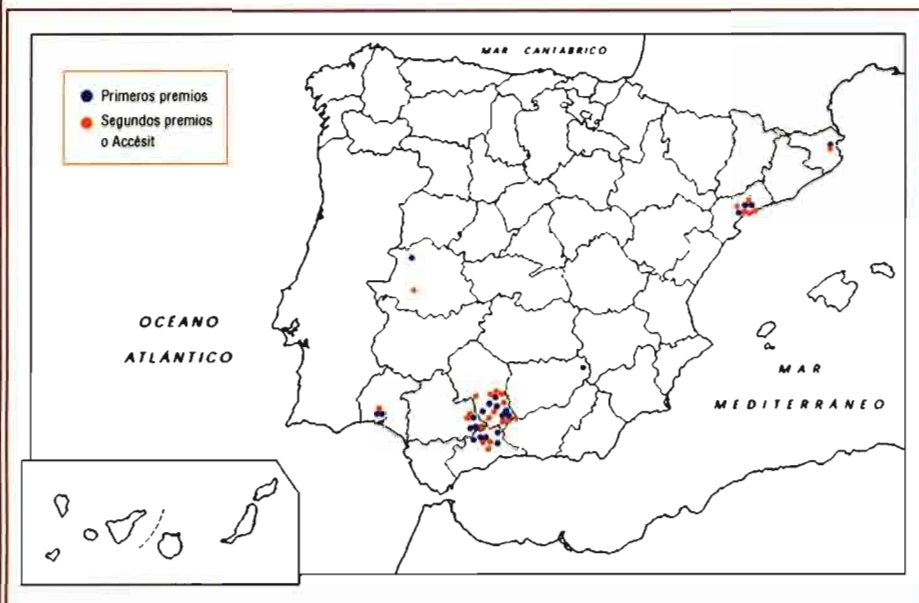


El futuro es la **competitividad**

C. de la Puerta Castelló



Hace bastantes años comentamos la necesidad de crear en España una "cultura del aceite de oliva", al estilo italiano, al igual que unos conocimientos más especializados del vino, del que los franceses alardean. La situación ha cambiado con más rapidez que la esperada, aunque todavía queda camino por recorrer.

Medallero Provincial

	Primer premio	Segundo premio	Total
Córdoba	7	11	18
Málaga	6	3	9
Tarragona	4	5	9
Sevilla	3	3	6
Huelva	2	1	3
Gerona	1	1	2
Cáceres	1	1	2
Jaén	1	0	1

El Rincón de los buenos aceites

Municipios premiados

1er Premio	2º Premio o Accésit
Priego (Córdoba) (3)	Castelanotti (Córdoba) (1)
Priego (Córdoba) (6)	Priego (Córdoba) (1)
Puente Genil (Córdoba) (3)	Priego (Córdoba) (8)
Carcabuey (Córdoba) (4)	Palenciana (Córdoba) (1)
Carcabuey (Córdoba) (8)	Luque (Córdoba) (2)
Cabra (Córdoba) (5)	Baena (Córdoba) (4)
Priego (Córdoba) (7)	Priego (Córdoba) (5)
Archidona (Málaga) (1)	Almedinilla (Córdoba) (5)
Villanueva de Algaidas (Málaga) (2)	Carcabuey (Córdoba) (6)
Fuente de Piedra (Málaga) (4)	Carcabuey (Córdoba) (8)
Fuente de Piedra (Málaga) (7)	Baena (Córdoba) (7)
Fuente de Piedra (Málaga) (8)	Antequera (Málaga) (1)
Selva del Camp (Tarragona) (2)	Mollina (Málaga) (3)
Montbrió del Camp (Tarragona) (4)	Fuente de Piedra (Málaga) (7)
Selva del Camp (Tarragona) (7)	Cambriels (Tarragona) (2)
Estepa (Sevilla) (2)	Cambriels (Tarragona) (4)
Estepa (Sevilla) (6)	La Canonja (Tarragona) (6)
Lora de Estepa (Sevilla) (5)	La Canonja (Tarragona) (8)
Gibraleón (Huelva) (3)	La Roda (Sevilla) (6)
Gibraleón (Huelva) (5)	Lora de Estepa (Sevilla) (6)
Torroella de Fluviá (Gerona) (6)	Riudecanyes (Tarragona) (5)
Orcera (Jaén) (8)	Mohedas de Granadilla (Cáceres) (3)
Pozuelo de Zarzón (Cáceres) (8)	Gibraleón (Huelva) (3)
	Torroella de Fluviá (Gerona) (7)

Los números entre paréntesis determinan las convocatorias en las que han sido galardonados

Existen ya numerosos paneles de cata de aceite, oficiales y privados, se empiezan a distinguir los aceites varietales, los comentaristas de los programas televisivos sobre las recetas de platos de cocina apuestan por el aceite de oliva virgen extra, lo que supone un bombardeo continuado sobre la opinión del ama o amo de casa. Suben los consumos de los distintos tipos de aceite de oliva y también las exportaciones indicadoras del consumo en el exterior. Frente a esta tendencia positiva de los consumos, sin embargo, existe el temor de los aumentos de rendimientos y producciones en otros países, tanto de la cuenca mediterránea como de Argentina, California, Australia, China, etc., los que podemos designar como nuevos productores. Por otra parte, el consumo es muy sensible al alza de los precios.

Otro factor positivo es la reciente mejora de las técnicas del cultivo del olivo (densidades altas, podas de formación, recolección mecanizada, riegos, implantación de nuevas variedades, manejo del suelo, etc.) y de la extracción del aceite con la adopción de moderna maquinaria automatizada en las almazaras. Todo ello influye en el aumento de los rendimientos, en la obtención de calidades, lo que asegura la competitividad de los "buenos" y de los "nuevos" olivares frente a los caducos de muchas zonas desfavorables de otros países y de los propios "malos" olivares españoles. No olvidemos tampoco que el olivar español

está desacoplado en un 95% lo que favorece a los "buenos" olivares.

El futuro del olivar, como de otros cultivos agrícolas o explotaciones ganaderas, está en la competitividad.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha continuado este año con su convocatoria anual de premios estimuladores de la calidad de los aceites de oliva Virgen Extra y del conocimiento de los consumidores.

Así, la ministra Elena Espinosa hizo entrega el 5 de julio de los premios a los ganadores de los "Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles, Cosecha 2004-2005", que por primera vez

contempla a los aceites de producción ecológica, lo que no deja de crear conflictos comparativos.

Por primera vez también un aceite de la provincia de Jaén, en este caso de Orceira, ha conseguido un premio en estos concursos, que cumplen ya ocho ediciones.

Sin embargo, la mayoría de los premios han vuelto a recaer en almazaras localizadas en los límites de las provincias de Córdoba, Málaga y Sevilla, aunque la provincia sevillana ha quedado este año ausente de premios. La provincia de Tarragona ha conseguido una buena distinción, así como un pueblo de la provincia de Cáceres.

Premios Cosecha 2004-2005 (VIII edición de premios)

CATEGORÍA "ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE PRODUCCIÓN CONVENCIONAL"

Aceites frutados verdes amargos

En esta modalidad, el premio ha sido para Potosí 10, S.A. de Orceira (Jaén), cuyo aceite se define como "Frutado intenso de aceituna verde, compuesto de notas verdes de higuera, tomate, manzana, hoja, hierba y alloza, todas ellas extraordinariamente equilibradas. En boca, de entrada dulce, muy amargo y picante y almendrado. Muy armónico".

El accésit ha recaído en Manuel Montes Marín, de Priego de Córdoba (Córdoba), cuyo aceite se describe como "Frutado medio-alto de aceituna verde, compuesto de notas verdes de manzana, hoja, hierba y alloza. En boca, de entrada, ligeramente dulce, bastante amargo y más picante. Almendrado de alloza. Equilibrado".

Aceites frutados verdes dulces

En esta modalidad el premio ha recaído en El Labrador SAT nº 8064,



de Fuente de Piedra (Málaga). Su aceite se define como "Frutado intenso de aceituna verde, con notas de otras frutas, manzana verde, hierba y alloza. En boca, de entrada dulce, ligeramente amargo y algo más picante. Almendrado de alloza. Equilibrado".

Por otro lado, el accésit ha sido para la Sociedad Cooperativa Andaluza Virgen del Castillo, de Carcabuey (Córdoba), cuyo aceite se define como "Frutado intenso de aceituna verde, con notas de cítricos, concretamente la corteza de limón, de hierba y alloza. En boca, amargo de intensidad media-baja, algo más picante, muy almendrado de alloza. Equilibrado".



Aceites frutados maduros

En esta modalidad el premio ha quedado desierto, habiendo recaído el accésit en Molí la Boella, S.L., de La Canonja (Tarragona), cuyo aceite se define como "Frutado medio-alto de aceituna compuesto de frutas maduras y almendra madura. Equilibrado. En boca, de entrada muy dulce, ligeramente amargo, algo más picante y muy almendrado. Armónico."

CATEGORÍA "ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA"

Aceites frutados verdes amargos

El premio para la modalidad de aceites frutados verdes amargos ha recaído en la Sociedad Cooperativa Andaluza Virgen del Castillo, de Carcabuey (Córdoba), por su aceite "Frutado intenso de aceituna verde, con notas de otras frutas, tomate verde, verde de hoja, hierba y alloza. Ligeramente dulce de entrada, muy amargo y picante de intensidad media. Ligeramente almendrado de alloza".

Frutados verdes dulces

Por último, en esta modalidad, el premio ha sido para Jacoliva, S.L., de Pozuelo de Zarzón (Cáceres), cuyo aceite se describe como "Frutado intenso de aceituna verde, con frutado de otras frutas, canela y almendra madura. En boca, dulce de intensidad media, medianamente amargo, picante y ligeramente almendrado".