

olivar y aceite de oliva en Castilla-La Mancha

Por: Cristóbal de la Puerta*

Se cultivan en Castilla-La Mancha algo menos de 300.000 ha de olivos, especialmente concentradas en las provincias de Toledo y Ciudad Real, siendo esta Comunidad la segunda en extensión olivarera de nuestro país, lo que supone un 15% de la superficie nacional.

Existen dos tipos diferenciados de olivos. El que ocupa las extensas llanuras manchegas, que comparte con el viñedo, a veces en cultivo asociado. Y otro localizado en estribaciones de montes o en terrenos accidentados.

La Comunidad produce una media de 30.000 t de aceite de oliva.

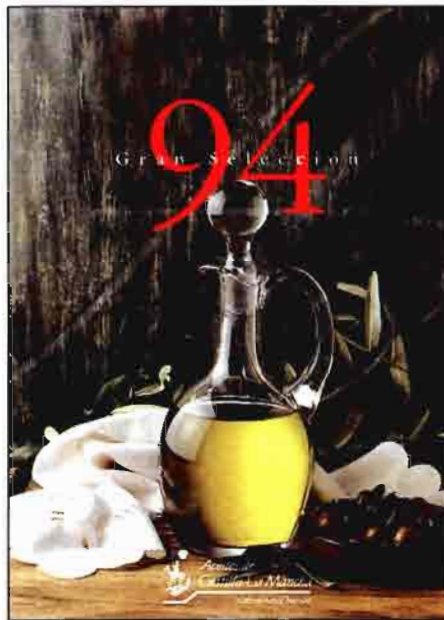
La producción de aceituna de mesa es poco significativa.

CLIMA Y SUELO

La olivicultura castellano-manchega es representativa, al igual que la aragonesa y la leridana, de una zona fría en la que el clima extremado es limitante.

Así, algunos años, la aceituna no termina de madurar bien, lo que incide, de una u otra forma, en las características de los aceites, llegándose a veces a helar los frutos en el árbol. Además, cada 20 o 25 años, unas fuertes y persistentes heladas tardías, al bajar la temperatura por debajo de los -15°C, ocasionan la pérdida de parte o todo el arbolado, lo que exige una posterior regeneración de los olivos y supone la ausencia de la producción de varios años.

Este factor limitante del frío afecta especialmente al olivar de las llanuras, que abunda en Toledo, Ciudad Real, Cuenca y Albacete.



Sin embargo, el olivar en cerros y laderas se encuentra mejor protegido de estas temibles heladas, debido al buen drenaje del aire frío, que desciende a los llanos.

El auténtico olivar castellano-manchego se localiza, por tanto, con preferencia, en las estribaciones de los Montes de Toledo (con laderas orientadas al norte en la provincia de Toledo y al sur en la de Ciudad Real), Campo de Montiel y estribaciones con orientación norte de Sierra Morena en Ciudad Real, zonas accidentadas limitrofes entre las provincias de Cuenca y Guadalajara, áreas montañosas de la Sierra de Alcaraz en Albacete (vecinas a la provincia de Jaén), así como otros accidentes topográficos aislados.

El suelo en las llanuras es variable, debido a la gran extensión considerada, especialmente calizo y apto para el cultivo del olivo, la viña y algunos cultivos herbáceos.

En los Montes de Toledo, con gran concentración olivarera, los suelos suelen ser pedregosos, a veces dominados por cantos rodados, que suponen un "mulching" natural, constituyendo un buen aprovechamiento cultural del olivo sin alternativa posible para otros cultivos.

VARIETADES

Más del 80% del olivar cultiva la variedad Cornicabra, llamada Cornezuelo en Mora, de forma significativamente alargada y tamaño mediano-grande.

Recientes nuevas plantaciones, caso del Campo de Montiel y otras comarcas de Ciudad Real, han utilizado la variedad Picual (quizás por influencia de la vecina Jaén). Igual ocurre con la Salgar o Salgarreño, cultivada en la Sierra de Alcaraz, que parece ser sinónima de la Picual de Jaén. La Changlot Real aparece en zonas cercanas a la provincia de Valencia. Otras variedades locales, como la Gorda, Manzanilla,

Limitaciones del medio

“

Concentración en zonas especializadas

“

Esfuerzo actual en la obtención de calidades

(*) Dr. Ingeniero Agrónomo. Profesor del Departamento de Fitotecnia. Universidad Politécnica de Madrid.



OLIVAR EN CASTILLA-LA MANCHA

	Superficie total			Olivar aceituna de mesa ha	Olivar aceituna de almazara ha
	Secano ha	Regadío ha	Total ha		
Albacete	18.550	2.617	21.167	67	21.100
Ciudad Real	94.959	150	95.109	41	95.068
Cuenca	35.250	-	35.250	21	35.229
Guadalajara	26.820	-	26.820	120	26.700
Toledo	96.765	17	96.782	4	96.788
Total	272.344	2.784	275.128	253	274.875

Fuente: Anuario de Estadística Agraria. (MAPA, 1993)

En las zonas extremadamente frías de Cuenca ó Guadalajara los marcos de plantación son más estrechos, y por tanto la densidad más alta, en sabia adaptación al aprovechamiento de un medio difícil (clima y suelo) que limita el volumen de copa de cada olivo.

Abundan los olivos de varios pies o troncos, casi unidos en sus bases, como resultado del sistema tradicional de plantación, sobre todo en la provincia de Ciudad Real, lo que dificulta el mantenimiento de una buena relación hoja/madera.

Se practican podas continuadas de renovación, a veces demasiado severas y con supresión o vaciado del interior de la copa, lo cual ocasiona quemaduras del sol en las cortezas de ramas y troncos orientadas al mediodía.

La renovación se suele hacer "en cabeza", a excesiva altura del suelo.

Algunas zonas olivereras de Toledo y Ciudad Real han adoptado mejoras en los sistemas de poda de renovación, facilitado con el uso de la motosierra, que facilita la realización de cortes algo gruesos sobre maderas necrosadas de las "cabezas".

La gran mayoría del olivar es de secano, con excepciones aisladas como en algunas zonas de Albacete (Hellín, Casas Ibañez).

Por el conjunto de las circunstancias antes descritas (clima, suelo, densidades, secano, vejez de los árboles, etc) los rendimientos unitarios son bajos, estando comprendidos, en general, entre 500 y 1.000 Kg/ha de aceitunas.

Sin embargo, el rendimiento graso de los frutos es aceptable. Así, la variedad dominante Cornicabra rinde entre 20 y 25 por ciento en aceite, según los años y la fecha de recolección.

La variedad Cornicabra es sensible a la "tuberculosis", muchas veces infectada a través de heridas en las cortezas



La variedad Cornicabra ocupa el 80% de la superficie oliverera de Castilla-La Mancha.

Menuda, etc. abundan en Guadalajara y Cuenca.

Se echa de menos la falta de ensayos determinantes de la adaptación agronómica de variedades que puedan interesar en esta región y de las características de los aceites obtenidos.

De esta forma, las nuevas recientes plantaciones, abundantes en el sureste de la provincia de Ciudad Real, se están efectuando con las únicas variedades de las que hay actualmente oferta de plantones.

CULTIVO

El olivar tradicional tiene baja densidad de plantación, unos 80 olivos/ha, y a veces aun menos cuando procede de una antigua asociación con un viñedo ya desaparecido.



En las llanuras manchegas el olivo convive con la viña, a veces asociado, lo que dificulta la especialización en las técnicas del cultivo olivarero, como es el caso de La Mancha albaceteña de la foto.

ocasionadas con el vareo de las aceitunas y, en la mayoría de los casos, en roturas de esas cortezas debidas a la acción de las bajas temperaturas ó daños de heladas más o menos fuertes.

También son algo habituales los daños ocasionados por el arañuelo, barrenillos (en olivares cercanos a los pueblos) y la mosca, esta última con especial incidencia negativa en la calidad de los aceites.

Cabe destacar que en algunas de las nuevas plantaciones, abundantes en el sureste de la provincia de Ciudad Real, se siguen modernas técnicas de cultivo (plantones de vivero, densidad alta de plantación, formación a un solo tronco, riego por goteo, empleo de nuevas variedades) que, sin duda, mejoran rendimientos y calidades y que sirven de estímulo para un mayor esfuerzo de los olivicultores en busca de atenciones técnicas y encuentro de resultados definidos y adaptados al medio de la región.



Marcos amplios, olivares más que adultos, rendimientos bajos, buenos aceites, aprovechamiento de montes y laderas donde el drenaje del aire impide los graves daños que puedan producir las periódicas intensas heladas manchegas.



EL ACEITE DE CASTILLA-LA MANCHA

El aceite de oliva de Castilla-La Mancha es, en general, de buena calidad y de características bastante uniformes, al margen de la incidencia de la cosecha de cada año, debido a la dominancia de la variedad Comicabra.

La calidad del aceite es mejorada allí

donde la especialización del cultivo esmera las prácticas culturales (poda, recolección y transporte de las aceitunas, tratamientos fitosanitarios), así como cuida al máximo la elaboración en las almazaras.

Estas circunstancias concurren preferentemente en los Montes de Toledo y zonas de influencia, donde los aceites suelen ser de olor fresco, fragantes y afru-

tados, dulces al paladar y de color amarillo dorado a oro.

Estos aceites, procedentes de la aceituna Comicabra, no presentan características concretas extremadas, por lo cual son demandados desde mercados especializados (Italia, Cataluña) para su combinación con otros aceites vírgenes.

En zonas minoritarias donde la Comicabra no es tan dominante en el conjunto de las variedades los aceites obtenidos presentan otras características. Estos otros aceites, aunque más escasos, interesan en otros mercados, como puede ser la Comunidad Valenciana, por su proximidad y cierta semejanza en variedades y clima (caso del sur de Albacete). A pesar de ello, en estas zonas minoritarias la calidad del aceite no está tan asegurada por los cuidados culturales como en las zonas especializadas y de un mayor monocultivo (Mora, Los Yébenes, Navahermosa, etc.).

En general se aprecia recientemente en la región un esfuerzo de mejora en las almazaras, con la implantación de sistemas continuos de extracción, lavadoras y limpiadoras de aceitunas, una mayor limpieza, instalación de nuevos equipos, almacenamiento y envasado, que conseguirán, en un futuro próximo una gran mejora de la calidad de los aceites obtenidos.

Los resultados de la Gran Selección del Aceite de Oliva Virgen, que anualmente convoca la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por otra parte, es el premio al esfuerzo que vienen realizando una gran mayoría de olivareros y almazareros de la región para conseguir esa tan deseada gran calidad, a la cual deben prestar una especial atención las cooperativas actualmente existentes.