

BOLETÍN INFORMATIVO

Nº33

4 de julio de 2023



OLIVICULTORES

EVOLUCIÓN DE LA CAMPAÑA

Tras los dos y ya casi tres años de sequía en la comarca, pensábamos en que iba a haber una floración escasa y que esto afectaría a los resultados de las explotaciones olivareras. Al final la floración ha sido aceptable e incluso importante en muchas de las parcelas, si bien el cuajado ha sido muy escaso. Es decir que los olivos se han defendido de su debilidad emitiendo gran cantidad de flores pero una vez han cuajado los frutos con los que las plantas han estimado su viabilidad, parece que se ha producido un aborto masivo del resto de flores. Imaginamos que es como una defensa natural de los olivos para garantizar la viabilidad de los frutos que han quedado.

Ahora os queda esperar que siga lloviendo tanto para garantizar el buen desarrollo de los frutos de este año, pero sobre todo, para que los olivos se puedan recuperar de cara al próximo año.

Es por esto que desde APRORA instamos a que se sigan dando riegos de apoyo durante julio y agosto. Septiembre será el momento de incrementar la dotación de riego para garantizar la mejor cosecha posible. A tener en cuenta que es importante sobre todo en los olivares que han quedado con buena carga productiva, pero también en el resto, porque es una forma de garantizar que los olivos estén en buenas condiciones y desarrollen ramas sobre las que se podrá instalar la producción en el próximo año.

ANÁLISIS FOLIAR

Llegados al mes de julio estamos en el periodo adecuado para recoger las muestras y realizar estos análisis.

Es muy recomendable realizarlos para determinar si efectivamente tenemos que aplicar Boro o algún otro elemento nutritivo que tanto se consulta a nivel privado o por el grupo de Whatsapp.

Los análisis foliares proporcionan información que permiten detectar carencias o toxicidades en las plantas. Los análisis estándar determinan los niveles de Nitrógeno, Fósforo, Potasio, Calcio, Magnesio, Hierro, Manganeso, Zinc, Cobre, Boro y Sodio.

Toma de muestras para análisis foliar en olivos:

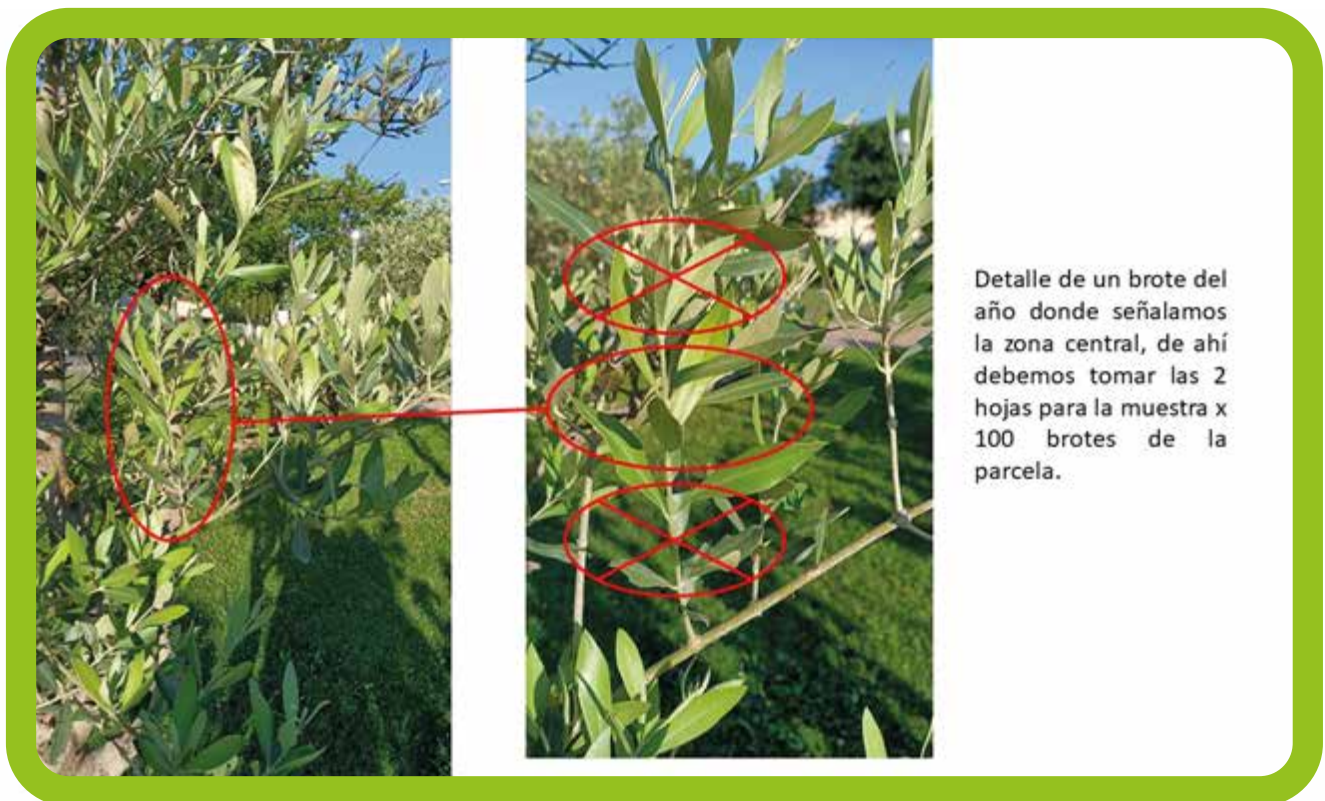
(Basado en la publicación de la Consejería de agricultura y pesca de la Junta de Andalucía: "Suelo, riego, nutrición y medio ambiente del olivar"; ISBN 84-8474-137-0).

Debemos conocer la finca sobre la que vamos a tomar la muestra, siendo recomendable que las muestras de hojas se tomen de olivos de la misma variedad y sean representativos del conjunto de los árboles de la plantación, que estén mantenidos con el mismo sistema de manejo de suelo, abonado, riego, etc. Si se trata de una finca grande y hay diferencias en el tipo de suelo, orientación, etc., se podrá establecer más de una parcela de muestreo atendiendo a los siguientes criterios:

Una vez establecidas las parcelas de muestreo, éste se realizará teniendo en cuenta que debemos recoger 100 hojas por cada muestra a analizar.

Si es posible, se evitará coger muestras de los árboles situados en las lindes. Para recoger las 100 hojas se trazará un itinerario en cruz, zigzag, etc., y se determinará si se toma muestra de todos los árboles o cada cuántos (n°). Se recogerán hojas de todas las orientaciones de cada árbol muestreado (norte, sur, este y oeste).

Deben recogerse únicamente hojas desarrolladas en el año, de la zona media del brote en crecimiento, completamente desarrolladas y enteras (limbo y peciolo), en ramas situadas a la altura de los ojos de la persona que realiza el muestreo. Se evitará tomar muestras de los chupones.



La época de recogida de muestras será preferentemente durante el mes de julio.

Las hojas se meterán en bolsas de papel y se guardarán dentro de una bolsa de plástico en el frigorífico para que se mantengan en un correcto estado de conservación para su análisis.

Entrega de muestras

Se entregarán en la recepción de **La Casa del Vino en Carretera de la Lapuebla s/n 01300 Laguardia (Álava)**. Allí se rellenará una ficha con los datos identificativos del solicitante, parcela y fecha de muestreo.

El coste de cada análisis completo será de 148,96 €, teniendo un descuento del 85% las personas físicas, jurídicas, entidades y demás organizaciones con domicilio fiscal en la Comunidad Autónoma Vasca.

Se puede consultar la información en:

<https://web.araba.eus/es/viticultura/analisis-de-suelo-y-analisis-foliar>

NIVELES DE NUTRIENTES EN HOJAS DE OLIVO

Elemento	Deficiente	Adecuado	Tóxico
Nitrógeno (N) %	1.4	1.5 – 2.0	-
Fósforo (P) %	0.05	0.1 – 0.3	-
Potasio (K) %	0.4	> 0.8	-
Calcio (Ca) %	0.3	> 1	-
Magnesio (Mg) %	0.08	> 0.1	-
Manganeso (Mn) p.p.m.	-	> 20	-
Cinc (Zn) p.p.m.	-	> 10	-
Cobre (Cu) p.p.m.	-	> 4	-
Boro (B) p.p.m.	14	19 – 150	> 185
Sodio (Na) %	-	-	> 0.2
Cloro (Cl) %	-	-	> 0.5

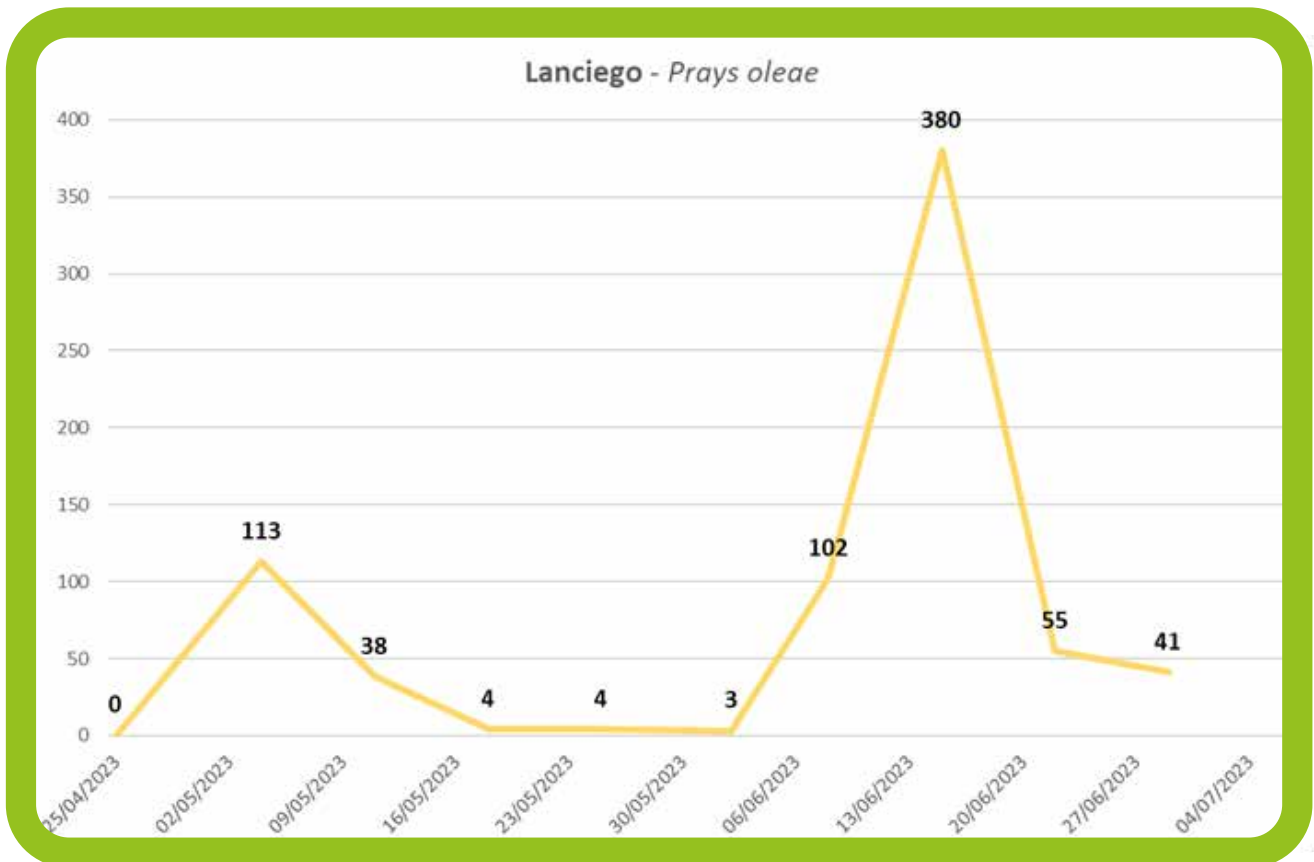
PLAGAS Y ENFERMEDADES

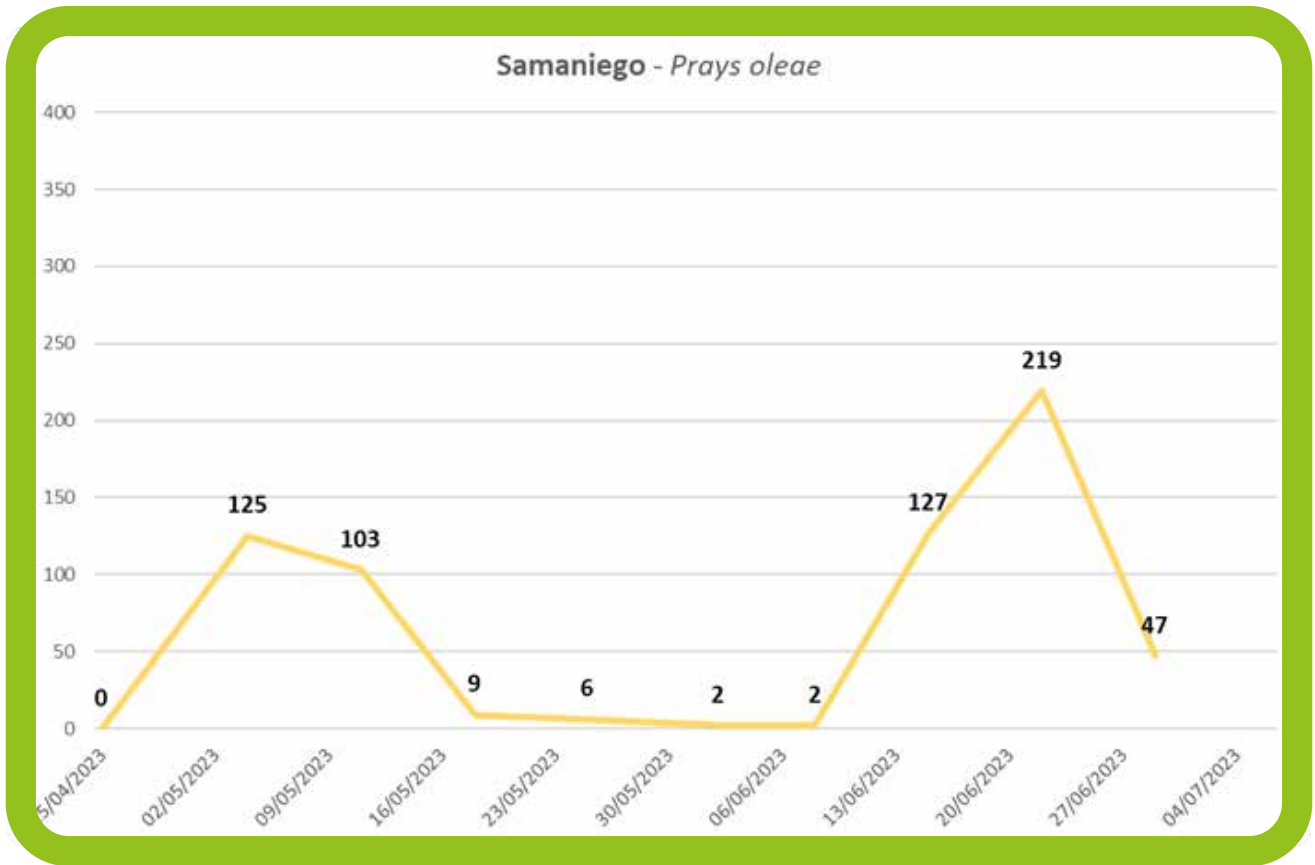
Curvas de vuelo de adultos de *Prays oleae* - 29 de junio de 2023

A continuación, se muestran las curvas de vuelo de adultos de la generación antófaga de la polilla del olivo, *Prays oleae*.

Como puede observarse por el número de capturas en esta última semana, el vuelo de los adultos de esta generación está llegando a su fin.

En las próximas semanas se colocarán y activarán las trampas de seguimiento de la mosca del olivo, *Bactrocera oleae*.





AGENDA

Charla Cata con la ADR Rioja Alavesa el viernes 13 de julio en la que hablaremos sobre el cultivo del olivo en nuestra comarca y finalizaremos con una introducción a la cata del aceite de oliva.

Gure ekitaldia **uztailaren 13an** hasiko da, eta **HANDITASUNEZ!** Jorge Martinez **APRORA** erakundeko gerentearen eskutik, zatoz Arabako Errioxako olibondoaren laborantzaz gehiago ezagutzera, **TRADIZIOA eta HISTORIA HANDIA** dituen alternatiba baita. Gainera, 3 olio dastatzeko aukera egongo da, ezin duzu aukera galdu!

Nuestro evento empieza el **13 de julio ¡A LO GRANDE!** De la mano de Jorge Martinez, Gerente de **APRORA**, ven a conocer más sobre el cultivo del olivo en Rioja Alavesa, una alternativa con **TRADICIÓN y MUCHA HISTORIA**. ¡Además habrá cata comentada de 3 aceites, no te lo puedes perder!

IZEN-EMAN / INSCRÍBETE:

680 699 237 (whatsapp/telefono)

Formulario:<https://docs.google.com/forms/u/2/d/1WYCR1bMtY8D-1IR-F1j0aFZ4nkkNTnEN4qxZOY2KF8I/edit>



Lugar: Parque El Cerrado

Horario: 19:30h – 20:15h

GRATUITO Inscripción necesaria

Cata de aceites vascos variedad "ARRÓNIZ", elaborados en las tres almazaras de Rioja Alavesa: La Equidad de Moreda, Trujal-almazara de Oyón y Erroiz de Lanciego.

La variedad de estos aceites es de "olivo Arróniz" predominante en el Valle del Ebro, en las zonas correspondientes a La Rioja, Álava y Navarra que, adaptada a las condiciones de frío y sequía, tiene un alto rendimiento.

Aprende a descubrir las diferentes características de estos aceites según el punto de madurez durante su recolección y elaboración.

Feria Entorno a la mesa

El 21 de julio estaremos en Elvillar con una cata a la que ya os podéis apuntar y ver toda la información en:

<https://entornoalamesa.com/>

Esta actividad se enmarca dentro de MAHAI EXPERIENCE. Formación, degustaciones y música en directo.

Una experiencia única creada para gozar. Déjate llevar por un viaje a través de los sentidos, saboreando los mejores vinos de Rioja Alavesa, maridándolos con las creaciones culinarias más exquisitas, mientras disfrutas de la mejor compañía.

COMPRA AGRUPADA DE COPAS OFICIALES DE CATA

Vamos a realizar una compra de **copas oficiales de cata de aceite** a través de Zeytum. Se ha conseguido un precio de 3,75 € + IVA para el conjunto de copa + vidrio de reloj:

3,10 €/copa

0,65 €/vidrio de reloj (tapita)

Para conseguir este precio tenemos que llegar a un pedido mínimo de 400 ud (400 copas y 400 tapitas). De momento tenemos encargadas 340.

Todo aquel que quiera, por favor que lo comunique por correo electrónico a olivsyaceite@gmail.com o a través del Whatsapp.

RENOVACIÓN DE CUOTAS

A partir del día 1 de julio ya se está realizando la renovación del pago de la cuota anual, podéis realizar el ingreso en el nº de cuenta de **APRORA**

(Kutxabank) IBAN 2095 3150 20 9119876057

indicando nombre, apellidos y tipo de socio.

¡IMPORTANTE. NO OLVIDÉIS INDICAR VUESTRO NOMBRE O EL NOMBRE DEL SOCIO AL HACER LA TRANSFERENCIA!



Atentamente,

Jorge Martínez Bravo
Director Técnico

L. Rubén Román Fernández
Director Técnico / Investigador



www.aprora.eus
olivsyaceite@gmail.com

