

olint

EDICIÓN ESPAÑOLA Revista núm. 14 de Agromillora Catalana, SA. - Mayo 2008

ENTREVISTA

Juan Vicente Gómez Moya, Director de Asoliva

CULTIVO

Método para la estimación de la producción en el olivar en seto

SECTOR

La calidad del aceite producido con el Sistema Superintensivo



Convierta su fábrica de obtención de aceite de oliva en una instalación de Alta Gama.

La planta más adecuada para su nivel de producción y su tipo de producto.

PIERALISI diseña, fabrica e instala maquinaria de alta tecnología para la obtención de aceite de oliva.

PIERALISI
ESPAÑA S.L.

FABRICA: Avda. Alcalde Caballero, 69/ 50015 ZARAGOZA (España). Tel. 976 46 60 20 - 976 51 53 11
Fax Direc. Admón. y Ventas: 976 73 28 16 - Fax Téc. Post-Venta: 976 51 53 30

DELEGACIÓN SUR: Ctra. Madrid, km. 332,6 - 23009 JAÉN (España)
Tels. 953 28 40 23 - 953 28 08 66 - Fax 953 28 17 15

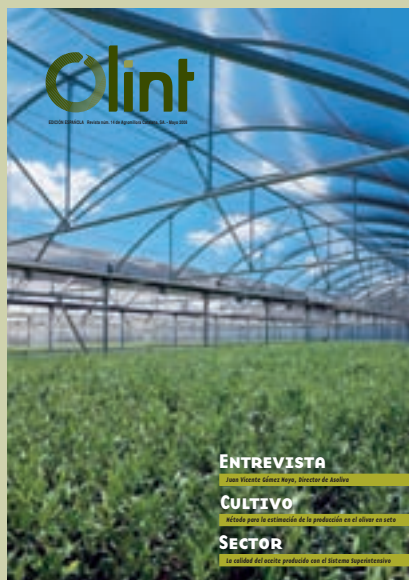


Foto portada: Invernadero de producción de plantas de olivo en Agromillora (Subirats, Barcelona).

Olint

Revista de plantaciones superintensivas de olivo
 Dirección: Mariàngela Mestre Gras
 E-mail: olint@olint.com
<http://www.olint.com>

Periodicidad semestral

Edición:



AGROMILLORA

Agromillora Catalana, S.A.

El Rebato, s/n
 08739 T.M. Subirats
 Barcelona - España
 Tel. 93 891 21 05
 Fax 93 818 39 99

E-mail: agromillora@agromillora.com
<http://www.agromillora.com>

Diseño e impresión:
 Gràfiques Kerpe, SL
 Pere El Gran, 16
 08720 Vilafranca del Penedès
 D. L. 14.068/2000

SUMARIO



5 Editorial

6 Cultivo

MÉTODO PARA LA ESTIMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN EL OLIVAR EN SETO - OLINT CROP ESTIMATION METHOD (OCEM)

10 Fincas

MORENO BERNARDINI,
 PIONERO EN EL SISTEMA SUPERINTENSIVO EN ITALIA

14 Olivicultores

EL MEJOR AVAL DEL SUPERINTENSIVO

18 Entrevista

JUAN VICENTE GÓMEZ MOYA, DIRECTOR DE ASOLIVA

24 Sector

LA CALIDAD DEL ACEITE PRODUCIDO CON EL SISTEMA SUPERINTENSIVO

32 Aceites

34 Noticias

NEW HOLLAND VX

La vendimiadora más polivalente para el viñedo y el olivar súper intensivo.



bisadv.com

AMBRA lubricantes



- La VX 680 está concebida para las plantaciones de alto rendimiento y gran masa foliar.
- Ofrece los resultados excepcionales de la Serie VL, combinado con la máxima versatilidad para llevar a cabo todo tipo de trabajos en las explotaciones a lo largo del año.
- Dotada con los últimos avances tecnológicos, por características y prestaciones, le garantiza una inmejorable calidad de recolección, sin que la planta sufra ningún daño.
- Incorpora una cabina que le ofrece un confort excepcional.
- Máximo rendimiento tanto en el viñedo como en el olivar súper intensivo, para optimizar la rentabilidad de su inversión.

NEW HOLLAND TOP SERVICE 00800 64 111 111

Asistencia e información 24/7

www.newholland.es

La llamada es gratuita desde teléfono fijo. Antes de llamar con su teléfono móvil, consulte tarifas con su operador.



Especialistas en tu éxito



De todo un poco

Desde su creación la revista OLINT ha tenido un objetivo muy claro, servir como nexo de unión entre el sistema superintensivo y los olivicultores. A través de estas páginas les hemos ido mostrando las diferentes primicias que han ido surgiendo en el cultivar: nuevas máquinas de poda, metodologías de riego más eficientes, nuevos sistemas de formación y soporte, nuevos medios de lucha frente a plagas y enfermedades... Y todo ello siempre desde una visión global, fruto de nuestra presencia internacional, que les permitiera conocer en cada momento la realidad y las oportunidades que plantea un sector oleícola en plena efervescencia.

En este número queremos seguir haciendo honor a esta filosofía, y para ello comenzamos presentándoles el primer método de estimación de cosecha del olivar superintensivo, OCEM (Olint Crop Estimation Method). Este método, basado en modelos similares utilizados en viticultura, se nos antoja una herramienta imprescindible, tanto en campo como en almazara, para la gestión adecuada de la aceituna y la consecución a la postre de un aceite de óptima calidad.

Concepto de calidad, que también asume un papel protagonista en este número. En primer lugar de la mano de Alessandro Mersi, afamado técnico y maestro de almazara toscano, que analiza al amparo del superintensivo las posibilidades que ofrecen las variedades Arbequina, Arbosana y Koroneiki, en la elaboración de las múltiples tipologías de aceite.

Y en segundo lugar con el nacimiento de una nueva sección, aceites superintensivos, con la que pretendemos reflejar los excelentes resultados obtenidos de la simbiosis entre una tecnología eficiente, como es la superintensiva, y el buen hacer de la almazara.

Por si fuera poco aderezamos todos estos ingredientes con la opinión de uno de los mayores expertos en comercio internacional de aceite de oliva, Juan Vicente Gómez Moya. Desde su privilegiada visión como director de ASOLIVA, asociación que aglutina a la mayor parte de los exportadores españoles de aceite de oliva, nos descubre las particularidades del mercado actual y las pautas a seguir para lograr una acertada comercialización.

No nos olvidamos tampoco en esta edición ni de los pioneros ni de los nuevos olivicultores que se incorporan al superintensivo. Como representante del primer grupo contamos con las impresiones de Moreno Bernardini, primer olivicultor en llevar a cabo una plantación en seto en la Toscana. A lo largo de su entrevista desmembramos algunos de los parámetros que definen una olivicultura italiana que desgraciadamente va perdiendo fuelle en el contexto internacional.

Nada más, y nada menos, esperar que disfruten de su lectura y emplazarles a próximos números donde, como hasta la fecha, esperamos que OLINT siga siendo una herramienta de referencia en la mejora de sus explotaciones.

Método para la estimación de la producción en el olivar en seto

Olint Crop Estimation Method (OCEM)

Utilización de un cuadrado de 30 x 30 cm como unidad de medición.



Xavier Rius, Ingeniero Agrónomo. Director de Agromillora Australia Pty

1. INTRODUCCIÓN

Es el deseo de los olivicultores el predecir el porcentaje de aceite (%) y la cantidad total de producción (Kg/Ha) que se obtendrá en un bloque determinado. Es frecuente en la actualidad realizar las estimaciones de la producción de forma visual y subjetiva a través de un paso por el campo, pero hoy en día es necesaria una estimación precisa para una mejor planificación.

La obtención de estimaciones exactas de la producción y del % de aceite, representan un beneficio para:

- Los olivicultores: al conocer las toneladas de aceitunas y Kg de aceite de antemano. En el caso de

tener contratos, se aseguran que obtienen las cantidades especificadas con las almazaras.

- Las almazaras: en la planificación y logística de la cosecha y proceso productivo (bloques a cosechar, disponibilidad de tanques almacenamiento, personal, etc.). Todo permite reducir el tiempo entre la recolección y el inicio del procesado aumentando la calidad del aceite. Este aspecto resulta de mayor importancia en las almazaras que trabajan para un gran número de olivicultores en que cada una de las cosechas tiene que procesarse de forma individual.
- El departamento de ventas, marketing y canales de distribución.

2. MÉTODO

2.1. DETERMINACIÓN DE LOS PUNTOS DE MUESTREO

Para evitar en lo posible la influencia humana y asegurar que la muestra es representativa, es conveniente la utilización de un sistema de muestreo que sea totalmente aleatorio y ofrezca a cada sección del árbol (posición) la misma probabilidad de ser seleccionado.

La "posición" para realizar la medición con el cuadrado consiste en un número de hilera, número de árbol en la hilera, costado respecto al eje del árbol (zona izquierda o derecha), lateral de la hilera (zona anterior o posterior) y altura (alto, medio, bajo).

Existen varios procesos para obtener un número aleatorio para la selección de la posición de la medición con el cuadrado:

MÉTODO

- Numerar cajas del 1 al 5.
- Colocar en la caja nº 1: bolas con todos los números de las hileras del bloque (Ej.: 1 a 60).



Selección del punto de muestreo

- Colocar en la caja nº 2: bolas con todos los números de árboles por hilera (Ej.: 1 a 200)
 - Colocar en la caja nº 3: papeles con las palabras izquierda, derecha
 - Colocar en la caja nº 4: papeles con las palabras anterior, posterior
 - Colocar en la caja nº 5: papeles con las palabras alto, medio, bajo
- Por ejemplo: de la caja nº 1 se extrae el número: 23
de la caja nº 2 se extrae el número: 133
de la caja nº 3 se extrae: derecha
de la caja nº 4 se extrae: anterior
de la caja nº 5 se extrae: bajo

La situación del cuadrado estará localizada en la hilera 23, árbol 133, parte derecha del árbol, zona anterior y baja. Repetir este proceso para el número total de mediciones necesarias de la muestra.

- Se pueden utilizar programas informáticos (excel) y/o tablas para la selección de números aleatorios y relacionarlos con la posición del cuadrado.

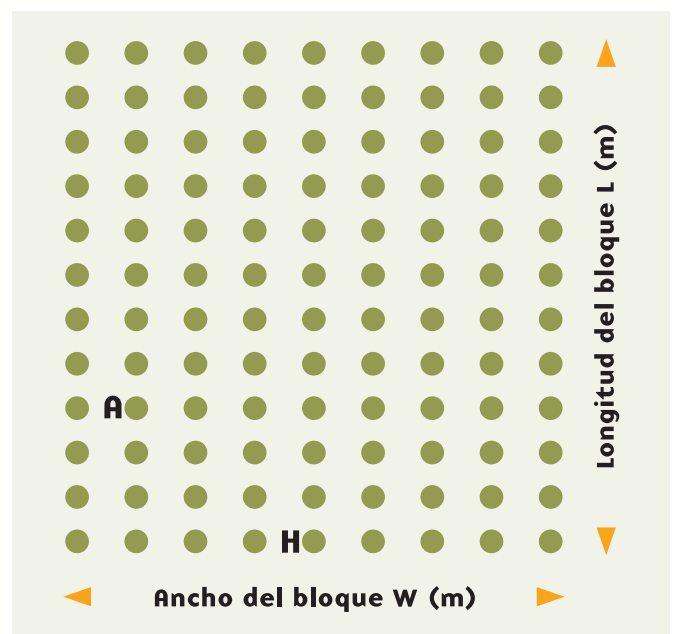
2.2 DEFINICIONES

- Ancho del bloque en metros = W
- Longitud del bloque en metros = L
- Superficie total del bloque en Ha = ST = W * L
- Separación entre árboles dentro de la hilera en m = Sa
- Separación entre hileras en m = Sh
- Número medio de aceitunas = X a determinar con las muestras de campo
- ¹Peso medio de las aceitunas en gr = Y a determinar con las muestras de campo

¹ Nota: Se pueden utilizar datos bibliográficos Arbequina: 1,90gr; Arbosana: 1,80gr; Koroneiki: 1,10gr; como punto de partida con el tiempo construir un historial del bloque en estudio.

- Número de árboles por hilera = A = (L / Sa) + 1

- Número de hileras en el bloque = H = (W / Sh) + 1
- Distancia no productiva entre árboles en metros = D Este valor variará según el manejo de la plantación (vigor, poda) pudiendo oscilar desde 0 hasta 0,40
- Longitud efectiva de la hilera en m = Lef
 $Lef = L - ((L/Sa) - 1) * D$
- Altura de canopia efectiva en m = Aef
 $Aef = \text{Altura total seto} - \text{Altura bajos} - \text{Altura top}$
 $Aef = AT - Ab - At$
AT = Altura total del seto variará según el manejo de la plantación y variedades: 2,20 – 3,00
Ab = Altura bajos es la distancia desde el suelo hasta las primeras ramas. Valores de 0,45 – 0,65
At = Altura top es la distancia desde la parte superior del seto hasta la zona fructífera del árbol debido a la influencia de los toppings. Valores de 0,30 – 0,50
- Superficie foliar efectiva de aceitunas en el bloque
 $m^2 = Sef = Lef * Aef * 2 * H$



- 2P es la profundidad de vegetación desde la línea de plantación hacia la calle (solamente a un costado) en metros. Este valor dependerá del vigor y manejo de la vegetación (valores de 0,4 - 0,75).

² Nota: El número de aceitunas se determina contando las que hay dentro del volumen de muestra que queda delimitado por el área del cuadrado proyectada hasta la línea de plantación. (P). Por esta razón tenemos que hablar de Volumen foliar efectivo de aceitunas en lugar de Superficie foliar efectiva de aceitunas, pero el resultado final no variará.

- Volumen foliar efectivo de aceitunas $m^3 = V_{ef}$
 $V_{ef} = S_{ef} * P$
- Número de cuadrados de medición
 $(0,30 * 0,30 * P)$ en $V_{ef} N_c = V_{ef} / 0,09 * P$
- Kg totales de aceitunas en el bloque = KgT
 $KgT = (Y * X * N_c) / 1000$
- Kg de aceitunas por Ha = KgHa = $F * KgT / ST$

Nota: Se pueden reducir las producciones que realmente llegarán a la almazara en función del Factor cosechadora ($F = 0.85 - 0.97$) según la eficiencia de la máquina cosechadora.

Altura de la canopia para el cálculo de la altura de la canopia efectiva



2.3.- ÉPOCAS A REALIZAR LA ESTIMACIÓN

Preferentemente se realizarán 3 estimaciones a lo largo del crecimiento vegetativo para ir comparando y ajustar las estimaciones previas:

- 30 días después del cuajado
 - Contar el número de aceitunas cuajadas en cada cuadrado y realizar la media = Y
 - Seleccionar el peso medio de las aceitunas en la cosecha según los datos históricos del bloque, (determinado a lo largo de varios años). Como punto de partida se pueden utilizar datos bibliográficos: Arbequina: 1,90gr; Arbosana: 1,80gr; Koroneiki: 1,10gr

$$\text{Total Kg aceitunas por bloque} = Y * X * N_c; \\ Y * 1,90 * N_c$$

- 90 días después del cuajado del fruto
 - Contar el número de aceitunas en cada cuadrado y realizar la media = Y
 - Calcular el peso medio de las aceitunas = X; Recolectar 100 aceitunas en total (en cada cuadrado de medición la parte proporcional). Si se realizan 20 cuadrados en el bloque, equivaldría a 5 aceitunas por cuadrado.

- Una semana antes de cosecha
 - Contar el número de aceitunas en cada cuadrado y realizar la media = Y

$$\text{Calcular el peso medio de las aceitunas} = X; \text{ Recolectar } 100 \text{ aceitunas en total (en cada cuadrado de medición la parte proporcional). Total Kg aceitunas por bloque} = Y * X * N_c$$

2.4.- ANÁLISIS DE LOS DATOS

Una muestra aleatoria de tamaño n es tomada de una población normalmente distribuida de media U donde la variable aleatoria $t = (X - U) / (s / n^{1/2})$ tiene la distribución t-Student con $n-1$ grados de libertad pudiendo tener la confianza (%) que la media del número de aceitunas de cualquier punto de muestreo U en el campo estará comprendida entre estos valores.

$$X - t_{\alpha/2} * (s / n^{1/2}) \text{ a } X + t_{\alpha/2} * (s / n^{1/2})$$

$t_{\alpha/2}$ de las tablas t-Student: según el nivel de confianza deseado

n : tamaño de la muestra

X y s : media y desviación estándar calculados procedentes de la muestra obtenida

Otra aplicación estadística es que conociendo el nivel de confianza % y el error de la media de la muestra que aceptamos se puede calcular el número aproximado de muestras necesario que satisfacen dichos requisitos. Es necesario estimar la desviación estándar (s) o utilizar valores de otros años.

$$N = (t_{\alpha/2} * s / E)^2 \quad E = \text{error máximo de la estimación}$$

OLINT CROP ESTIMATION METHOD (OCEM)

ENTRAR VALORES EN NARANJA

Datos campo

| DATOS | |
|---|-------|
| ANCHO DEL BLOQUE W (m) | 150 |
| LONGITUD DEL BLOQUE L (m) | 350 |
| SEPARACIÓN ENTRE ÁRBOLES S _a (m) | 1,5 |
| SEPARACIÓN ENTRE HILERAS S _h (m) | 4 |
| DIST. NO PRODUCT. ÁRBOLES D (m) | 0,3 |
| ALTURA TOTAL SETO A _T (m) | 2,8 |
| ALTURA BAJOS A _b (m) | 0,6 |
| ALTURA TOP A _t (m) | 0,5 |
| PROFUNDIDAD DE VEGETACIÓN P (m) | 0,3 |
| Nº MEDIO DE ACEITUNAS X | 21,30 |
| PESO MEDIO ACEITUNA Y (gr) | 1,8 |

| CÁLCULOS | |
|--|---------|
| Superficie total bloque en HA | 5,25 |
| Número de árboles por hilera A | 234 |
| Número de hileras en el bloque H | 39 |
| Longitud efectiva hilera L _{ef} (m) | 279,0 |
| Altura canopia efectiva (m) | 1,7 |
| Superficie foliar aceitunas bloque S _{ef} (m ²) | 3.6521 |
| Volumen foliar aceitunas bloque V _{ef} (m ³) | 10.956 |
| Nº cuadrados medición en bloque N _c | 405.790 |
| Kilogramos aceitunas en el bloque KgT | 15.558 |
| Kilogramos aceitunas por HA KgHa | 2.963 |

| POSICIÓN CUADRADO | Número de aceitunas |
|-------------------|---------------------|
| Posición 1 | 11 |
| Posición 2 | 19 |
| Posición 3 | 21 |
| Posición 4 | 21 |
| Posición 5 | 22 |
| Posición 6 | 22 |
| Posición 7 | 33 |
| Posición 8 | 20 |
| Posición 9 | 23 |
| Posición 10 | 21 |
| Posición 11 | |
| Posición 12 | |
| Posición 13 | |
| Posición 14 | |
| Posición 15 | |

MEDIA 21,30
 DESVIACIÓN ESTÁNDAR 10,41
 Número mediciones 10

INTERVALO DE CONFIANZA 95% DEL VALOR Nº ACEITUNAS
 14,22 28,38

| INTERVALO DE LA ESTIMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN | |
|---|-------------|
| 10.387 KgT | 20.729 KgT |
| 1.978 Kg/Ha | 3.948 Kg/Ha |



Moreno Bernardini

Pionero en el sistema superintensivo en Italia

Redacción Olint

MORENO BERNARDINI, PROPIETARIO DE LA EMPRESA JUNTO CON SU FAMILIA, NOS CUENTA EN ESTA ENTREVISTA SU EXPERIENCIA COMO OLIVICULTOR Y PIONERO EN LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA SUPERINTENSIVO EN ITALIA.

Moreno Bernardini junto a sus olivos



Il Vecchio Frantoio es una empresa agrícola Toscana que en el año 1985 construyó una almazara para la molturación de las aceitunas provenientes de la misma finca y también de otros clientes agricultores de la zona que llevaban sus aceitunas a molturar. De las aceitunas propias y de las que aportan sus clientes, la almazara produce aceite extra virgen toscano que vende manufacturado con la marca propia directamente a sus clientes y también una parte a granel a los comerciantes.

¿Cuál es la rentabilidad actual de un olivicultor en la Toscana?

Si la empresa es a nivel familiar, ellos mismos realizan el cultivo y la recolección de la aceituna. El aceite que se produce es para el consumo familiar, y se suele hacer por tradición y por no abandonar los olivos. En estos casos, sólo se obtiene un pequeño beneficio cuando las aceitunas tienen un rendimiento superior

al 15%, por debajo de estos rendimientos ya no recolectan las aceitunas por falta de rentabilidad.

En fincas con operarios, en muchos casos hay que hacer recolectar las aceitunas por un tercero y en estas circunstancias, en el mejor de los supuestos, se consigue hacer las paces en las cuentas. En otros casos existe una pérdida, pero como que el olivar no es el único cultivo de estas fincas, los suelen mantener en buenas condiciones.

¿Cuál es el coste de producción de un kilo de aceite en la Toscana y el costo de cosecha de un kilo de aceituna?

Es difícil estimar el coste de producción porque, como he dicho antes, depende del tipo de finca. En la Toscana domina el individualismo, es decir, cada uno hace su propio aceite (y cada uno cree que produce el mejor aceite). No existen formas de cooperativismo total donde se podría, posiblemente, ahorrar sobre

los costes de producción. El coste de cosecha de un kilo de aceitunas es de 0,45 € de media y el coste de la molturación (maquila) 0,15 € por kilo de aceituna. Pagados estos gastos y añadiendo los gastos de cultivo durante todo el año, es un milagro si se consigue ganar cualquier cosa ya que el precio a granel de este aceite está en torno a los 7 € el kilo en los mejores años. Afortunados son aquellos que consiguen venderlo entre 8 y 10 €.

¿Cuándo y por qué decidió probar el sistema superintensivo?

En el verano del 2002 durante un viaje por España, tuve la ocasión de visitar la finca La Boella, en Reus. Ya tenía conocimiento de este tipo de olivicultura, pero para mí verlo en persona fue verdaderamente chocante, como una cosa de otro planeta!!! Como soy un apasionado de la olivicultura, en septiembre del 2002 decidí probar el sistema en Italia, y planté las 200 primeras plantas en superintensivo con la variedad Frantoio. Como fui el pionero, nadie en Italia me podía aconsejar sobre qué tipo de variedad plantar y cómo gestionar este olivar. Entonces decidí, al año siguiente, contactar con Agromillora y así tomé la decisión de plantar las 2 primeras hectáreas de olivar superintensivo con la

“EN EL VERANO DEL 2002 DURANTE UN VIAJE POR ESPAÑA, TUVE LA OCASIÓN DE VISITAR LA FINCA LA BOELLA, EN REUS. YA TENÍA CONOCIMIENTO DE ESTE TIPO DE OLIVICULTURA, PERO PARA MÍ VERLO EN PERSONA FUE VERDADERAMENTE CHOCANTE, COMO UNA COSA DE OTRO PLANETA!”

variedad Arbequina. Esta empresa española me ayudó a realizar mi sueño y a darme todo el apoyo, a pesar de que la gente del lugar me tomase por loco. De esta forma conseguí tirar adelante, porque yo estaba seguro de no equivocarme. En el año 2005 compré también en España una máquina de vendimiar usada, adaptada para recolectar las aceitunas (la primera máquina en Italia!!!). Finalmente, en octubre de 2005, produjimos el primer aceite extra virgen Toscano con la variedad Arbequina, una verdadera satisfacción que contrastaba con la incredulidad de todos los



Demostración de la recolección en Il Vecchio Frantoio

visitantes que tuvimos durante la demostración de recolección que realizamos aquel mismo año (estábamos recolectando 100 kilos de aceitunas por minuto con una máquina en movimiento y un sólo operario!!! Alucinante!!!)

A nivel productivo, ¿qué resultado has tenido hasta ahora con estas nuevas plantaciones?

MB – En la primera plantación que hice completamente de Arbequina, produjimos 3.500 kilos de aceituna, al segundo año de la plantación con un rendimiento del 10%; 10 toneladas de aceituna





Recolección

“CREO QUE EN POCOS AÑOS ESTE SISTEMA EXPLOTARÁ EN MI ZONA Y EN MI PAÍS, PORQUE ES EL ÚNICO SISTEMA EN OLIVICULTURA QUE PUEDE DAR REALMENTE BENEFICIOS”

El aceite de oliva Il Vecchio Frantoio



por Hectárea el tercer año con un rendimiento del 12% y 9 toneladas de aceituna por hectárea al cuarto año con un rendimiento del 18%.

Después de esto, he arrancado mis viejos olivos tradicionales y he plantado 10 hectáreas más de olivar superintensivo con un 99% de la variedad Arbequina, añadiendo 400 plantas entre Arbosana y Koroneiki y 15 variedades italianas, a pesar de que ninguna de estas supera la Arbequina.

¿Cómo valoras la calidad del aceite de olivo producido con esta variedad y este sistema?

Una óptima calidad del aceite, ya que las aceitunas se pueden recolectar velozmente (una hectárea en dos horas, o unas 5 toneladas por hora), eligiendo el justo punto de maduración y procesándolas inmediatamente después de la cosecha. Esto es lo máximo que podemos pretender de la olivicultura ya que actuando de este modo, se consigue obtener un aceite de muy baja acidez y bajos peróxidos, un aceite que conserva todas sus fragancias sin la posibilidad de alterarse durante el proceso. El aceite obtenido es de un sabor muy delicado, que se parece mucho al que nosotros obtenemos con la variedad Leccino que es muy apreciado en nuestra zona.

¿Cómo han aceptado tus clientes esta nueva calidad de aceite?

Es un aceite que, ciertamente, no se parece a nuestro típico aceite

toscano, pero en la costa este aceite dulce es muy apreciado por su similitud con la variedad Leccino. He constatado que a nuestros clientes del norte de Italia también les gusta mucho. Además, es un aceite muy adecuado para ser utilizado para base de mezclas y conseguir un aceite más frutado.

Desde tu perspectiva de pionero de esta tecnología en tu país, ¿qué posibilidades de desarrollo crees que tiene el superintensivo en Italia?

Pensaba que este modelo de olivicultura, ya con la experiencia española, se expandiera velozmente en Italia, sin embargo, la mayor parte de la gente se queda estupefacta al primer impacto y títubeante sin saber qué le esperará en el futuro, y aún valorando muy positivamente el sistema, prefieren continuar con la olivicultura tradicional. Además, por el hecho de ser una variedad española, aun obteniendo óptimos resultados, se ve como una intromisión foránea!!! Muchos de ellos evocan las salvaguardas de nuestro paisaje y nuestras tradiciones, para justificar la no conveniencia de estos sistemas. De todos los olivicultores que yo conozco, seguramente sólo un 5% está valorando seriamente la posibilidad de utilizar este sistema. Personalmente creo que en pocos años este sistema explotará en mi zona y en mi país, porque es el único sistema en olivicultura que puede dar realmente beneficios. Por descontado, que yo no me planteo ninguna otra plantación que no sea con este sistema.

Entonces, ¿cuál es desde tu punto de vista el futuro de un olivicultor en la Toscana?

Bien, yo creo que muchos olivicultores, finalmente, empezarán a mirar su cuenta de resultados y obviamente utilizarán sistemas como el superintensivo. Por consiguiente, nuestros aceites típicamente toscanos cada vez serán menos disponibles para quedar como un producto de “nicho” de alta gama, muy caros y que de esta forma podrán sustentar los pocos olivicultores que quieran seguir manteniendo la tradición.

PREPODADORA ARTICULADA DISCOS

* Máquina pendiente de patente



MODELO PF - 555



MODELO PF - 407

 **Jumar**
agrícola S.L.



RECORTADORA DE OLIVO BAJO MODELO S 685-A

* Máquina pendiente de patente

 **Jumar**

Pol. Ind. La Majadilla, Parc. 22 · 26350 Cenicero (La Rioja) · Tel. oficina: 941 454 536 · Taller: 941 454 768
Fax: 941 454 314 · E-mail: info@jumaragricola.es · www.jumaragricola.es

Los olivicultores, el mejor aval del superintensivo

Redacción Olint

Damos continuidad en este número OLINT a una sección iniciada en la revista anterior, que pretende reflejar la aceptación de la tecnología superintensiva en los más diversos ámbitos oleícolas. Las experiencias vividas en el día a día, con sus problemas y búsqueda de soluciones, han sido y son el principal motor de la evolución de un sistema superintensivo que continúa en franca progresión. Las vicisitudes propias de cada región, con sus diversas condiciones climáticas, su diferente presencia de plagas y enferme-

dades, o sus distintas tipologías de suelo, marcan unas pautas de cultivo propias que enriquecen el sistema y allanan el terreno de los nuevos olivicultores que se incorporan al superintensivo. Las motivaciones de los agricultores descritos en este número, nos sirven como hilo conductor para descubrir las particularidades de unas zonas oleícolas caracterizadas por la falta de mano de obra y el escaso beneficio de la olivicultura tradicional. La Arbequina, la Arbosana y la Koroneiki, como representantes del nuevo sistema de cultivo

suponen una corriente de aire fresco que al amparo de su rentabilidad posibilitan la supervivencia de otras variedades autóctonas, que en otro marco de actuación se verían abocadas al abandono. La difusión de la tecnología superintensiva está propiciando no sólo la creación de una cultura del aceite en países ajenos hasta la fecha a su consumo, sino también la recuperación de esta misma cultura en zonas donde anteriormente la olivicultura era parte indivisible de su idiosincrasia.

RICARDO FERNÁNDEZ MARTÍNEZ



Ricardo Fernández Martínez es un hombre que siempre ha estado ligado al campo. Hace unos años decidió que ya era hora de dejar las viñas, y trabajar el olivo como hobby. Plantó en mayo de 2006 en Fuenmayor (La Rioja) 4,5 Ha. La variedad es Arbequina selección Agromillora a un marco de 4 x 1,5 m. Aún sin cumplir los dos años, los olivos, como se aprecia en la foto, presentan un crecimiento fantástico y espera este año tener su primera cosecha. Hay olivos que alcanzan 2,2 m, pero este año todavía no será necesario hacer topping. Han crecido sin abono de ningún tipo y tiene riego por goteo. En alguna parte de la finca ha habido daños en el tronco por los conejos, pero con la instalación de una malla perimetral se ha conseguido amortiguar este efecto. Ricardo toma nota de todos los detalles de una plantación superintensiva y luego ejecuta en campo con suma delicadeza. ¿Será esa la clave de su éxito y del buen desarrollo de los olivos?

Plantación de Ricardo Fernández en Fuenmayor (La Rioja)

JOSÉ VICENTE LATORRE

COOPERATIVA COMARCAL DEL SOMONTANO

Hoy en día la palabra Somontano evoca rápidamente conceptos como viña, vino, bodegas y calidad. Pero hasta no hace muchos años Somontano era sinónimo también de la variedad autóctona Verdeña, de aceite, y de almazara. El olivo ha formado parte del paisaje del Somontano desde tiempos inmemoriales. En los últimos años, la proliferación de otros cultivos y la falta de modernización de las explotaciones tradicionales han provocado que la superficie destinada al olivar haya venido disminuyendo de manera irremediable.

La Cooperativa Comarcal del Somontano, consciente de las excelentes condiciones de la zona para la producción de aceites de calidad, trata de salvaguardar el olivo como identidad cultural del territorio introduciendo nuevas tecnologías de cultivo. Rufino de Pedro, Jorge Sín, o Natalia Garín

en la parte técnica, junto a Alberto Lacoma desde la presidencia de la Cooperativa, son algunos de los instigadores de que el olivar vuelva a formar parte de nuevo de explotaciones como la de José Vicente Latorre. Primer viticultor que plantó Cabernet Sauvignon en el Somontano, vuelve a abanderar un proyecto innovador para la zona como es el olivar superintensivo. La plantación de Arbequina ubicada en la localidad de Salas Altas cumple su segundo año de vida sin haber sufrido en exceso las inclemencias de las bajas temperaturas registradas en la zona. Días antes de partir hacia Chile junto al resto de miembros del Consejo Regulador de la DO Somontano, José Vicente nos comenta que los olivos se encuentran plantados en una de las zonas más resguardadas del frío y tempranas en maduración de todo el Somontano. Su único lamento



Jorge Sín, Técnico de la Cooperativa, en la plantación de José Vicente Latorre (Salas Altas, Huesca)

obedece a la falta de lluvias que durante estos dos años ha castigado a unos olivos que a pesar de estar en secano alcanzan los 170 centímetros de altura en muchos de los casos.

JOSEP Y ENRIC FERRÉ

Dos han sido los principales enemigos del olivo en el Baix Penedès: las urbanizaciones, imparable en una zona tan cercana al litoral mediterráneo; y la viña, que con la mecanización mejoró su rentabilidad y gestión ganando terreno a otros cultivos como el olivar. Josep y Enric constituyen dos generaciones de una familia, los Ferré, unidas por una pasión: la agricultura. De ellos se puede decir que llegaron, vieron y plantaron. Su búsqueda continua de novedades agrícolas con las que mejorar su explotación, les lleva cada año a recorrer de manera incansable ferias agrícolas como las de Montpellier, Burdeos o Zaragoza. Y fue precisamente por tierras francesas donde saciaron su curiosidad por un cultivar superintensivo del que habían escuchado hablar a través de su amigo de La Granada, Joan Pons (uno de los pioneros en el Penedès de la mano de AGROMILLORA). Menos de un año después, 1.39 hectáreas de Arbequina se yerguen sobre tierras de Vila-rodona (Tarragona). Plantadas en el otoño del 2007, los Ferré, igual que hicieron en su momento cuando emparraron las primeras viñas de la comarca, siguen dejando su impronta en la plantación: superintensivo, y una cubierta vegetal de avena y veza con la que pretenden disminuir la erosión y facilitar el paso de la maquinaria.

Enric Ferré en su plantación de Vila-rodona (Tarragona)



MANEL SUNYER MORATÓN



Manel Sunyer en su finca de Ginestar (Tarragona), días antes de ser plantada, Marzo 2008

En la empresa de Aceites Sunyer se dan la mano la tradición y la innovación de Ginestar (Tarragona). La tradición que supone que generación tras generación, desde hace siglos, las tierras de esta población sean reposo de viñas y olivos; y la innovación que conlleva la adopción de nuevas técnicas de cultivo. Actualmente 20.000 olivos de Arbequina en superintensivo forman parte del patrimonio de la familia Sunyer. Plantadas de manera progresiva a partir del año 2003, las aceitunas procedentes de este tipo de plantaciones aportan un sello extra de calidad a una almazara que de por sí es referencia obligada en la zona. Manel atribuye el éxito de su aceite a una eficaz gestión de la aceituna cuando alcanza su punto óptimo de madurez, gracias al uso de máquinas cabalgantes de recolección y a una adecuada sincronización con el molino. Para los próximos años espera seguir incrementando las hectáreas de superintensivo con las que abastecer la creciente demanda de su aceite, y para ello seguirá haciendo las cosas como hasta ahora, es decir, “justo al revés”: primero preparará el riego, los tutores y el emparrado, y por último plantará sus Arbequinas. Este sistema le permite realizar los primeros atados al tutor a la vez que planta, y asegurarse el riego inmediato de la plantación, evitando retrasos en la instalación o disponibilidad de los materiales que pudieran comprometer la viabilidad de las plantas.

Los especialistas en feromonas y atrayentes para monitoreo, captura masiva y confusión sexual del OLIVO.

Empresa de Soluciones Agrobiológicas

MONITOREO

- Para las principales plagas: Mosca del olivo (*Dacus oleae*), Polilla del olivo (*Prays oleae*), Clifódes (*Palpita unionalis*), Piral del olivo (*Euzophera pinguis*), Barrenador de la madera (*Zeuzera pirina*), etc...

CAPTURA MASIVA

- Para el Piral del olivo (*Euzophera pinguis*).

CONFUSIÓN SEXUAL

- Para las principales plagas: Polilla del olivo (*Prays oleae*), Piral del olivo (*Euzophera pinguis*), Barrenador de la madera (*Zeuzera pirina*), etc...

Todo tipo de trampas y accesorios.

Especialmente recomendado en producción integrada (PI) y producción ecológica.



Open Natur

Sistema Todolivo "Olivar en Seto"



Nuestra calidad y experiencia marcan la diferencia





Juan Vicente Gómez Moya, director de ASOLIVA

Redacción Olint

D. JUAN VICENTE GÓMEZ MOYA ES DIRECTOR GENERAL DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE LA INDUSTRIA Y COMERCIO EXPORTADOR DEL ACEITE DE OLIVA (ASOLIVA) DESDE EL AÑO 1985. EN EL AMPLIO Y EXITOSO CURRÍCULUM DE ESTE TÉCNICO COMERCIAL DEL ESTADO DESTACAN, ENTRE OTRAS RESPONSABILIDADES, LA DIRECCIÓN DE LA DELEGACIÓN REGIONAL DE COMERCIO DE MURCIA O DE VALENCIA, ASÍ COMO DE LA CONSEJERÍA DE COMERCIO EN LA EMBAJADA DE PARÍS (1976-1982).

En esta entrevista, desde su experiencia y visión global del sector del aceite de oliva, desgana las claves de la realidad actual así como las perspectivas y retos futuros que el mundo del aceite de oliva debe afrontar.

¿Podría explicarnos qué es ASOLIVA?

ASOLIVA es una entidad privada y sin ánimo de lucro constituida en septiembre de 1977, aunque existe con diferentes denominaciones desde el año 1928. En la actualidad, se encuentra formada por 59 empresas exportadoras de aceite de oliva de varias provincias españolas, principalmente de Andalucía y Cataluña, cuyas ventas fuera del territorio español representan más del 95% de la exportación nacional de aceite envasado y entre el 40 y 50% de la exportación a granel, según campañas.

¿Qué funciones desempeña?

Su objeto social se centra en la defensa de los intereses de sus asociados, realizando todo tipo de gestiones destinadas a promover

“ESPAÑA HA DOBLADO SU PRODUCCIÓN EN UN CORTO ESPACIO DE TIEMPO Y SIN EMBARGO EL ACEITE SE HA VENDIDO EN SU TOTALIDAD”

la exportación del aceite de oliva español. Sin embargo, ASOLIVA como tal no lleva a cabo operaciones comerciales de ninguna índole, persiguiendo únicamente operar al servicio de las empresas exportadoras a través de diversas actividades. ASOLIVA, como asociación profesional, representa al sector exportador tanto ante la Administración española y comunitaria, como ante las organizaciones, asociaciones y federaciones nacionales e internacionales de las que es miembro: NAOOA (North American Olive Oil Association), AOOA (Australian Olive Oil Association), FEDEROLIVA (Federación de Asociaciones Profesionales de Industrias del Aceite de Oliva), FEDOLIVE (Fédération de l'Industrie de l'Huile d'Olive de la UE), Comité Consultivo del COI (Consejo Oleícola Internacional).

A través de nuestra asociación gestionamos la información que día a día va generando el sector, realizamos una labor de interpretación y transmisión de los datos a nuestros asociados, advirtiendo con tiempo de las posibles modificaciones que en los reglamentos relacionados con el aceite de oliva se pueden producir.

¿Qué características hay que cumplir para poder formar parte de ASOLIVA?

Dentro de la asociación hay empresas de todo tipo, pequeñas y grandes, incluyendo tres cooperativas. Nuestras puertas están abiertas a todo el mundo con el único requisito que las empresas estén vinculadas al sector. No aceptamos empresas comercializadoras puras porque pensamos que los miembros de una asociación representativa de la industria del aceite deben poseer elementos como una almazara o un olivar o plantas industriales refinadoras o envasadoras que conlleven un interés implícito en el sector.

Como experto en el mercado del aceite de oliva, ¿Podría analizar la dinámica del consumo de aceite durante los últimos años?

El punto de inflexión fundamental se produce a principio de los años 80 cuando desde la Universidad de Houston se proclaman los efectos beneficiosos para la salud que acarrea el consumo de aceite de oliva, provocando un incremento sustancial en su demanda. El consumidor es atraído en primer lugar por este aspecto saludable del producto, y a continuación comienza a apreciar sus características organolépticas. Reflejo de este progresivo conocimiento del aceite y de sus cualidades, es el incremento de consumo de aceite de oliva virgen extra producido en relación al resto de categorías de aceite de oliva. Hoy en día es raro el mercado donde el porcentaje de virgen extra no supere el 50% del consumo total. Traducido en ventas en el sector español, decir que el porcentaje exportado de virgen extra ha subido proporcionalmente mucho más que el resto de categorías. Esto no quiere decir que

haya que desprestigiar el aceite de oliva con respecto al extra virgen, simplemente son dos productos diferentes, como lo puedan ser un vino crianza o un reserva.

¿Cuáles son sus previsiones para el futuro?

Hasta ahora la evolución ha sido más que positiva, basta decir que España ha doblado su producción en un corto espacio de tiempo y sin embargo el aceite se ha vendido en su totalidad. La botella se puede ver medio llena o medio vacía, yo personalmente la veo medio llena y con visos de seguir llenándose. La mayoría de los nuevos países que han accedido al mundo del aceite de oliva no superan todavía el kilo de aceite consumido por habitante y año (salvo en Australia), y si nos fijamos en las gráficas de consumo la tendencia es claramente al alza. No obstante, tampoco debemos esperar un crecimiento desorbitado e inmediato, como puede haber ocurrido con otros productos como la telefonía móvil que no existía y se ha convertido en una necesidad. Debemos ser conscientes de la dificultad que conlleva cambiar los hábitos alimenticios.

¿Cómo se puede conseguir abrir brecha en estos nuevos mercados?

En primer lugar es necesario desarrollar una labor de enseñanza,



“EL PRINCIPAL FACTOR QUE ANALIZAMOS PARA VER LA POSIBILIDAD DE UN MERCADO ES LA DISPONIBILIDAD DE UN SEGMENTO DE POBLACIÓN CON UN PODER ADQUISITIVO SUFICIENTE PARA LA COMPRA DE ACEITES CAROS”

de identificación del producto con los potenciales consumidores. En países como la India la gente no concibe el aceite de oliva como un alimento, sino como un elemento para el cuidado de la piel, del cabello, etc. Es preciso realizar campañas de promoción, comenzando por seminarios a periodistas especializados en los que se les explique cómo utilizar el aceite de oliva (cantidad, temperatura óptima...), para después poder llegar a los consumidores.

La mayoría de las veces el acceso de estos países al aceite de oliva se produce inicialmente a través de la restauración, y más concretamente a través de un gran soporte como son los restaurantes italianos. En EEUU por ejemplo, la mitad del aceite de oliva que se importa se consume en los restaurantes. La cuota de penetración en los hogares es únicamente del 33%, quedando todavía un campo grande por conquistar. La estrategia para poder conseguirlo, en un país donde todo parece jugar a favor, requiere de dos premisas básicas: la calidad del producto a comercializar y la promoción del mismo.

Además de los tradicionales países consumidores ¿qué otros mercados piensa que pueden suponer una oportunidad de negocio en los

próximos años?

En China ASOLIVA lleva trabajando seis años, en la India y Rusia hemos comenzado este año. El principal factor que analizamos para ver la posibilidad de un mercado es la disponibilidad de un segmento de población con un poder adquisitivo suficiente para la compra de aceites caros. En China con 1.200 millones de habitantes, hay unos 80 millones de personas que constituyen una clase media muy interesante, podemos decir que el mercado potencial de China es ya superior al español. En otros países como Argentina o Chile, donde a pesar del origen europeo la cultura del aceite se había perdido, las plantaciones de olivo de los últimos años están incidiendo en un crecimiento del consumo interior. España, en mayor o menor cuantía, exporta aceite envasado de oliva a más de cien países.

Y en cuánto a la tipología del aceite, ¿qué aspectos facilitan su venta en estos nuevos mercados?

El principal atributo del aceite de oliva con respecto a otros aceites de semilla es su sabor más intenso. Virtud que en un principio puede convertirse en un defecto dado el fuerte contraste que supone, por lo que los nuevos consumidores

suelen iniciarse con aceites más suaves como los de Arbequina. Después, a medida que van ganando en cultura del aceite, solicitan aceites más intensos provenientes de otras variedades. De todas formas, incluso en España, sigue habiendo mucho consumidor que piensa que el aceite es uniforme en su sabor y todavía no es consciente de la gran gama de posibilidades que existen hoy en día. Bien es cierto que hasta hace pocos años era imposible poder encontrar variedades.

¿Qué piensa de la competencia que está surgiendo desde otros países como Chile, EEUU o Australia?

Creo que hay campo para todos. España tiene una posición privilegiada en este producto, en ningún otro, agrario o no agrario, exista un liderazgo tan claro. España manda en el mercado, y nadie marca los precios hasta que no se conoce la producción española. No obstante debemos ser conscientes de la necesidad de seguir potenciando la exportación porque seguimos aumentando nuestra producción año a año. El consumo interior, entre 13 y 14 kilos por habitante y año, permanece estable y es complicado aumentarlo porque entre otros aspectos la tasa de natalidad española es



baja, y la incorporación de la mujer al mercado laboral ha supuesto un descenso del tiempo dedicado a cocinar en los hogares. Por otra parte la población inmigrante que se incorpora a la sociedad española proviene de países con poca cultura del aceite, caso de los países del Este, o bien no poseen todavía el suficiente nivel económico para comprar una grasa que perciben como cara.

¿Puede ser un condicionante el hecho de que parte importante de la producción mundial provenga de explotaciones tradicionales y en seco, que dan lugar a cosechas irregulares y provocan una oscilación de los precios?

La volatilidad de los precios tiene unos efectos devastadores sobre todo fuera de España, y más si tenemos en cuenta que los contratos, cuando se habla de volumen, se establecen a largo plazo. Aquí el consumidor está más acostumbrado, y la influencia de los precios, aún existiendo es menor. La media de la exportación española en porcentaje sobre la producción total de las últimas campañas es exactamente del 49,2% según datos oficiales. La exportación es básica y esto, vuelvo a repetir, creo que no se valora lo suficiente. España tiene que colocar en el exterior 500.000 Tn., y para ello debe acudir al mercado de volumen, de la gran distribución, donde solicitan contratos de entre 6 y 12 meses: no se les puede decir al cabo de tres semanas que el precio ha subido 0,60 euros, ¡es de locos! La volatilidad de los precios es muy perjudicial, pero con los sistemas de producción actuales la solución es complicada.

A las pequeñas explotaciones, que comienzan a elaborar y a embotellar su aceite ¿Qué línea de comercialización les recomendaría seguir?

Las grandes cadenas de distribución exigen volumen pero quieren precio, yo creo que deben entrar en el circuito gourmet. Aunque no es fácil si consideramos que en España hay más de 1.500 marcas registradas de aceite virgen extra. Veo como posible salida, además

ACEITE DE OLIVA DE ESPAÑA

Producción y exportación de Aceite de Oliva
en miles de Tn.

| Campaña | Producción | Exportación | % |
|--------------|--------------|-------------|---------------|
| 2002/03 | 857 | 537 | 62,70% |
| 2003/04 | 1.416 | 633 | 44,70% |
| 2004/05 | 989 | 545 | 55,10% |
| 2005/06 | 823 | 400 | 48,60% |
| 2006/07 | 1.110 | 610 | 55% |
| MEDIA | 1.039 | 545 | 52,50% |

ACEITE DE OLIVA DE ESPAÑA

Principales destinos de envasado (2007)

Total: 132.229 Tm

| Destino | Porcentaje |
|-----------|------------|
| OTROS | 29,4% |
| AUSTRALIA | 17,5% |
| EEUU | 12,7% |
| FRANCIA | 10% |
| PORTUGAL | 10% |
| UK | 5% |
| BÉLGICA | 4,9% |
| BRASIL | 4,6% |
| MÉXICO | 3,4% |
| JAPÓN | 2,5% |

ACEITE DE OLIVA DE ESPAÑA

CONSUMO PER CAPITA

en kg/año

| | | | |
|-----------|------|----------|-----|
| Grecia | 25.8 | Suiza | 1.5 |
| España | 14.6 | U.K. | 1.2 |
| Italia | 13.4 | EEUU | 0.7 |
| Portugal | 6.9 | Alemania | 0.5 |
| Francia | 1.6 | Japón | 0.3 |
| Australia | 1.6 | Taiwan | 0.2 |
| Canadá | 0.8 | Brasil | 0.1 |

Fuente: COE 2008



“EN LOS CULTIVOS SE DEBE REDUCIR EL COSTE PARA SER COMPETITIVOS, CON LO CUAL LAS EXPLOTACIONES DEBERÁN MECANIZARSE”



de la exportación, potenciar el mercado de la restauración. Queda mucho por hacer en este sentido, debemos conseguir que los consumidores aprecien y consideren la simbiosis con otros productos como las ensaladas o las tostadas. Es necesario desarrollar un circuito gourmet ya incipiente en países como EEUU, donde por ejemplo ASOLIVA lleva a cabo una campaña publicitaria exclusiva para este circuito. Pero desgraciadamente el mercado gourmet de momento todavía da más prestigio que volumen de venta. No podemos caer en el error de pensar, como muchas veces escucho, que en un futuro cercano toda la comercialización se va a realizar por este canal.

Muchos de estos nuevos productores provienen de un sector afín como es el vitivinícola, y tratan de valorizar el aceite del mismo modo que lo hicieron en su momento con el vino ¿Cree que puede ser positivo?

Es un aspecto bueno sin lugar a dudas, pero la convergencia entre el vino y el aceite no es tan clara, más que convergencia veo paralelismo. ¿Por qué? Porque el aceite no te lo bebes y el vino sí. El aceite por mucho que hagamos catas no lo vamos a beber, vuelvo a repetir que debemos buscar más un maridaje con determinados alimentos. Se deben incrementar los recursos destinados a difundir las cualidades del aceite. Si obviamos la inversión promocional que hace ASOLIVA con ICEX en el exterior, en el interior se destina muchísimo menos del 1% del volumen total de facturación y ayudas comunitarias. En cualquier empresa puede suponer el 7-8%, quiero decir que se habla mucho pero realmente se hace poco. No debemos olvidar que el mercado comienza cuando el producto está hecho, el mercado del aceite de oliva mira demasiado al precio de la materia prima y a las ayudas concedidas. Es un concepto muy equivocado. Hay un claro ejemplo en el mundo del vino que nos debe servir de “inspiración”: Australia, con una estrategia basada en la calidad, precio y posicionamiento, ha conseguido superar en ventas en muchos países

a productores tradicionales como Francia o Italia.

¿Qué piensa de las Denominaciones de Origen nuevas que se están creando en España?

Una vez escuché que si quieres tener una imagen quizás la puedas conseguir, si quieres dos tendrás media y si quieres tres no tendrás ninguna. ASOLIVA en todas las campañas promociona aceite español, salir a hacer la guerra cada uno por su cuenta es un despilfarro de recursos absurdo además de dificultar la creación de una marca fuerte. Otra cosa es el uso de las Denominaciones de Origen para el mercado interior.

Para finalizar, durante los próximos años parece que se van a dar una serie de cambios importantes: fin de ayudas en la UE, nuevos países competidores, abandono de muchas explotaciones tradicionales... ¿Cuál es su pronóstico del futuro del sector?

Está claro que esos factores están allí, y debemos estar atentos y procurar adaptarnos. En los cultivos se debe reducir el coste para ser competitivos, con lo cual las explotaciones deberán mecanizarse.

¿Se impondrá el superintensivo?

No soy experto pero así parece dada la gran cantidad de empresarios que están apostando por él. La globalización que es una palabra muy manida pero que ya se ha producido en el aceite de oliva, y obliga a que las empresas deban repositionarse a nivel internacional y allí están algunas empresas españolas que se han establecido en países como Portugal, Chile u otros, de manera individual o creando joint ventures. Como producto el futuro es optimista pero en todo proceso de transformación como el que se está produciendo, hay gente que le va ir bien y otros que se van a quedar en el camino. De lo que no estoy tan convencido es si España está estudiando a nivel institucional todos estos cambios, creo que seguimos “montados” en la ola del triunfalismo. La tradición y las ayudas duermen mucho.



Talleres CORBINS, s.l.

Maquinaria Agrícola e Industrial

Plaza La Sardana, 1 – 25137 CORBINS (Lleida) – Tel. 973 19 02 00 – Fax 973 19 04 77
E-mail: info@tallerescorbins.com – <http://www.tallerescorbins.com>



- Podadoras neumáticas
- Elevadores hidráulicos
- Atomizadores
- Barredoras poda
- Barras herbicida



- Máquinas herbicida - Espolvoreadores - Trituradoras

LAB-FERRER
Decagon Devices Inc.



SISTEMA ECH₂O

Sensores de humedad del suelo

Servicio experto en campo

Soporte técnico

**Mejora en la
eficiencia del Riego**

**Control e
Indicaciones de Riego**



c/ Ferran el Catòlic, 3 - 25200 CERVERA (Lleida) - Tel./Fax: +34 973 532 110
www.lab-ferrer.com - info@lab-ferrer.com

La calidad del aceite producido con el sistema superintensivo

- Características organolépticas y sensoriales de las variedades principales
- Potencialidad y perspectivas desde el punto de vista elaiotécnico

Arbequina I-18



Alessandro Mersi, Consultor Técnico en Olivicultura, Técnicas y Sistemas de Molienda y Calidad del Aceite. info@olivolio.net

LA OLIVICULTURA ESTÁ INMERSA EN UN PROCESO DE CAMBIO A NIVEL MUNDIAL. LA INNOVACIÓN SE HA CONVERTIDO EN UNA EXIGENCIA DE VITAL IMPORTANCIA PARA UN SECTOR QUE HA PERMANECIDO DEMASIADO TIEMPO PARADO Y AFECTADO DE CRISIS Y DIFICULTADES ECONÓMICAS CONSTANTES.

Las modernas técnicas de cultivo propuestas en el Sistema Superintensivo se están difundiendo velozmente y con números que empiezan a ser importantes, sea en países tradicionalmente olivícolas como España, sea en toda una serie de nuevas e interesantes realidades productivas (Chile, Portugal, Marruecos, EEUU, etc.) Únicamente Italia, frenada por toda una serie de vicisitudes de tipo tradicionalista, y también políticas y económicas, se ha quedado atrás, mirando desde la distancia, arriesgándose a perder definitivamente el papel de líder que siempre ha tenido a nivel mundial en el sector de la producción del aceite de oliva.

La nación en la vanguardia de este tipo de cultivo innovador del olivo, es sin duda España, que en los últimos 15 años, de investigación y experimentación liderados por emprendedores privados, ha desarrollado un modelo de nueva olivicultura moderno y eficiente. Pero es sobre todo en estos últimos años que la olivicultura superintensiva está creciendo y no sólo en los números. De hecho, también desde el punto de vista agronómico, se están constantemente mejorando las técnicas de producción adaptándolas a las diversas realidades productivas de todo el mundo.

Las más grandes empresas constructoras de máquinas de recolección, han interpretado muy rápidamente la gran importancia de este nuevo movimiento, y están perfeccionando cada vez más sus modelos, hasta los últimos proyectados exclusivamente para la utilización olivícola.

También desde el punto de vista varietal se está trabajando intensamente en centros públicos, como la Universidad de Córdoba en España o empresas privadas como el caso de Agromillora, que en colaboración con investigadores y profesionales del sector en todo el mundo, está llevando adelante un intenso programa de investigación y experimentación sobre nuevas variedades y sobre clones de variedades españolas internacionales, para valorar su adaptabilidad a los criterios técnicos impuestos del Sistema Superintensivo.

Este último aspecto es de extrema importancia, porque con un mayor número de variedades a disposición, el Sistema Superintensivo podrá estar en disposición de satisfacer cualquier tipo de exigencia también en función de la diferenciación cualitativa del producto.

Comparando la olivicultura tradicional con la superintensiva, la superioridad funcional de esta última desde el punto de vista técnico agronómico, ofrece unas ventajas económicas evidentes y macroscópicas. El Sistema Superintensivo, a partir de una alta densidad de plantas por hectárea, y por lo tanto de una utilización óptima

del suelo, de una mayor eficiencia genética varietal de las variedades utilizadas y de una completa idoneidad a la alta mecanización, permite una reducción verdaderamente drástica de los costes relativos a la gestión del cultivo, sobre todo por lo que se refiere a las operaciones de cosecha y de poda. Pero extendiendo todavía más la comparación, también desde el punto de vista elaiotécnico (calidad del aceite) se puede, sin duda, afirmar que la olivicultura superintensiva presenta mayor eficiencia y potencialidad respecto a la tradicional también en función de la mejora cualitativa del producto final.

Esto sobre todo se explica en el momento de la cosecha por la rapidez de su ejecución, por la justa elección del grado de maduración, por la diferenciación entre variedades y por la inmediata molienda. El punto de fuerza del Sistema Superintensivo es la recolección de los frutos por medio de máquinas cabalgantes, sistema absolutamente eficiente y rápido. De hecho, en ciertas áreas productivas, es posible cosechar hasta 20 toneladas de aceituna por hectárea, en un periodo de tiempo entre 2 y 3 horas, y con sólo 2 operarios.

Con esta formidable capacidad de cosecha, es posible recolectar grandes cantidades de aceituna con un perfecto grado de maduración incluso en plantaciones de dimensiones notables, y en algunos casos la transformación del producto es inmediata, porque cada vez más en este tipo de proyectos se suele construir la almazara dentro de la propia finca.

En todas las plantaciones superintensivas las distintas variedades vienen plantadas separadamente, por lo tanto se cosechan separadamente, y así mismo se procesan y se conservan, para posteriormente realizar y optimizar las mezclas en función de las exigencias comerciales que cada empresa tenga. De esta forma, es posible obtener productos capaces de cubrir toda la escala del frutado, desde el ligero al medio hasta el intenso y que por lo tanto estarán en grado de satisfacer cualquier tipología de consumidor y de mercado.

“COMPARANDO LA OLIVICULTURA TRADICIONAL CON LA SUPERINTENSIVA, LA SUPERIORIDAD FUNCIONAL DE ESTA ÚLTIMA DESDE EL PUNTO DE VISTA TÉCNICO-AGRONÓMICO OFRECE UNAS VENTAJAS ECONÓMICAS EVIDENTES Y MACROSCÓPICAS”

Plantación superintensiva



En un futuro ya próximo y con el progresivo aumento de las variedades en disposición, el Sistema Superintensivo obtendrá la máxima eficiencia también desde el punto de vista elaiotécnico, porque estará en condiciones de producir aceite de oliva extra virgen de calidad medio-alta con costes de gestión contenidos y al mismo tiempo estará en grado de asegurar a cada país, región o incluso finca, una mayor capacidad de caracterización, de diferenciación y por lo tanto de confirmar sus propios productos en los mercados internacionales.

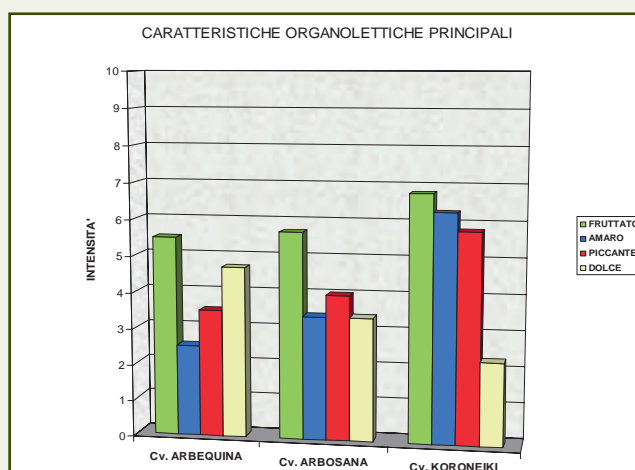
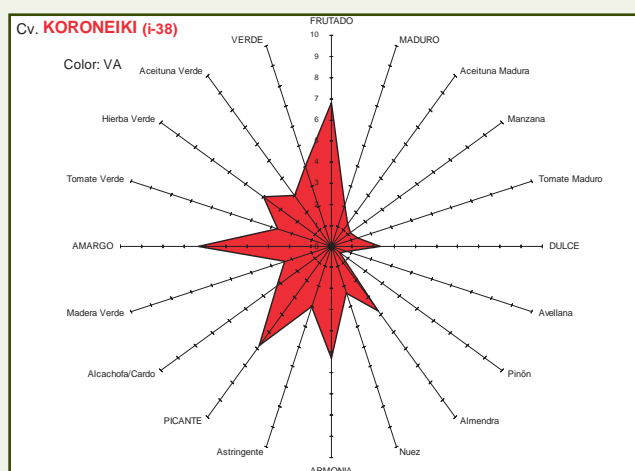
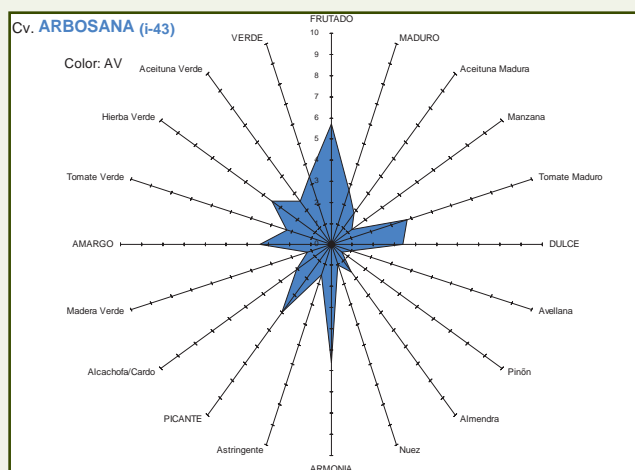
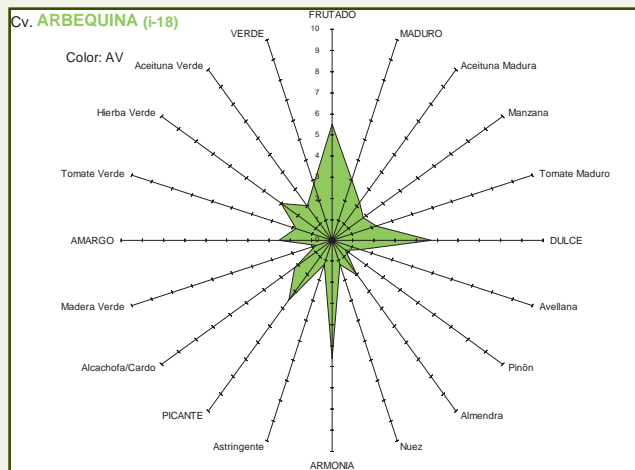
Otro aspecto técnico también muy importante que cierra el ciclo, es el sistema de elaboración escogido. Las características químicas y organolépticas finales del aceite de oliva, son el producto de varios factores: el ecosistema de producción (suelo y clima), las variedades de aceituna (también dependiendo de su estado físico y grado de maduración), y a las técnicas y sistemas de molienda que por sí solas pueden influenciar el perfil químico y organoléptico del aceite. Con una elección atenta y profesional del sistema de transformación más oportuno en función de la realidad productiva, de las variedades utilizadas y de las exigencias de mercado, se puede intervenir directamente sobre el perfil sensorial del aceite, destacando ciertas características o atenuando otras, con el objetivo de conseguir la máxima calidad del producto final y por lo tanto, el mejor beneficio desde el punto de vista comercial. También en este caso, los mayores fabricantes de maquinaria de almazara han entendido la gran potencialidad de la olivicultura superintensiva y se están cada vez más orientando sobre el diseño de máquinas que unan gran capacidad de trabajo con alta calidad de aceite como producto final.

En este artículo vamos a analizar los aceites de tres clones de las tres variedades que se están utilizando para la olivicultura superintensiva: Arbequina Selección Agromillora, Arbosana I-43 y Koreneiki I-38.

A continuación vienen ilustradas las características químicas, organolépticas y sensoriales de estos tres aceites. En el caso de los tres aceites catados, producidos en España en la cosecha del 2007, se han elaborado con criterios técnicos óptimos, especialmente para la cosecha, efectuada en el correcto grado de maduración del fruto y con una inmediata transformación del producto.

En función de la gran importancia y de la notable influencia que tienen las técnicas de molienda y de extracción sobre las características organolépticas-sensoriales y sobre la calidad final del aceite de oliva producido, se han examinado muestras homogéneas referentes a los principales parámetros de elaboración (temperatura de la pasta y tiempo de batido, etc.).

Los exámenes químicos se han realizado en España por laboratorios especializados, mientras que el análisis sensorial se ha realizado con catadores profesionales italianos bajo mi dirección.



DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS Y ATRIBUTOS SENSORIALES DE LOS ACEITES

1. ARBEQUINA SELECCIÓN AGROMILLORA

El aceite obtenido de la variedad Arbequina (clon Selección Agromillora) principal variedad superintensiva española, a la vista, se presenta de color amarillo claro con reflejos verdes. Al examen olfativo ha liberado un frutado fresco bastante limpio y persistente con evidentes matices herbáceos, mientras al gusto y en contra tendencia, son las sensaciones dulces las que prevalecen: manzana, aceituna y tomate maduro junto a la almendra y avellana, han superado las sensaciones verde-frescas de alcachofa/cardo, oliva y tomate verde. Ligeras también las sensaciones astringentes, bastante tenue ha resultado la percepción del amargo, con una óptima armonicidad final.

Un aceite decididamente agradable y en virtud de su delicada naturaleza, también muy equilibrado. Estas características de gran neutralidad y ligereza lo convierten en un aceite "universal", y entonces particularmente interesante desde el punto de vista estrechamente comercial porque está en grado de satisfacer la mayor parte de mercados de todo el mundo, y también porque puede representar la base "ideal" sobre la cual construir una amplia gama de productos, a través de mezclas o blends con otros aceites intensivos, incluso con características opuestas.

La "natural" afiliación del aceite de Arbequina a la categoría de "frutado ligero" ha estado veri-

ficada también de los análisis químicos con la lectura de los valores relativos del porcentaje de ácido oleico (71,10%) y sobre todo del contenido total de polifenoles (167 mg/kg) no muy elevados.

En particular este último dato podría hacer presagiar una limitada estabilidad en el tiempo de este aceite monovarietal. En todo caso, desde el punto de vista estrictamente elaiotécnico-profesional estas específicas carencias pueden ser fácilmente corregidas con las mezclas adecuadas con aceites particularmente intensos y ricos de sustancias fenólicas (Koroneiki), con porcentajes incluso bastantes bajos.

Desde el punto de vista gastronómico, el aceite de Arbequina "puro" es particularmente indicado para todos los productos que requieran de un condimento delicado, y por lo tanto resulta ideal sobre pescado hervido y a la brasa, ensaladas, quesos y pasta fresca.

2. ARBOSANA I-43

El aceite obtenido de la variedad Arbosana (clon I-43) al examen visual ha evidenciado un color amarillo dorado con reflejos verdes. En el olfato, se han manifestado una neta percepción de tomate maduro con un fondo herbáceo. También al gusto ha evidenciado un frutado medio armónico con un óptimo equilibrio entre las sensaciones verde/frescas y aquellas dulce/maduras.

La percepción de la alcachofa, de



Arbosana I-43

aceituna verde y hierba fresca, se encuentra intrínsecamente junta a las de oliva y tomate maduro sobre un fondo de fruta seca (almendra, nuez y avellana). Muy evidente y agradable la sensación del picante, seguramente menos intensa la amarga y astringente.

Buenos también los resultados de los análisis químicos con un contenido de ácido oleico (75,4%) y un contenido total de polifenoles (278 mg/kg) bastante elevados y que confirman consecuentemente al aceite de la variedad Arbosana dentro de la categoría "frutado medio".

En conclusión, un aceite dotado de un óptimo equilibrio sensorial, y con una marcada caracterización varietal, pero que en este caso, no ha representado ningún límite

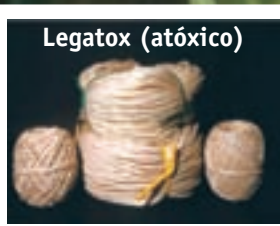
CUADRO COMPARATIVO EN LOS PARÁMETROS QUÍMICOS DE LOS ACEITES DE LAS VARIEDADES SUPERINTENSIVAS

| VARIEDAD | Origen | Fecha de Extracción | K 232 | K 270 | Acidez | Peróxidos | Ácidos Grasos per GC (%) | | | | | | Polifenoles | | |
|-----------|--------|---------------------|-------|-------|--------|-----------|--------------------------|--------|-----------|--------------|-----------|--------|-------------|-----------|------------|
| | | | | | | | % Libre | n° meq | Palmitico | Palmitoleico | Esteárico | Oleico | | Linoléico | Linolénico |
| | | | | | | | Ac. Oleico | 02/Kg | C16:0 | C16:1 | C18:0 | C18:1 | | C18:2 | C18:3 |
| ARBEQUINA | ESPAÑA | Inicio de Nov. 2007 | 1,46 | 0,09 | 0,19 | 4,0 | 14,02 | 1,40 | 1,49 | 71,10 | 11,70 | 0,78 | 167 | | |
| ARBOSANA | ESPAÑA | Inicio de Nov. 2007 | 1,52 | 0,09 | 0,21 | 6,8 | 12,96 | 1,44 | 2,17 | 75,40 | 6,00 | 0,54 | 278 | | |
| KORONEIKI | ESPAÑA | Inicio de Nov. 2007 | 1,54 | 0,12 | 0,16 | 5,6 | 10,77 | 0,75 | 2,75 | 78,18 | 5,91 | 0,62 | 600 | | |



Avda. Barcelona, 13-15 · Tel. 93 892 31 61 · Fax 93 818 18 03 · Pol. Ind. Sant Pere Molanta · 08797 Sant Pere Molanta
 C/ Oriol, 22 · Tel. 93 890 00 59 · Fax: 93 817 01 31 · 08720 Vilafranca del Penedès

Material para atar y entutorar VIÑA, OLIVOS, FRUTALES, etc.



* FABRICADO EN DIFERENTES CALIBRES.

* BOLSA PORTAOVILLOS.

* ANILLOS CORTA HILO

* CAÑAS DE BAMBÚ DE DIFERENTES MEDIDAS Y CALIBRES.

* CINTAS PVC PARA MAX TAPPENER

* ATADORAS MAX TAPPENER, ETC.

*La más amplia
 gama de material
 agrícola.*



INJERTADORA MANUAL OMEGA



a su nivel de agrado y a su idoneidad a cualquier tipo de utilización gastronómica y/o a cualquier tipo de mezclas con otros aceites.

3. KORONEIKI (I-38)

El aceite de la variedad Koroneiki (clon I-38), de origen griego, está caracterizado por un color verde oro y de unas percepciones olfativas medio-intensas, mientras que al gusto surge un frutado de notable intensidad. En el olfato ha liberado notas herbáceas persistentes y largas notas aromáticas de almendra.

Al examen gustativo se ha manifestado inmediatamente unas percepciones intensas dominadas de las sensaciones verdes y picantes (hierba fresca, aceituna y tomate verde), y con una clara prevalencia final de notas amargas y astringentes (alcachofacardo y madera verde). Muy fuerte la percepción del picante, potente y persistente al paladar la del amargo. Un aceite de una fuerte personalidad y de un gusto muy particular, y que por este motivo y por sus características bastante "extremas" no ha conseguido un índice de armonicidad particularmente elevado. El cuadro de valoración general cambia con el examen de los valores químicos encontrados, el alto contenido de ácido oleico (78,18%) y sobre todo la elevada concentración de polifenoles (600 mg/kg) que en calidad de sustancias antioxidantes naturales, colocan al aceite de esta variedad en una posición de absoluta excelencia, respecto a los otros aceites evaluados.

Desde el punto de vista estrictamente elaiotécnico, el aceite de Koroneiki representa el aceite "de mezcla" por excelencia y por lo tanto con la aptitud de "revitalizar", en porcentajes modestos, cualquier tipo de aceite con una inyección "natural" de sustancias aromáticas y antioxidantes.

Al mismo tiempo puede ser también muy apreciado en algunos mercados exigentes y habituados a productos del "frutado intenso".

De los análisis sensoriales se puede deducir que los tres aceites producidos con las variedades

actualmente disponibles por el sistema superintensivo, son claramente distintos entre ellos y que en virtud de sus características organolépticas pueden cubrir toda la gama del frutado.

De hecho, en el caso de Arbequina considerado como una aceite frutado ligero, en algunos ecosistemas de producción valorizando ciertas técnicas de molienda puede tranquilamente conseguir la media intensidad.

Tres variedades para satisfacer las exigencias productivas y comerciales en todo el mundo olivícola, pueden ser pocas, pero en este punto es lícito afirmar que "afortunadamente" aún sólo con estas variedades, el sistema es ya autosuficiente. Para comprender mejor este concepto, de naturaleza elaiotécnica, resulta muy didáctico el ejemplo de los tres colores primarios: amarillo, azul y rojo, que por sí sólo son suficientes al sistema PAL utilizado en todos los sistemas de vídeo (televisores, pantallas, etc.) para recrear prácticamente una infinita gama cromática. De la misma forma a través de las mezclas entre los tres aceites, utilizando porcentajes diversos y/o optimizando las técnicas de molienda y extracción es posible obtener una basta y diferenciada gama de productos.

Quisiera concluir describiendo algunos ejemplos de mezclas particularmente interesantes realizados a partir de los aceites de las tres variedades.

Partiendo de una base de aceite de Arbequina, solamente con la adición de un pequeño porcentaje de Koroneiki es posible obtener un producto realmente muy interesante. Con el progresivo aumento del porcentaje de mezcla, se puede fácilmente pasar de un afrutado medio-ligero hasta un medio-intenso, con la posibilidad de realizar una completa gama comercial.

En el caso específico de las tres variedades objeto de este estudio, tratándose ya de aceites de elevada calidad, no ha sido difícil, mezclando con conocimiento obtener productos blend de muy alto nivel y con capacidad para

“DE LOS ANÁLISIS SENSORIALES SE PUEDE DEDUCIR QUE LOS TRES ACEITES PRODUCIDOS CON LAS VARIETADES ACTUALMENTE DISPONIBLES PARA EL SISTEMA SUPERINTENSIVO SON CLARAMENTE DISTINTOS ENTRE ELLOS Y EN VIRTUD DE SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PUEDEN CUBRIR TODA LA GAMA DEL FRUTADO”

Koroneiki I-38





**“LOS ACEITES
PRODUCIDOS CON
EL SISTEMA SUPER-
INTENSIVO PUEDEN
OFERTARSE EN EL MER-
CADO A PRECIOS MÁS
BAJOS, POR LO TANTO
ACEPTABLES POR LA
MAYOR PARTE DE LOS
CONSUMIDORES”**

Alessandro Mersi, autor del estudio sobre la calidad del superintensivo

ser comparados con los mejores aceites extra vírgenes producidos en el mundo.

Como ejemplo, un “prototipo” que se ha obtenido partiendo siempre de la base de Arbequina, con la adición de un porcentaje bastante consistente de Arbosana y menor de Koroneiki. El producto final ha manifestado un frutado medio-intenso realmente complejo y extraordinario, de gran armonicidad y óptimo equilibrio. Un aceite realmente excelente capaz de figurar en los más prestigiosos concursos de aceite a nivel mundial.

Hay que precisar, que los resultados que estamos comentando sólo se puede conseguir optimizando al máximo todo el proceso a partir de una perfecta gestión agronómica de la plantación y del fruto, utilizando las más modernas técnicas de molienda y con una atenta y profesional gestión elaiotécnica del producto.

Todas estas consideraciones técnicas que podrían ser difíciles de conseguir en el caso de la gestión de la olivicultura tradicional, encuentran en el Sistema Superintensivo una facilidad “natural” de aplicación.

Una última confirmación de esto se obtiene de la lectura de los datos químicos relativos a la acidez y al número de peróxidos (índice de oxidación). Estos valores es-

pecíficos, a diferencia de otros que derivan principalmente de la variedad, del ecosistema de producción y del sistema de molienda utilizado, pueden ser directamente y notablemente influenciados del estado físico de los frutos en el momento del procesado. Para todos los tres aceites analizados se han encontrado valores muy

homogéneos y particularmente bajos, propios de productos de alta calidad. Esto representa una última importante afirmación del Sistema Superintensivo y de su superioridad respecto al tradicional, sobre todo por la gran eficiencia y limpieza de la cosecha y en la gestión fitosanitaria del olivar.

CONCLUSIONES

De los resultados analíticos obtenidos de este estudio a partir de las características químicas, organolépticas y sensoriales de los tres aceites, en condiciones óptimas y adoptando criterios técnicos de excelencia, es lícito afirmar que éstos presentan todos los requisitos propios de la Alta Calidad y que son caracterizados como mínimo a un mismo nivel cualitativo sino en la mayor parte de los casos superior, a los mismos productos obtenidos a partir de la olivicultura tradicional.

Pero la diferencia sustancial que posteriormente representa una verdadera revolución técnica y económica para todo el sector, es que los aceites producidos con el Sistema Superintensivo, gracias a la drástica reducción de costes de gestión, pueden ofertarse en el mercado a precios más bajos o más contenidos y por lo tanto aceptables por la mayor parte de los consumidores, aún manteniendo un margen remunerativo satisfactorio para el productor. En algunos casos, incluso algunos productos provenientes de fincas de grandes dimensiones, bien estructuradas, en zonas productivas favorables, se podrían ofrecer al detalle a precios iguales o ligeramente superiores respecto a aquellos de los actuales aceites “comerciales” de las grandes distribuciones. Su superioridad cualitativa respecto a estos últimos es tan grande y evidente que incluso podría ser percibida por el consumidor medio, que con un precio de venta contenido facilitaría la promoción de una forma definitiva en los mercados de todo el mundo, del “verdadero y genuino” aceite extra virgen de oliva.



www.olint.com

Nuestra marca, **TU ÉXITO**

**UNA NUEVA MARCA
DE REFERENCIA
MUNDIAL PARA LAS
PLANTACIONES
DE OLIVO.**

*Una marca avalada por el riguroso
proceso de selección de plantas
de AGROMILLORA.*

LA MARCA DE TU ÉXITO.

AGROMILLORA 

T.93 891 21 05 **W**.www.agromillora.com

Olint
Growing for you.



Aceites Superintensivos

Por definición, el aceite de oliva virgen extra es un zumo oleoso obtenido de unas aceitunas frescas, en perfectas condiciones de madurez, y sobre las que no ha recaído ninguna manipulación o tratamiento que altere la naturaleza química de sus componentes, tanto durante su extracción como en el transcurso de su almacenamiento. Su expresión final, determinada por sus características organolépticas y sus atributos físico-químicos, es el resultado de la combinación de factores ambientales (clima y suelo), genéticos (variedad de aceituna), y agronómicos (técnicas de cultivo).

Podemos decir por tanto, y sin

temor a equivocarnos, que la calidad del aceite nace en el mismo campo. La obtención de una aceituna de calidad requiere la elección de un sistema de plantación adecuado, que nos permita no sólo una exposición idónea de la plantación o una correcta aplicación de los tratamientos, sino y sobre todo, que nos posibilite una rápida gestión de la aceituna cuando alcanza su punto óptimo de madurez, evitando recolecciones en épocas tardías y daños en el fruto. El sistema superintensivo, con el uso de las máquinas vendimiadoras, ha venido a cubrir estas expectativas convirtiéndose en una herramienta precisa para la elaboración de muchos de

los aceites de referencia a nivel mundial.

Comenzamos en este número a mostrarles algunos de estos aceites, procedentes de diversos lugares, de diferentes variedades, pero con el superintensivo como factor común a todos ellos. No nos ceñiremos únicamente a los países tradicionales de cultivo, y en próximos números aprovecharemos estas páginas para traer el saber hacer de los sectores chileno, australiano o americano entre otros. Nuevos países oleícolas, que al amparo del incremento de la demanda mundial y del cultivar superintensivo, acaparan premios ya en los más prestigiosos certámenes del viejo continente.

Javier OCHOA

Productor: BODEGAS OCHOA

Zona de producción: Finca "El Bosque", 12 hectáreas de olivar superintensivo en Traibuenas (Navarra), a 12 Km de la sede de la bodega en Olite.

Variedades: Arbequina

Elaboración: Recolección de las aceitunas en su punto óptimo de maduración, traslado a la almazara para su molturación. Extracción en frío.

Características: Aceite frutado, para amantes de sabores exóticos. Sabor almendrado, muy dulce y agradable sin dejar amargor ni picor. Su aroma recuerda a frutas silvestres y frutos de huerto. Elevado contenido en ácido linoleico. Acidez 0,15°.

Datos del productor:

Bodegas Ochoa

Alcalde Maillata, 2

31390 - Olite

Navarra

Tel.: +34 948 740 006

www.bodegasochoa.com



AKROPOS

Productor: Aceites Olivar del Valle, S.L.

Zona de producción: Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)

Variedades: Arbequina, Picual y Cornicabra

Elaboración: Recolección de la aceituna manual y mecánica, molturación y extracción en frío y posterior coupage.

Características: Aceite rico en matices al olfato y en sabores al paladar. Conjunción entre aroma a frutas, dulzura, ligero picante y suave sabor amargo. Armonía y suave pero persistente sabor a almendra.

Premios:

- Feria de Móra de Toledo, 2007
- Mención especial en el Concurso Regional de Aceites de Oliva Virgen Extra-Fiesta del Olivo, 2007. Categoría: Otras variedades
- Accésit al Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra en la Categoría Frutados Maduros/Dulces. Expoliva 2007

Datos del productor:

Aceites Olivar del Valle, S.L.

Pol. Industrial El Salobral, calle 1, parcelas 48-89

13260 - Bolaños de Calatrava

Ciudad Real

Tel.: +34 926 871 611

www.olivardelvalle.es



Su Majestad el Rey de Marruecos visita una plantación Superintensiva de Olivos

Su Majestad el Rey de Marruecos visitó el pasado jueves día 3 de abril, una plantación Superintensiva de Olivos en la región de Benimellal. La plantación es propiedad de la empresa Agrohealth y ha sido realizada con plantas de olivo Olint por la empresa española Todolivo. Agrohealth es una de las compañías pioneras en el desarrollo de este tipo de plantaciones en el país vecino. El gobierno marroquí está promoviendo un Plan Olivícola Nacional para pasar de las 500.000 Ha de olivo al millón de Ha de aquí hasta el 2010.

Primera plantación superintensiva de olivos en Brasil

En una gran finca próxima a Uberlandia, en la región de Minas de Gerais, se han plantado 16 hectáreas de olivo en sistema superintensivo. El marco de plantación utilizado es de 4 x 1,5 metros por lo que puede considerarse la primera plantación superintensiva en Brasil.



El aceite Lectus del Grupo Alimentario Kel obtiene el premio Románico Esencia

El aceite Lectus del Grupo Alimentario Kel obtuvo el premio Románico Esencia, concedido por la cooperativa Agrolés, de Lérida, al mejor aceite de oliva virgen extra elaborado con aceitunas de la variedad arbequina cultivadas en sistema superintensivo.

El ganador logró una placa y se compromete a proporcionar a la cooperativa Agrolés entre 5.000 y 10.000 kilos del aceite premiado a un precio superior al del mercado.

En segundo lugar, se clasificó la cooperativa Cabacés (Priorat) y, en tercero, el aceite de la cooperativa de Mont-roig (Baix Camp), también de Tarragona.

La DOP Aceite de La Rioja ampara el aceite de oliva virgen extra producido, elaborado y envasado en la Comunidad Autónoma de La Rioja. De sabor a frutas, muy dulce y sin apenas amargor, el Aceite de La Rioja se comercializa en España, en la Unión Europea, en Estados Unidos, en Japón y en China, entre otros.



Agromillora participa en el curso avanzado de olivicultura, elaiotecnia y marketing del aceite de la Escuela Agraria de Cogullada

Este curso que se celebra en la Escuela Agraria de Cogullada durante el año lectivo 2008, ofrece la oportunidad de revisar de forma global todas las facetas de la industria del aceite de oliva virgen, la integración de las nuevas técnicas de cultivo del olivar, la optimización de la calidad en la almazara, y la viabilidad económica y comercial.

En el marco de la jornada celebrada el pasado día 5 de Abril por José Luís Espada Carbó, jefe del Área de cultivos leñosos del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón, AGROMILLORA expuso la evolución sufrida por el sistema superintensivo a lo largo de sus 20 años de existencia. Además de describir los diferentes parámetros que definen la plantación en seto, sus perspectivas, y la realidad de los países que han adoptado la técnica, se hizo un análisis detallado de las variedades que conforman el sistema. Marisa Cunill, responsable del programa de mejora genética del olivo de Agromillora, dió a conocer las características de algunas de las variedades que en un breve espacio de tiempo se incorporarán al olivar superintensivo. Estas nuevas variedades, fruto de la investigación realizada en el departamento de I+D de AGROMILLORA, cuentan entre sus virtudes con aspectos como la precocidad en producción, el escaso vigor, su elevado rendimiento graso, o la tipicidad del aceite.

Sirvan estas líneas para expresar nuestro agradecimiento a la invitación cursada por la Escuela Agraria de Cogullada y a los coordinadores del curso.

AMENDUNI NICOLA SPA

MAQUINARIA OLEICOLA DESDE EL 1905

*Nuestra experiencia
en tus manos...*



MEJOR
CALIDAD



MAXIMA
CAPACIDAD



SIMPLE
MANTENIMIENTO

INNOVACION
TECNOLOGICA



MAXIMA
EFICIENCIA



Nuestra calidad, EL ORIGEN DE TU ÉXITO

Aceite Premium Blend y Arbequina MONTEOLIVO.

- 🏆 Medalla de Bronce, en OlivAsia China, 2007.
- 🏆 Medalla de Plata, por Envase, diseño Tipografía y Color en Los Ángeles, California, 2007.
- 🏆 Premio a Premium Blend en la categoría "Frutado Delicado". Concurso Internacional "Leone d'Oro Dei Mastri Oleari", Italia, 2007.
- 🏆 Premio a Arbequina en la categoría "Frutado Medio". Concurso Internacional "L'Orciolo d'Oro", Italia, 2007.



“ Agromillora ha sido un pilar importante en la materialización de este proyecto, proveyéndonos oportunamente con plantas de excelente calidad y estando presente para solucionar todo tipo de problemas”.

Clemente Eblen,
MonteOlivo, Chile



Olint
Growing for you.

Olint es una marca registrada de AGROMILLORA.