BOLETÍN INFORMATIVO

APRORA

ACEITE DE ÁLAVA
Esencia de Rioja Alavesa
ARABAKO OLIOA
Arabako Errioxaren Esentzia

Nº45

12 de octubre de 2024

EVOLUCIÓN DE LA MADUREZ DE LAS ACEITUNAS

Como cada año recién terminada la vendimia, nuestros compañeros de las almazaras ya están a tope finiquitando la puesta a punto de las mismas para comenzar la campaña.

Desde aquí iremos dando indicaciones del índice de madurez (IM) de las parcelas en las que realizamos los controles periódicos y que sirven como referencia, pero no se pueden tomar como un todo absoluto. Lo deseable sería que cada uno en su parcela realizase el muestreo y el cálculo del índice de madurez.

Recordad que el estudio realizado hace ya unos años por encargo de MAORA, nos dio como resultado que los aceites de mayor calidad eran aquellos que se obtuvieron de aceitunas con IM por debajo de 2,60. Teniendo siempre en cuenta que hablamos de la variedad Arróniz en Rioja Alavesa.

Esto no significa que los aceites que se obtengan de aceitunas con mayor IM no vayan a ser de categoría Virgen Extra, sino que, simplemente, no suelen tener los niveles de frutados, amargos, picantes y polifenoles tan altos. El límite máximo de IM recomendado es de 3,50 porque a partir de este valor los aceites eran de inferior calidad.

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN JASANGARRITASUN ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

nirea
ZURGORRITZEN BADUZU GURERGO BIHURTZEN DUZU
SI LO HACES TUYO, LO HACES MÁS NUESTRO

araba álava
foru aldundia diputación foral

Vista de la parcela de moreda que se utiliza como referencia en la hay olivos centenarios y otros más jóvenes.

Como recordatorio indicamos cómo se hace el cálculo del IM

Para el cálculo del índice de madurez, se ha procedido según el método colorimétrico de M. Uceda y Frías (1975), que se basa en los siguientes criterios.

Se requiere una muestra representativa de 100 aceitunas que se separan en grupos (clases) en función del color, tal como sigue:

Clase 0 = Piel verde intenso (A)

Clase 1 = Piel verde amarillento (B)

Clase 2 = Piel verde con manchas rojizas en menos de la mitad del fruto (C)

Clase 3 = Piel rojiza o morada en más de la mitad del fruto (D)

Clase 4 = Piel negra y pulpa blanca (E)

Clase 5 = Piel negra y pulpa morada en menos de la mitad del fruto (F)

Clase 6 = Piel negra y pulpa morada sin llegar al hueso (G)

Clase 7 = Piel negra y pulpa morada totalmente (hasta el hueso) (H)

El IM de la muestra recogida se calcula con la siguiente expresión:

$$IM=\frac{(Ax0 + Bx1 + Cx2 + Dx3 + Ex4 + Fx5 + Gx6 + Hx7)}{100}$$

Las letras **A B C D E F G H** indican el número de aceitunas obtenidas en cada clase o grupo

Hemos realizado un primer muestreo el día 11 de octubre con el fin de ver cómo va la evolución. Sólo recogimos muestras en Moreda porque tanto en Lanciego como en Samaniego, están más verdes. Dicho de otro modo, el IM es menor.

Los valores obtenidos son los siguientes:

Parcela	Fecha	Clase 0	Clase 1	Clase 2	Clase 3	Clase 4	Clase 5	Clase 6	Clase 7	**Índice de madurez**	**Peso de 100 aceitunas en gramos**
		Piel verde intenso	Piel verde amarillento	Piel verde con manchas rojizas en menos de la mitad del fruto	Piel rojiza o morada en más de la mitad del fruto	Piel negra y pulpa blanca	Piel negra y pulpa morada en menos de la mitad del fruto	Piel negra y pulpa morada sin llegar al hueso	Piel negra y pulpa morada totalmente		
Moreda	11/10/2024	5	95							**0,95**	209

Las siguientes imágenes pueden servirnos como referencia. Incluimos junto a la muestra de Moreda 5 aceitunas de Samaniego para que se pueda apreciar con claridad la diferencia entre el color de la clase 0 = piel verde intenso, frente a las de clase 1: piel verde amarillento.

Vistos estos resultados podemos afirmar que el IM está bajo y faltan al menos un par de semanas para alcanzar los valores para el inicio de la cosecha y elaboración. Salvo que alguien quiera obtener un aceite de calidad excepcional para presentar a concurso, que podría hacerlo con el IM alrededor del 1,5 que suponemos se podrá alcanzar en Moreda en una semana, a costa de sacrificar mucho rendimiento.

Como puede verse en las imágenes, el estado sanitario es excelente. Nuestra previsión es que esta sea una campaña de más cantidad que las dos anteriores y de aceite de alta calidad.

Vista de la parcela de Samaniego que sirve de referencia para esta zona de Rioja Alavesa.

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
nirea
araba álava foru aldundia diputación foral

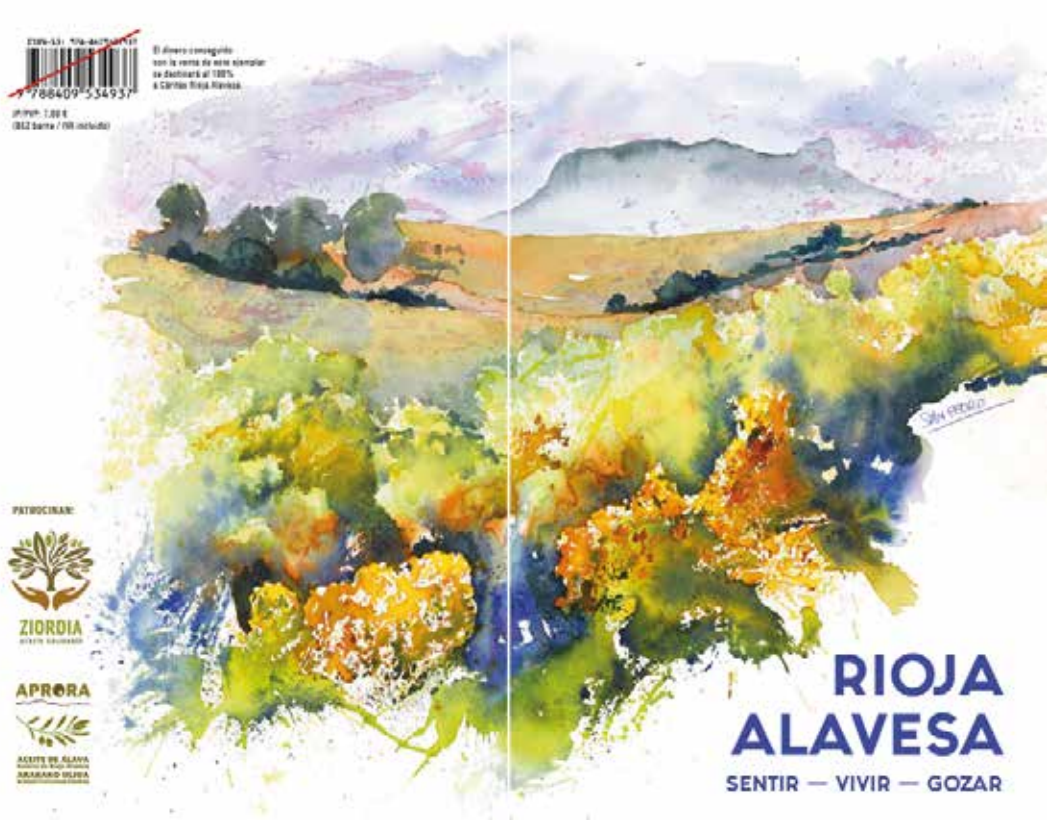
COLABORACIÓN CON LA CAMPAÑA SOLIDARIA DE ZIORDIA

Un año más nuestro compañero Fernando Martínez Bujanda ha puesto en marcha su campaña solidaria con el aceite ZIORDIA que va acompañado de un libro titulado: Rioja Alavesa, Vivir, Sentir, Gozar en el que encontramos el prólogo Lámpara de aceite contra el olvido de Julio Flor, y tres capítulos que son: Toponimia sorprendente en las tierras del olivo y la vid del sudeste de Álava de Miguel Larreina González, El cultivo del olivo en Rioja Alavesa de Jorge Martínez Bravo y Fuente de alegría de Santos Ros Garmendia.

Desde APRORA aplaudimos esta iniciativa y hemos colaborado con el artículo y con la adquisición de un libro para cada socio que se repartirán de aquí a final de año. Informaremos a los socios las fechas y lugares para que los recojan.

Este año se esperan reunir 6.000 euros que serán enviados a Cáritas Internacional para atender, especialmente, a mujeres y menores en zonas fronterizas de Ucrania y en la Franja de Gaza.

Más información en el Blog Rioja Alavesa:
https://blogriojaalavesa.eus/libro-rioja-alavesa-sentir-vivir-gozar/



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN JASANGARRITASUN ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

nirea
ZURGORRITZEN BADUZU GURERGO BIHURTZEN DUZU
SI LO HACES TUYO, LO HACES MAS NUESTRO

araba álava
foru aldundia diputación foral

TERRA MADRE. SALÓN DEL GUSTO 2024

El Salón del gusto 2024 se ha celebrado en Turín (Italia) del 26 al 30 de septiembre.
El aceite de Rioja Alavesa ha tenido presencia en este evento internacional que pone en valor los productos Km0 bajo el lema BUENO para el consumidor, LIMPIO para el planeta y JUSTO para el productor.

Varios productos alaveses como el aceite, vinos, sal de Añana, txakolí, queso, miel..., han sido protagonistas una vez más en el stand de SLOW FOOD ARABA que, gracias al apoyo institucional del departamento Foral de Agricultura liderado por Noemí Aguirre, ha vuelto a tener presencia destacada en este encuentro que se celebra cada dos años en esta ciudad del Piamonte.

A través de diferentes acciones se ha dado visibilidad tanto al territorio alavés como a su excelente gastronomía y a proyectos ilusionantes relacionados con la horticultura regenerativa biointensiva y que se llevan a cabo en el Centro de empresas agroecológicas Basaldea, Abetxuko.

TERRA MADRE Salone del Gusto 2024
26-30 SETTEMBRE
PARCO DORA, TORINO

We Are Nature

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN JASANGARRITASUN ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

nirea
ZURGARRITZEN BADUZU GURERGO BIHURTZEN DUZU
SI LO HACES TUYO, LO HACES MAS NUESTRO

araba álava
foru aldundia diputación foral

Gracias a la colaboración entre APRORA y Slow Food Araba se continuarán realizando acciones divulgativas sobre nuestros aceites en diferentes actividades que realiza esta entidad como catas y laboratorios del gusto.

Atentamente,

Jorge Martínez Bravo
Director Técnico

L. Rubén Román Fernández
Director Técnico / Investigador

www.aprora.eus
olivosyaceite@gmail.com