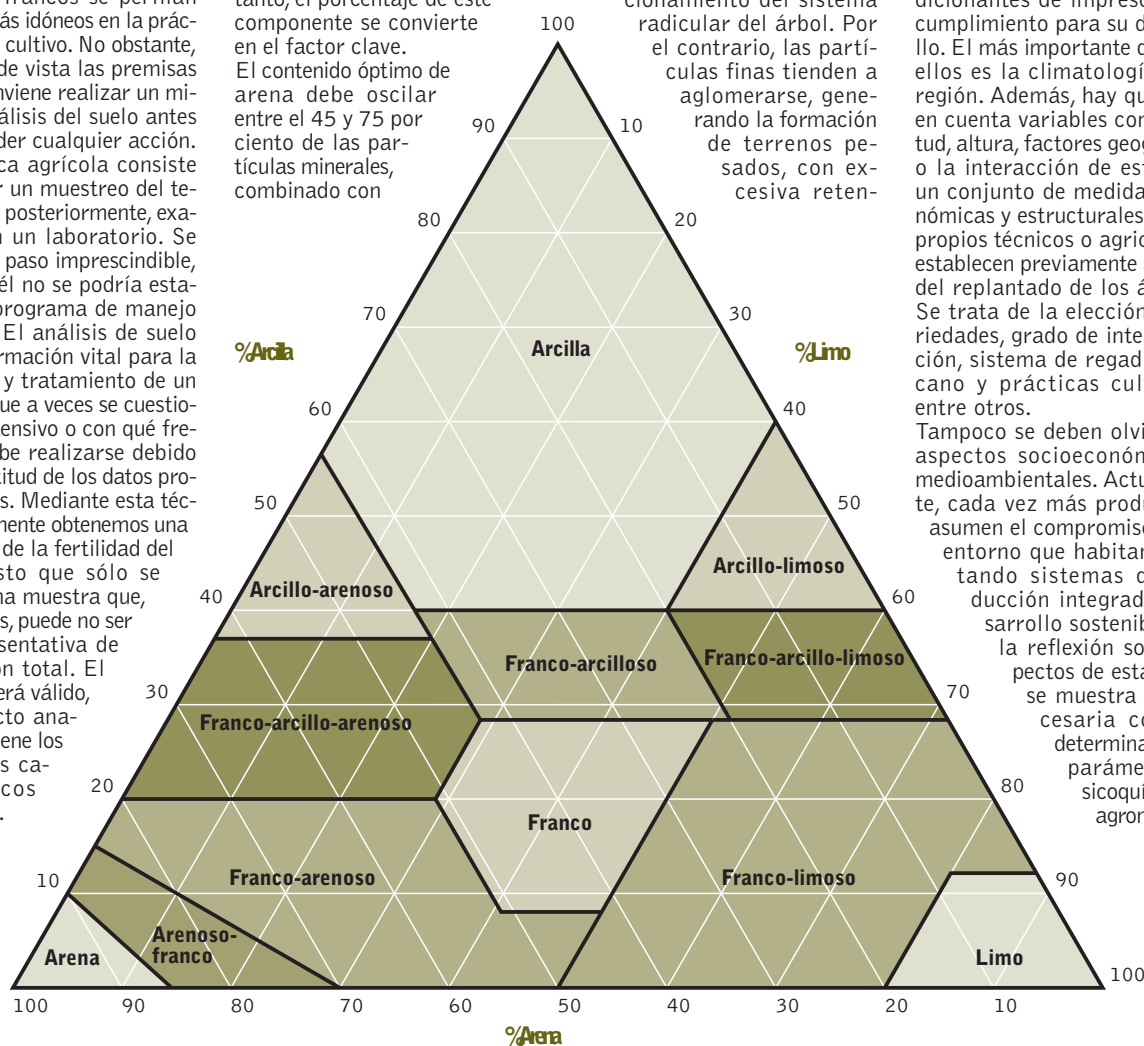
ción de agua y déficit de oxígeno en la raíces. El resultado es la asfixia radicular; el olivo se decolora y muere.

El equilibrio del resto de elementos tampoco carece de importancia. Por lo general, pocas plantas soportan las concentraciones de azufre, fósforo o cloruros, así como los terrenos faltos de nitratos, fosfatos o cualquier otro tipo de sal.

MÁS FACTORES DETERMINANTES

Aunque el suelo es un factor determinante en el cultivo del olivo, existen otro tipo de condicionantes de imprescindible cumplimiento para su desarrollo. El más importante de todos ellos es la climatología de la región. Además, hay que tener en cuenta variables como latitud, altura, factores geográficos o la interacción de estos con un conjunto de medidas agronómicas y estructurales que los propios técnicos o agricultores establecen previamente al inicio del replantado de los árboles. Se trata de la elección de variedades, grado de intensificación, sistema de regadío o secano y prácticas culturales entre otros.

Tampoco se deben olvidar los aspectos socioeconómicos y medioambientales. Actualmente, cada vez más productores asumen el compromiso con el entorno que habitan adoptando sistemas de producción integrada y desarrollo sostenible. Así, la reflexión sobre aspectos de esta índole se muestra tan necesaria como la determinación de parámetros físico-químicos o agronómicos.



TRIÁNGULO TEXTURAL DE LOS SUELOS