



infolivo 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	Plan Estratégico para la DOP Aceite de La Rioja
Pág. 2	Feria de Artesanía Agroalimentaria de San Bernabé
Pág. 3	Entrevista a Jesús Catalán
Pág. 4-5	La apuesta del sector bodeguero
Pág. 6-7	Sociedad Cooperativa San Isidro de Cabretón
Pág. 7	La marchitez
Pág. 8	Climatología



Sociedad Cooperativa San Isidro, la apuesta por la renovación.

(pág. 6 y 7)

El próximo 31 de agosto se cierra el plazo de inscripción en la DOP Aceite de La Rioja

Con el fin de agilizar el sistema de control y certificación del producto amparado, el Consejo de Coordinación de la DOP Aceite de La Rioja ha decidido establecer como fecha límite el 31 de agosto para la inscripción de parcelas, almazaras y marcas. No obstante, volverá a abrirse un nuevo plazo para la próxima campaña. Actualmente, el Registro de la Denominación gestionado por ASOLRIOJA cuenta con unos 1.300 olivicultores, casi 2.400 hectáreas, más de 6.300 parcelas repartidas en 53 municipios, 6 almazaras y 14 marcas. Dichos operadores están inscritos de forma provisional, a la espera de los informes de ECCYSA y la certificación definitiva del Instituto de Calidad de La Rioja (ICAR).

Según resultados del análisis realizado por el MAPA a nuestros aceites, todas las marcas han conseguido la catalogación del producto como virgen extra. Tras la autorización del ICAR, ya pueden verse las primeras botellas de 'Arzobispo Diego de Tejada', '5 Valles', 'Fresno', 'Galilea', 'Gantenea', 'Graccurreis', 'Hejul', 'Ijalba', 'Isul', 'Lacrimus', 'Lealtanza', 'Lectus', 'Olea Magna' y 'Plenilunio' con el sello de la DOP.

Durante la reunión del último Consejo de Coordinación también se acordó el modelo de la etiqueta de calificación de la DOP Aceite de La Rioja. El logotipo va acompañado del año de la cosecha así como de una numeración



formada por dos letras y seis dígitos. La primera letra hace referencia a la almazara de la que proviene y se asigna según el orden de inscripción. La segunda indica el año de expedición del aceite, correspondiendo a 2005 la A, a 2006 la B y así

sucesivamente. Además, la mención Aceite de La Rioja acompaña a las siglas DOP. Así se presentan en el mercado las primeras botellas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja.

Las personas interesadas en inscribir plantaciones, trujales o marcas todavía pueden iniciar los trámites en la Oficina del Olivo, que es la sede de ASOLRIOJA. Allí, se cumplimenta el impreso de solicitud pertinente para que después ECCYSA realice las inspecciones necesarias que aseguren el correcto funcionamiento de esta figura de calidad.

Soto en Cameros celebra la I Feria de la Trufa y el Aceite de La Rioja

El pueblo camerano de Soto celebró los pasados 9 y 10 de julio la I Feria de la Trufa y el Aceite de La Rioja. El Ayuntamiento de la localidad en colaboración con la Asociación del Camero Viejo, el Gobierno de La Rioja y la Reserva de la Biosfera desarrollaron esta actividad con el fin de poner en valor dichos productos riojanos.

A lo largo de estos dos días, se realizaron menús trufados de degustación, catas de aceite y trufa, demostraciones de búsqueda con perro, visitas guiadas así como exposición y venta de trufas frescas, productos trufados de alta calidad y aceites de la Comunidad amparados por la DOP Aceite de La Rioja. Además, durante el segundo día de las jornadas, tuvo lugar el acto de exaltación de la trufa.

A través de esta Feria, la DOP Aceite de La Rioja continúa con la campaña de promoción que viene desarrollando desde principios de año para dar a conocer la recién creada figura de calidad entre los riojanos. Hasta la fecha, se han desarrollado actividades variadas en el Villar de Arnedo, Aljaro, Munilla, Cervera del Río Alhama y Logroño. No obstante, se ejecutarán nuevas acciones en otros municipios riojanos en lo que resta de verano.

A partir de octubre, la DOP Aceite de La Rioja iniciará su promoción fuera de la Comunidad. Así, participará en los mercados de artesanía agroalimentaria que se celebrarán en las ciudades de Madrid y Oviedo a finales de año.

Agricultura y la Asociación promueven un plan estratégico para la DOP Aceite de La Rioja

Con la finalidad de posicionar en el mercado la figura de calidad del aceite riojano, la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno regional y ASOLRIOJA están promoviendo un plan estratégico para la DOP. Desde el pasado 17 de mayo, una entidad externa se encarga de su elaboración, en la que también colaboran los diferentes agentes implicados en el sector oleícola riojano.

A lo largo de los próximos cuatro meses, se continuará con el desarrollo de las seis fases del plan trazado. Tras un período inicial de preparación, la entidad realiza el análisis interno (del sector y de la DOP) y del entorno (mercado, competencia, etc). El tercer paso será realizar un diagnóstico de la posición competitiva (DAFO) para después determinar las alternativas, estrategias,

esfuerzos y restricciones. Finalmente, se elaborará el Plan Estratégico y se pondrá en marcha.

Además de servir de guía para que la DOP Aceite de La Rioja pueda abrirse hueco en nuevos mercados, el Plan Estratégico también será un referente claro para el propio sector, debido al alto grado de implicación que está mostrando con la marca de calidad. El hecho de

que la DOP y la Asociación aglutinen a una parte mayoritaria de la actividad, dejando al margen la relativa al autoconsumo, implica actuaciones que afectarán a casi la totalidad de los profesionales riojanos. Además, durante su desarrollo se contará con la participación de los olivicultores, técnicos de almazara, marquisas, la Asociación, el ICAR y demás agentes implicados. ●

La DOP Aceite de La Rioja participa en el Mercado de Artesanía Agroalimentaria y Marcas de Calidad de San Bernabé

Como parte de las acciones de promoción previstas para su primera campaña, la DOP Aceite de La Rioja ha participado en el Mercado de Artesanía Agroalimentaria y Marcas de Calidad que se celebró en la logroñesa Plaza de Mercado durante las fiestas de San Bernabé. Dicha actividad, organizada por la Asociación de Elaboradores de Alimentos de La Rioja en colaboración con el Ayuntamiento de Logroño y la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico, ha contado con la presencia de diversas marcas de calidad riojanas y de otras regiones vecinas. La DOP Aceite de La Rioja ofreció información en una de

las carpas sobre el producto. Además de realizar una exposición con los diferentes aceites amparados que hay en la Comunidad, los visitantes tuvieron la oportunidad de degustarlos. Por su parte, marcas y trujales realizaron degustación y venta junto con otros alimentos riojanos reconocidos por la Unión Europea como sellos de Denominación de Origen (DO), Indicación Geográfica Protegida (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) o Agricultura Ecológica. Así, a productos acogidos a la IGP Pimiento Najerano, Carne de Vacuno 7 Valles, Producción Integrada, Ternoja, Vinos Valles de Sadacia y Agricultura Ecológica se



Angélica, del trujal 5 valles, atiende la demanda de los ciudadanos.



Dos visitantes recogen información en la carpa.

sumaron el Queso DO Idiazábal y otros productos de calidad contrastada de Aragón, Cantabria, Navarra y País Vasco. Autoridades locales se encargaron de inaugurar el mercado el día 9 de junio a partir de las 18.00 horas. El acto contó con la presencia del concejal de Cultura, Turismo y Patrimonio, Javier García Turza, así como de los concejales del Ayuntamiento de Logroño Ángel Sáinz Yangüela, Inmaculada Sáenz y Vicente Urquía, entre otros.

ACTIVIDADES ALTERNATIVAS

En horario de mercado, artesanos de oficios realizaron demostraciones prácticas de su trabajo. Un soplador de vidrio, un herrero, un cesterero, un bastonero, una artesana que hace tiffanis y otra de abalorios mostraron su destreza en el desarrollo de estas labores artesanales. Además, aficionados al teatro, que interpretaban a diferentes personajes de 'El Quijote', amenizaron a los visitantes con sus actuaciones. ●



Jesús Catalán, miembro del panel de cata de Navarra

“Un panel de cata en La Rioja potenciaría el valor que tiene el olivo como cultivo alternativo”

Jesús Catalán lo considera como herramienta indispensable para la mejora de la calidad

Además de ser uno de los copropietarios de la Almazara Ecológica de La Rioja de Alfaro, Jesús Catalán forma parte del Panel de Cata de Navarra. Como experto catador que es, nos cuenta los pormenores del oficio, las diferencias existentes entre el aceite riojano y el de la Comunidad vecina así como de los beneficios que reportaría un panel de cata para La Rioja.

¿QUÉ PARÁMETROS SE TIENEN EN CUENTA EN LA PUNTUACIÓN DE UN ACEITE?

Como catadores, calificamos el perfil organoléptico de los aceites a nariz y a paladar, ya que las cualidades físicoquímicas se analizan en el laboratorio. Lo primero que tenemos en cuenta es que el aceite no presente defecto alguno, es decir, que no esté rancio, atrojado, con olor a moho o avinado. A partir de ahí, extraemos sus atributos positivos. La intensidad de frutado, los aromas que evocan hierba recién cortada, el amargor y el picor son las cualidades que determinan la alta puntuación de los aceites.

¿EL EJERCICIO DE LA CATA ES OBJETIVO O TIENE GRAN PARTE DE SUBJETIVIDAD?

Aunque existen unos parámetros predeterminados para la calificación de aceites, se puede decir que el ejercicio de la cata es una actividad bastante subjetiva, que depende en gran parte de las capacidades del catador.

Por esta razón, los paneles de cata están formados por varios profesionales. La valoración final de un aceite se extrae de la puntuación media de todos ellos. Así, se logra un resultado lo más objetivo posible. El número de profesionales tiene que ser de un mínimo de doce.

¿CUÁLES DEBEN SER LAS CARACTERÍSTICAS DE UN CATADOR?

Cualquier catador que se precie debe gozar de sensibilidad olfativa y gustativa, dos características indispensables. Para algunas personas es una cualidad innata, sin embargo, otras lo consiguen con la práctica, a través de un entrenamiento adecuado de los sentidos para tal efecto.

¿QUÉ NORMAS SE ESTABLECEN ANTES DE COMENZAR UNA CATA?

Con el fin de mantener el olfato y el gusto al ciento por ciento para la cata, a los catadores se nos prohíbe comer, beber o fumar una hora antes del comienzo. Acciones que tampoco podemos realizar durante el proceso. Sin embargo, si catamos varios aceites, tenemos permitido comer manzana y pan tostado entre uno y otro para que no se solapen los sabores de ambos aceites.

COMO CATADOR DEL PANEL DE NAVARRA Y COPROPIETARIO DE LA ALMAZARA ECOLÓGICA DE LA RIOJA, ¿CUÁLES SON

LAS PRINCIPALES DIFERENCIAS ENTRE LOS ACEITES NAVARROS Y RIOJANOS?

En los aceites elaborados con variedades mayoritarias en el ámbito nacional, como arbequina, empeltre o picual entre otras muchas, las diferencias apreciables se resumen en pequeños matices. Pero si hablamos de las variedades autóctonas de cada región, es decir, redondilla, macho, royuela o arroniz, las diferencias entre ellos se vuelven bastante más acusadas. No obstante, me gustaría hacer notar que lo realmente importante en un aceite es que sea de oliva virgen extra, por los beneficios que aporta al organismo, además de su preciado valor culinario. Los diferentes sabores y olores de cada aceite, caracterizados por las diferentes variedades o zonas de cultivo, únicamente sirven para adecuarse a cada paladar.

¿QUÉ BENEFICIOS APORTA UN PANEL DE CATA?

Este instrumento permite una catalogación inmediata de los aceites y evita por tanto la espera que supone mandar muestras a analizar para obtener los resultados. Sin duda es la forma más rápida de saber si un aceite es virgen extra, virgen o lampante. Un panel de cata en La Rioja potenciaría el valor que como cultivo alternativo tiene el olivo. Por norma, las personas que lo forman son seleccionadas tras superar varios exámenes, así que son profesionales de

sobra capacitados como para detectar los defectos y remediar sus causas sin demorar el proceso.

¿CÓMO PUEDE FAVORECER EL PANEL DE CATA A LA CALIDAD DE LOS ACEITES RIOJANOS?

Es sin duda una herramienta indispensable en la mejora de la calidad. Dado que, en las diferentes Comunidades que atraviesa la Ribera del Ebro, existe gran similitud de condiciones climáticas, métodos de cultivo y costumbres, disponer de un panel de cata cercano, como es el de Navarra, es algo que no nos viene nada mal si La Rioja no se decide a constituir el suyo propio.

¿CUÁLES SON LAS PRINCIPALES CUALIDADES Y DEFECTOS DE LOS ACEITES DE LA RIOJA?

Los aceites de oliva virgen extra de nuestra Comunidad se caracterizan por su sabor dulce, frutado intenso, que no presentan amargor, pero sí un ligero picor según las variedades. Además, desprenden aromas a manzana, tomate, hierba fresca recién cortada, alcachofa o plátano. Son finos y largos al paladar. Los aceites lampantes presentan los mismos defectos que en cualquier otra zona de cultivo, ya que estos dependen de la recolección, la inmediatez de elaboración y el uso de temperaturas elevadas durante la extracción del aceite. ●

Las vías comerciales desarrolladas para el vino son una de sus principales ventajas para la producción de aceite

La inserción de las bodegas en mercados oleícolas es una tendencia en alza. Aunque la recuperación del sector en La Rioja comenzó hace apenas cinco años, ya son cuatro las empresas vitivinícolas que comercializan con marca propia en nuestra Comunidad Autónoma. Viña Ijalba lo hace con su aceite 'Ijalba' y Bodegas Altanza de Fuenmayor con 'Lealtanza'. A esta iniciativa se han unido recientemente los Hermanos Fresno Riaño de Sajazarra con 'Fresno' y Bodegas Nestares Eguizábal ha creado su aceite 'Arzobispo Diego de Tejada'.

No obstante, la comercialización de aceite no es una práctica nueva para otras bodegas de ámbito nacional, que, desde hace tiempo, compaginan el cultivo de la viña con el del olivo. Conocidos son los casos, entre otros muchos, de Marqués de Griñón o Bodegas Roda, cuyo aceite fue calificado por el MAPA como el mejor de España en la modalidad de frutados maduros de la pasada campaña.

Así, se puede afirmar que el sector bodeguero se ha introducido con éxito en los mercados del aceite de oliva virgen extra nacionales e internacionales. A través de su firme apuesta por alimentos punteros, ha demostrado una alta receptividad hacia los productos de calidad. Los profesionales oleícolas, que no han querido ser ajenos a este hecho, han premiado el esfuerzo con los galardones más prestigiosos, situando a diversas marcas comercializadas por bodegas entre las mejores del mercado. Marcas que, por otra parte, suelen gozar de altas puntuaciones en los diferentes paneles de cata autonómicos y nacionales que califican los aceites en nuestro país debido a las reseñables cualidades organolépticas del producto.

Viña Ijalba se presenta como la pionera en la iniciativa de combinar la producción de vino y aceite en la Comunidad Autónoma de La Rioja. Desde hace cuatro años, los directivos de la bodega logroñesa deciden introducirse en el mercado de los aceites de oliva movidos por la necesidad de diversificar la producción. "El olivo y la viña son cultivos mediterráneos muy vinculados históricamente" comenta su gerente, Juan Carlos Sancha. Además, "tenemos plena confianza en que el aceite de oliva virgen extra aumente el consumo entre la población durante los próximos años". Asimismo, los miembros de la bodega encuentran una ventaja en las similitudes que presentan olivo y viña para su cultivo.

"Nosotros trabajamos con graveras abandonadas". "Antes las recuperábamos sólo para la vid" pero "ahora también plantamos olivos en ellas". Ambos cultivos requieren el mismo tipo de suelo para su desarrollo y condiciones climáticas características de zonas cálidas con mucho sol. Además, la posibilidad de adaptar técnicas y recursos favorece el hecho de que las bodegas no tengan que partir de cero en la producción de oliva.

VENTAJAS EN LA COMERCIALIZACIÓN

"La principal ventaja que tenemos los bodegueros para la producción de aceite radica en la comercialización". Las empr



La bodega realiza la recolección de oliva con cosechadora.

sas del sector suelen aprovechar las vías comerciales desarrolladas para el vino con el fin de introducir su aceite tanto en mercados españoles como del extranjero. "Son redes totalmente compatibles" debido a que "el cliente potencial es el mismo". Sin embargo, "el aceite presenta más dificultades de venta". Actualmente, la cultura del vino está mucho más extendida en todo el mundo. Como ejemplo, los propios restaurantes ofrecen al cliente una carta con diferentes marcas de vino a elegir, pero no se da el mismo caso con el aceite de oliva virgen extra. Así, su comercialización parece quedar relegada, por el

momento, a tiendas especializadas de alimentación, mientras que se ha introducido de manera muy tímida en bares y restaurantes. "Todavía tienen que pasar unos cuantos años para que el aceite se aproxime a las altas cotas de venta que alcanza el vino", aunque los mercados vitivinícolas presentan mayor competencia. ►



Aceite Ijalba.

FICHA TÉCNICA DEL ACEITE

Categoría: Virgen extra.

Tipo: Ecológico.

Varietades: mayoritariamente arbequina con un poco de empeltre y variedades autóctonas.

Marca única, envasado en botellas de cristal de 1/2 litro.

Cultivado en fincas de Viña Ijalba.

Elaborado en SAT Galilea.

Perfil de cata:

A nariz: aroma a tomate, almendra, muy frutal a hierba.

A paladar: voluminoso, aterciopelado y fondo amargo.

Viña Ijalba busca la diferenciación de su producto a través del cultivo de las variedades autóctonas de La Rioja

Entre otras de las muchas ventajas apreciadas, las bodegas pueden utilizar la misma maquinaria agrícola para los dos cultivos, no así la industrial. Juan Carlos Sancha afirma que "empleamos una sola vendimiadora para la recolección de la uva y de la oliva", y también "aplicamos métodos de laboreo similares". Aun así, el gerente de Viña Ijalba reconoce que, a pesar de tener características muy parecidas, "para mí es más sencillo el cultivo del olivo que el de la vid y eso que, de momento, somos bastante nuevos en este terreno".

MECANIZACIÓN INTEGRAL

Actualmente, la bodega cultiva diez hectáreas de olivo en diferentes términos municipales de La Rioja, aunque "cada año plantamos dos o tres hectáreas más". Una mayoritaria disposición de las fincas en cultivo superintensivo, con un marco de plantación de 4 por 1,5, demuestran la clara apuesta de los propietarios por esta técnica de cultivo, y es que "es lo más rentable, al permitir la mecanización integral del olivar".

Bajo el convencimiento de que el cultivo del olivo ofrece su máxima rentabilidad mediante la mecanización de todos los cuidados para la producción de aceituna, Viña Ijalba establece la disposición de las plantas para que labores culturales o recolección se puedan desarrollar de forma mecanizada. Además, como se está haciendo en todas las plantaciones modernas, aplica para el mantenimiento de los árboles el sistema de riego por goteo.

No obstante, la bodega también tiene plantaciones intensivas de 7 por 3,5 y, minoritariamente, terrenos con olivos centenarios de más de doscientos años, cuyo marco de plantación es 7 por 7. La disposición de las fincas dificulta el uso de máquinas en varias de las labores, aspecto



Viña Ijalba. Una de las mayores productoras de vino ecológico.

que, a juicio de Sancha, hace "la producción de aceituna menos rentable económicamente".

APUESTA POR LA DIFERENCIACIÓN

Con el fin de buscar la diferenciación de los aceites, Viña Ijalba tiene ubicados sus olivos en zonas límite de cultivo. Así, fincas de las localidades de Santo Domingo, Islallana y Calahorra albergan plantaciones de arbequina, empeltre, redondilla, machona y royuela. "Queremos comercializar un producto genuino a través de la apuesta por las variedades autóctonas" ya que así "lograremos diferenciarnos y posicionar nuestro aceite en el mercado".

Como miembro del Consejo Regulador de la DOC Rioja, encuentra en la DOP del aceite una herramienta muy útil para su comercialización. Además, muestra su deseo de que algún día ésta última llegue a ser como la del vino y puntualiza "que es un modelo a copiar y extrapolar". Con la confianza de que así sea, Viña Ijalba destina todos sus esfuerzos a ampliar cultivo, producción y, tal vez en un futuro cercano, construir su propia almazara. ●

Una gran productora de vino ecológico

En 1991, se construye en La Rioja Viña Ijalba, una de las empresas que más vino ecológico elabora en España.

Con una producción de 1.300.000 litros de vino por campaña, 3.000 barricas de crianza y 750.000 botellas comercializadas cada año, esta bodega presenta una clara vocación exportadora de sus productos. La apuesta por la diferenciación, su vinculación directa con el medio ambiente y la defensa de las variedades autócto-

nas de La Rioja definen la línea de trabajo marcada por las personas que la integran desde su creación.

Ubicada en la carretera de Pamplona s/n, realiza visitas guiadas todo el año. Durante el recorrido muestra sus instalaciones y técnicas de elaboración y, además, ofrece un curso de cata opcional, impartido por expertos a las personas interesadas en establecer un contacto más directo con el mundo del vino. ●

FICHA TÉCNICA DE LA BODEGA

Año de constitución: 1991

Productos que comercializa:

Vinos ecológicos: Aloque (rosado joven), Genoli (blanco joven), Ijalba (reserva), Ijalba graciano (tinto joven), Livor, Murice y Solferino (tinto joven).

Aceite ecológico: Ijalba.

Actividades que realiza: visitas guiadas de lunes a viernes de 9.00 h a 14.00 h y de 16.00 h a 20.00 h y cursos de cata opcionales impartidos por expertos.

Curiosidades: La bodega cuenta con su propio equipo de ciclismo. Además, expone una de las bicicletas con las que Miguel Indurain ganó uno de los cinco Tours de Francia que tiene en su haber.

Dirección: Ctra. de Pamplona Km. 1

T. 941 26 11 00/ F. 941 26 11 28

e-mail: vinaijalba@ijalba.com <http://www.ijalba.com>

El trujal Sociedad Cooperativa San Isidro de Cabretón camina hacia una reconversión integral



La vieja nave albergó durante medio siglo el antiguo trujal de Cabretón.

Hasta hace cinco años, los agricultores de la localidad riojana de Cabretón molían sus olivas en el viejo trujal del pueblo. Construido a mediados del siglo pasado en medio de la vorágine constructiva de almazaras en la zona, ha sobrevivido durante décadas a la posterior decadencia del sector oleícola en La Rioja. No obstante, ante las mejoras surgidas, los socios decidieron cerrarlo definitivamente para iniciar una reconversión integral del trujal así como de los cultivos de sus olivicultores. Bajo el convencimiento de que sólo mediante la aplicación de métodos y sistemas modernos pueden rentabilizar la producción de aceite, los lugareños sopesan la posibilidad de habilitar en los próximos años una nueva almazara junto a las viejas instalaciones y dotarla con el moderno sistema de centrifugación. Éste es un proyecto que todavía está en fase de estudio, puesto que requiere el acuerdo de todos los socios para su ejecución.

PRIMER VALLE ECOLÓGICO

Las primeras acciones de reconversión ya se han llevado a cabo en los olivares. Durante enero y febrero de 2005, en torno a 150 agricultores de Cabretón, Cervera del Río Alhama y Valverde pertenecientes a la Sociedad Cooperativa San Isidro de la localidad se agrupan para crear el primer valle ecológico

de la Reserva de la Biosfera. Hasta la fecha, cuenta con una extensión total de 218 hectáreas de olivo y almendro, repartidas en 404 parcelas del Valle de Añamaza. Sin embargo, según lo previsto en el 'Programa piloto de desarrollo sostenible en la Reserva de la Biosfera de los valles de Leza, Jubera, Alhama, Cidacos y Linares', se prevé que la unidad paisajística esté formada por unas 500 hec-

táreas de cultivo ecológico para finales de este año.

Así, el valle se presenta como ejemplo de equilibrio entre los usos agrícolas tradicionales y el medio ambiente, además de ser un proyecto social y económico que favorece la fijación de la población en la zona a través del impulso de la oleicultura. Mediante la apuesta por un sector en auge, como es el olivo, y el compromiso con el medio ambiente aplicando métodos de agricultura ecológica, se pretende obtener productos diferenciados que permitan fortalecer y estimular la economía de la zona.

ACEITE 'PAGOS DE AÑAMAZA'

Según las previsiones, a partir de la próxima campaña, los agricultores obtendrán alimentos con un valor añadido que les va a facilitar su comercialización y posicionamiento en el mercado. A las almendras ecológicas se sumará el aceite de oliva virgen extra 'Pagos de Añamaza', que será portador de los sellos de Alimento de la Reserva de la Biosfera, Denominación de Origen Protegida 'Aceite de La Rioja' y Agricultura Ecológica. La reciente creación de la figura de calidad para aceite riojano ha supuesto que una mayoría de agricultores de la Sociedad Cooperativa San Isidro de Cabretón que molturaban sus olivas en municipios de Aragón realicen esta actividad en almazaras de nuestra Comunidad Autónoma. Actualmente, los olivicultores de la zona llevan las cosechas al Trujal 5 Valles de Arnedo, aunque, en un principio, tras el cierre de su trujal, se decantaron por localidades más cercanas de la Comunidad vecina.

PROYECTO DE LA NUEVA ALMAZARA

Para que la producción de aceite sea un negocio más rentable, ►



Fotos del trujal.



La marchitez, una enfermedad muy común en los olivares del mediterráneo

queda la construcción de una almazara propia. El proyecto habla de un trujal ecológico dotado con el moderno sistema de elaboración, compuesto de limpiadora, lavadora, báscula electrónica, tolva, varios depósitos y una envasadora. De esta manera se logrará garantizar la trazabilidad alimentaria total de un producto puntero que encuentra su fin en la comercialización.

Como posible destino del viejo trujal, figura su reconversión en un museo del aceite de oliva de La Rioja para dejar testimonio del pasado cercano de la elaiotecnia en la Comunidad. Los característicos empiedros utilizados para el molido inicial de la aceituna y las presas verticales con cachos mediante las que se extrae el oro líquido pretenden dejar constancia de un proceso de elaboración todavía presente en una minoría de trujales españoles.

Entre otras opciones barajadas, se plantea abrir una tienda en las instalaciones del museo con el fin de comercializar los alimentos típicos que se producen en la zona, tales como las almendras ecológicas y el aceite entre otros. Así, se favorecerá no sólo el impulso del sector oleícola riojano sino también la revitalización de una región que, en la actualidad, sufre problemas de despoblación y degradación del entorno. ●



El 'verticillium' es uno de los hongos con mayor presencia en los cultivos de la cuenca mediterránea. Agricultores de casi todos los países del sur de Europa tienen que combatir esta micosis en los diferentes tipos de cultivo. Gran número de especies herbáceas y leñosas padecen sus daños anualmente, llegando a sucumbir ante el feroz ataque. Como árbol típico de la región afectada, el olivo no está al margen de contraer dicha enfermedad, que, en ocasiones, ha causado importantes reducciones en la cosecha.

IDENTIFICACIÓN Y SÍNTOMAS

'Verticillium albo-atrum' es un hongo de subclase deuteromicetos que pertenece a la familia de los mucedináceos. No obstante, entre los olivicultores riojanos, es más conocido como la verticilosis o la marchitez, debido a la forma que adoptan las plantas afectadas así como sus diferentes órganos cuando contraen la enfermedad.

Los síntomas del 'verticillium' en el olivo son fácilmente reconocibles a simple vista. Estos suelen presentarse al final de la primavera y hacia la segunda mitad del verano. Durante las primeras semanas de la enfermedad, las hojas del árbol se van enrollando longitudinalmente a medida que la coloración pierde intensidad. El avance de la micosis supone que la hoja adopte forma de canutillo, transformándose su color verde pálido en amarillo o pardo oscuro.

La sintomatología es muy parecida en otras zonas del árbol. Con la llegada de la primavera, las flores y frutos recién cuajados muestran la apariencia característica de cualquier planta marchita. Cuando acaba la época estival, las aceitunas ya formadas se arrugan y se secan. A pesar de su moribundo estado, hojas, flores y frutos permanecen unidos a la rama durante bastante tiempo. Aunque el ata-

que se produce en primavera, estos aguantan todo el verano unidos al olivo hasta que, finalmente, caen.

DESARROLLO Y CONDICIONES

El hongo suele perpetuarse sin interrupción durante todo el año. En ocasiones, lo hace en plantas de una misma especie, pero, también puede continuar su desarrollo en otras diferentes, independientemente de que sean espontáneas o cultivadas. 'Verticillium albo-atrum' inicia su ataque en las raíces del olivo o en la base del tallo. Éste aprovecha lesiones recientes causadas por agentes externos para



Daños causados por la marchitez.

introducirse en el interior. Una vez dentro, se extiende con rapidez por el sistema vascular del árbol provocando la traqueomicosis, es decir, formando sustancias viscosas que taponan los vasos.

La marchitez paraliza su actividad a lo largo del invierno o en época estival debido a las condiciones climáticas extremas. La temperatura óptima para su desarrollo oscila entre 25 y 30°. Además, encuentra su hábitat ideal cuando se producen abundantes movimientos de sabia en el árbol, en períodos

de floración o a principios de septiembre. Así, olivos jóvenes y vigorosos son más susceptibles a contraer la enfermedad que cualquier árbol viejo. Las posibilidades se acentúan con las plantas que están dispuestas en cultivo superintensivo, con abundancia de abonados y riegos.

DAÑOS Y MEDIOS DE LUCHA

Los efectos de la marchitez suelen manifestarse en una o varias ramas y, en raras ocasiones, en todo el olivo. Además, puede producirse una brotación abundante de veretas al pie del árbol o al inicio de la rama principal. No obstante, el hongo no habita las zonas afectadas, sino las partes aparentemente sanas.

La enfermedad puede llegar a tener consecuencias letales para el olivo infectado por la micosis e, incluso en el resto de la plantación, ya que siempre afecta al rendimiento de la cosecha. En plantaciones jóvenes, especialmente en las superintensivas, puede trastornar gravemente la marcha del olivar.

Para realizar observaciones y estudios, deben hacerse cortes en zonas todavía verdes, donde puede apreciarse un micelio algodonoso y blanco. Si el corte se hace en el límite de zonas secas y verdes, podrán apreciarse unas manchas pardas en la madera.

Al igual que en el resto de enfermedades fúngicas, las medidas preventivas se tornan fundamentales con el 'verticillium', ya que una vez infectado el árbol, no habrá forma de combate posible. Así, se recomienda mantener las raíces del olivo bien aireadas, evitando las condiciones favorables de humedad y temperatura para el desarrollo del hongo. ●

Fuente: "Enfermedades y plagas del olivo". Faustino de Andrés Cantero. Riquelme y Vargas Ediciones, S.L. Jaén. 1997.

La sequía se presenta como el agente climatológico que mayores daños causa en el olivar español

Su resistencia a condiciones adversas convierte al olivo en uno de los cultivos más resistentes a climas extremos

Como cultivo característico de países mediterráneos, el olivo encuentra su hábitat ideal en lugares donde las condiciones climáticas son suaves. Aunque la temperatura óptima para su desarrollo es de 18 a 20°, se adecua igualmente a climas no inferiores a 15° ni superiores a 32°. No obstante, es capaz de soportar situaciones extremas, convirtiéndose en uno de los cultivos más resistentes a las inclemencias meteorológicas. Su resistencia y aclimatación a condiciones adversas varían en función de las variedades de olivo así como de las condiciones de suelo, factores geográficos o medidas agronómicas y estructurales entre otros. Aun así, como en cualquier cultivo, existen una serie de límites que no debe traspasar, ya que pueden impedir el correcto desarrollo del árbol hasta causar su muerte.

SENSIBLE A HELADAS TARDÍAS

El olivo es una especie muy resistente a las bajas temperaturas invernales. Tanto es así que algunas variedades llegan a soportar los 8° bajo cero sin sufrir daño alguno. Sin embargo, resulta sensible a heladas tardías, cuando la planta ha entrado en nuevos estados fenológicos. Aunque no sean demasiado intensos, los fríos primaverales son los más dañinos. Estos afectan a los órganos florales produciendo una merma en la cosecha. Consecuencia que también se repite con las heladas del otoño al generar la deshidratación del fruto y su consiguiente pérdida de peso. Las variedades verdial y negral se perfilan como las más fuertes ante fríos intensos. Por el contrario, lechín, cornicabra y farga son las más sensibles, presentando una resistencia media hojiblanca y empeltre. Independientemente del factor varietal,

son los olivares situados en zonas bajas, con suelos compactos y húmedos, así como olivos excesivamente abonados los más susceptibles a sufrir daños severos. En cambio, los árboles con suficiencia de potasio y calcio muestran mayor resistencia. El fenómeno opuesto a las heladas, las altas temperaturas, no entienden de variedades ni demás factores, ya que sus efectos se producen en todos los olivos por igual. No obstante, cada parte del árbol tiene una resistencia distinta al calor. La floración se muestra como uno de los momentos más críticos. Con altas temperaturas, pueden llegar a caer todas las flores del árbol con la consiguiente pérdida de la cosecha en su totalidad. Si estas condiciones se dan en verano, las aceitunas presentan manchas rojizas hasta que se desecan. Por su parte, en la peana del árbol, el calor intenso produce hendiduras en la corteza y, cuando hay oscilaciones de calor entre temperaturas diurnas y nocturnas, el

tronco se dilata y se contrae. Los daños se vuelven más acusados cuando el calor va acompañado de otros fenómenos meteorológicos como los vientos muy fuertes, la luz intensa o las sequías, provocando la pérdida total del árbol.

EL MÁS DAÑINO, LA SEQUÍA

La sequía es el agente climatológico que mayores daños causa en el olivar español. Aunque el olivo es un árbol que se adapta a zonas con falta de humedad, no sobrevive si las precipitaciones anuales son inferiores a 100 mm. Además, en países oliveros de clima mediterráneo, si la sequía se extiende más allá de los meses estivales, ocasiona daños irreversibles en las plantaciones.

La coloración amarillenta de las hojas provocada por la carencia de nitrógeno o fósforo así como la forma de canutillo que adoptan delatan falta de agua. Casi todas las flores se caen del árbol y los frutos se desarrollan al secarse en la

parte más alejada del pedúnculo, de tal manera que la cosecha se reduce casi en su totalidad. Como norma general, verdial y lechín son las variedades más resistentes frente a picual y arbequina, que no soportan la falta de humedad. Además, la resistencia a la sequía excesiva aumenta cuanto mayor es la riqueza del suelo.

Los suelos más idóneos encuentran su peor enemigo en las lluvias torrenciales. Estas causan su erosión al arrastrar los granos de arena más finos, llevándose los abonos y fertilizantes y no calar para su aprovechamiento. Cuando se producen con frecuencia, el olivar va perdiendo riqueza de suelo y dificulta la correcta marcha de la plantación.

Otros fenómenos como el granizo, la nieve o los fuertes vientos suponen una amenaza para el olivo por causar graves contusiones cuando son intensos. Las heridas provocadas dejan una puerta abierta a plagas u otro tipo de enfermedades que pueden ser letales para la planta. ●

LIMITACIONES EN EL CULTIVO DEL OLIVO

Estadio del cultivo	Factor	Límite	Recomendado	Acción sobre el cultivo
Toda la plantación	Altitud	> 800 m	0 - 600 m	Cada 180 m de altitud, desciende la temperatura 1°C. El olivo se desarrolla mal en zonas de temperaturas muy bajas
Floración	Lluvia o Agua de riego	0 mm	0 mm	Al aportar agua al olivo durante la floración, se corre la flor
Floración / Ligamiento	Temperatura	> 32°C ± 2°C	22-28°C	Una temperatura alta o excesivamente baja influye negativamente en el ligado
Todo el cultivo. Sobre todo en la floración y maduración	Granizo	0	0	Daño en ramas, hojas, flor y fruto
Todo el cultivo	Helada	< 0°C durante más de 10-15 horas	3-10°C durante el invierno	Las heladas primaverales son más perjudiciales
Todo el cultivo	Vientos muy fuertes	S/L	S/L	Rotura de ramas e incluso árboles enteros