



Aceite de oliva

La excelencia del “oro líquido”

ÁNGEL MARQUÉS DE ÁVILA. Periodista.

■ RESUMEN

España es el líder mundial en producción de aceite de oliva en el mundo con una media de 1,3 millones de toneladas y exportadora del género. La recuperación productiva que experimentará España durante la campaña de recolección 2013/14 impulsará las cifras mundiales hasta los 3 millones de toneladas, lo que supondrá un 20% más que habrá que vender en los mercados internacionales. Todo un reto para los industriales envasadores.

Las estimaciones del sector oleícola español apuntan que la cosecha para esta nueva campaña doblará la producción de la 2012/2013 pudiendo alcanzar las 1,5 millones de toneladas de aceite de oliva, dejando atrás un ejercicio especialmente malo por la sequía con una producción de 615.000 toneladas. Valores como su excelencia, calidad y exclusividad, son los que nuestro aceite de oliva transmiten al mundo, contribuyendo con ello a impulsar la marca España.

PALABRAS CLAVE: aceite de oliva, olivo, aceite virgen, aceite virgen extra, origen, calidad, salud, gourmet, consumo.

La elaboración del aceite de oliva nació en España con la llegada de los fenicios. Siendo esta civilización la que en el siglo XI antes de Cristo introdujo en la Península Ibérica el laboreo del “olea europea” aunque su cultivo no alcanzó su esplendor hasta la llegada de Escipión (211 a. C.).

Durante la era romana, el comercio del aceite obtenido de los olivos de Hispania se extendió por todo el mundo romano occidental, a la vez que mejoraron las técnicas de producción. Así lo acreditan los abundantes restos de las ánforas con marca de la Bética, utilizadas para su transporte a lo largo de los grandes ríos europeos: Ródano, Garona, Rin y Alto Danubio. Ya entonces los aceites de Hispania eran consumidos en todas partes del Imperio y eran famosos por su alta calidad.

Durante la dominación visigoda, se produjo también un importante avance de la olivicultura. Algunos siglos después, los árabes perfeccionaron aún más la técnica de obtención del aceite de oliva. De esta cultura nos queda, además, el nombre, ya que la palabra “aceite” proviene del árabe “az-zait”, que significa “jugo de aceitunas”.

En la actualidad, el cultivo del olivo está nuevamente en fase expansiva, sobre todo con plantaciones intensivas en regadío, a

las que se aplican técnicas de olivicultura avanzada, para obtener altos rendimientos productivos.

El olivar español está presente en 34 provincias de 13 Comunidades Autónomas. Ocupa una superficie de 2.584.564 hectáreas, de las que el 96% corresponden a variedades de

CUADRO 1

Superficie de olivar en España

COMUNIDADES AUTÓNOMAS	JUSTIFICACIÓN HECTÁREAS	%
Andalucía	1.554.771	60,16
Castilla-La Mancha	406.751	15,74
Extremadura	269.350	10,42
Cataluña	116.044	4,49
Comunidad Valenciana	94.723	3,66
Aragón	59.477	2,30
Resto	83.448	3,23
TOTAL ESPAÑA	2.584.564	100

Fuente: MAGRAMA

CUADRO 2

Número de olivos por comunidades autónomas

COMUNIDADES AUTÓNOMAS	NÚMERO DE OLIVOS
Andalucía	174.788.000
Castilla-La Mancha	36.263.000
Extremadura	29.602.000
Cataluña	14.307.000
Comunidad Valenciana	10.963.000
Aragón	5.889.000
Resto	10.884.000
TOTAL	282.696.000

Fuente: MAGRAMA

aceituna para almazara (2.377.943 hectáreas) y el 4% restante a variedades para mesa (98.597 hectáreas). (Cuadro nº 1).

La superficie olivarera en regadío es de 555.673 hectáreas, equivalente al 22% de la total, relación que se incrementa en Andalucía hasta el 30%. El sistema de riego más utilizado es de tipo localizado, que representa el 85% de la superficie regada de olivar. El número total de olivos en España es de 282.696.000, y su distribución en las Comunidades Autónomas más representativas se recoge en el cuadro nº 2.

La España olivarera está dividida en diez grandes zonas cuya delimitación geográfica, incluyendo las variedades más representativas de cada una de ellas, es la siguiente:

Zona 1ª ó del Picual.- Comprende la provincia de Jaén y las comarcas de Iznalloz (Granada) y Bujalance (Córdoba) siendo la Picual la variedad predominante que es típica de almazara.

Zona 2ª ó del Hojiblanco.- Incluye la provincia de Córdoba, (excepto las comarcas de Bujalance y La Carlota), y las comar-



cas de Estepa (Sevilla), Loja (Granada) y Antequera (Málaga). La variedad más representativa es la Hojiblanca que es de doble aptitud (mesa y almazara).

Zona 3ª ó Andalucía occidental.- Comprende la provincia de Sevilla (excepto la comarca de Estepa), la comarca de La Carlota (Córdoba) y las provincias de Huelva y de Cádiz. Es una de las zonas más heterogéneas en cuanto a variedades, pues junto a las de almazara (Verdial de Huévar y Lechín de Sevilla), coexisten las típicas de mesa (Manzanilla y Gordal Sevillana).

Zona 4ª ó Andalucía oriental.- Comprende la provincia de Málaga (excepto la comarca de Antequera), la provincia de Granada (excepto las comarcas de Iznalloz y Loja) y la provincia de Almería. Aparte de las variedades ya mencionadas de Picual y Hojiblanca, conviene destacar otras tres propias de la zona: Verdial de Vélez-Málaga y Picual de Almería (almazara) y Aloreña (de doble aptitud).

Zona 5ª u Oeste.- Comprende las provincias de Badajoz y Cáceres y las zonas productoras de Ávila, Salamanca y Zamora. Es también una zona bastante heterogénea en cuanto a variedades, en Cáceres predomina la Cacerense que es apta para mesa, y en Badajoz (comarca de Barros principalmente) la Morisca (almazara) y la Carrasqueña (apta para mesa); tiene también importancia la Verdial de Badajoz.

Zona 6ª ó Centro.- Comprende las Comunidades Autónomas de Castilla La Mancha y Madrid. La variedad más importante es la Cornicabra, que produce aceites de muy buena calidad, acompañada de la Castellana, la Alfafara y de la Gordal de Hellín.

Zona 7ª ó Levante.- Comprende las provincias de Alicante y Valencia y la Región de Murcia. Existen en ella muchas variedades, la mayoría autóctonas, pero con baja incidencia en el conjunto nacional, tales como Villalonga, Changlot Real y Blanqueta.

Zona 8ª ó Valle del Ebro.- Comprende Aragón, La Rioja, Navarra y Álava. La variedad más extendida es la Empeltre, coexistiendo, según zonas, con la Farga.

Zona 9ª ó Tortosa-Castellón.- Comprende el sur de la provincia de Tarragona (Bajo Ebro-Montsiá) y la provincia de Castellón. La mayor parte de las variedades son autóctonas, tales como Farga, Sevillenca y Morrut.

Zona 10ª ó de la Arbequina.- Comprende las Comunidades Autónomas de Cataluña (excepto el sur de la provincia de Tarragona) y de Islas Baleares. Junto a la variedad Arbequina, que da nombre a la zona y produce aceites de muy buena calidad, aparecen localmente la Verdiell, Empeltre y Argudell. (En la actualidad, la variedad arbequina está muy difundida por las principales zonas olivareras por el gran valor comercial de sus aceites).

VARIETADES ESPAÑOLAS DE OLIVOS

En España se cultivan más de 100 variedades de olivo, muchas de ellas autóctonas y con extensión limitada. Las variedades más representativas, tanto para almazara como para aceituna de aderezo, son las siguientes:

- **Arbequina:** La más representativa de Cataluña, produce aceites frutados, entre verdosos y amarillos, con aromas a manzana y almendra fresca, suave y dulce. La planta es de poco vigor, con brotes largos y poco ramificados. La hoja es acanalada y ensanchada por el ápice, mientras que el fruto es pequeño, ovalado y casi simétrico.

- **Cornicabra:** Domina toda la zona central (Toledo, Ciudad Real y Madrid). Sus aceites son de color amarillo verdoso a oro. Aromas frescos y sabor entre dulce, amargo y algo picante. El árbol es de vigor medio con ramos de mediana longitud y con escasa formación de brotes. La hoja es larga y lanceolada y el fruto es largo curvo, asimétrico y con el vientre en forma de cuerno.



- **Empeltre:** Típica aceituna del Bajo Aragón. Con ella se elaboran aceites de color entre amarillo paja y oro viejo. Tiene aromas de frutas, sobre todo de manzana y un sabor suave y dulce. Árbol de gran vigor con ramos erguidos y hojas anchas y algo alabeadas. El fruto es asimétrico y alargado.

- **Hojiblanca:** Variedad dominante en Málaga y Córdoba, con doble aptitud para aceite y para mesa. Da aceites de color verde intenso, con aromas de frutas maduras y recuerdos de aguacate, presentando un sabor agradable con ligeras puntas de amargos y picor. El vigor del árbol es de medio a bueno con copa de densidad media. La hoja es alargada y parcialmente acanalada y el fruto es de tamaño grande y oblongo.

- **Picual:** La gran variedad predominante en Jaén. Su aceite tiene una gran estabilidad y personalidad, fuerza, frutalidad, un amargor intenso y claros tonos picantes. El vigor del árbol es bueno, con copas vigorosas y gran desarrollo foliáceo. La hoja es alargada y el fruto elipsoidal.

- **Blanqueta:** Se cultiva en Alicante y en el sur de Valencia. Produce aceites de tonalidad verde hoja y aromas frutados con notas de tomate verde. En boca desarrolla sensaciones picantes y suavemente amargas. El árbol es de poco vigor con ramos cortos, la hoja es corta y lanceolada y el fruto es algo ovalado y ligeramente asimétrico.

- **Cacereña:** Llamada también manzanilla cacereña por su difusión en la provincia de Cáceres. Es una variedad de doble aptitud y muy apreciada para el aderezo, tanto en verde como en negra, por la calidad de su pulpa. Es un árbol de escaso vigor, con floración y maduración tempranas. Sus hojas son planas y de longitud media y los frutos tienen forma esférica, aunque algo asimétricos.

- **Verdial de Badajoz:** Está presente en las vegas del Guadiana. Produce aceites con aromas a aceituna verde y frutos secos (almendra). En la boca destaca por su dulzor. El árbol es resistente a la sequía y se emplea como patrón. El fruto es de gran tamaño y es de doble aptitud (aceite y mesa).

- **Carrasqueña:** Es una subvariedad de la manzanilla y se le conoce por este nombre en la provincia de Cáceres.

- **Lechín De Sevilla:** Se distribuye por las provincias de Sevilla y Córdoba, principalmente. Su aceite es relativamente inestable con un aroma medio y equilibrado y un sabor amargo. El árbol es vigoroso con ramos cortos y copa espesa. La hoja es corta y casi plana y el fruto es elipsoidal y algo abombado por el dorso.

- **Manzanilla:** Se cultiva en la provincia de Sevilla, principalmente en las proximidades de la capital. El árbol es de poco vigor y de copa poco densa. Las hojas son cortas y gruesas y el fruto es ovalado. Se emplea fundamentalmente como aceituna para aderezo.

- **Gordal:** Tanto su origen como su cultivo está vinculado a la provincia de Sevilla. El árbol es de vigor medio con ramos largos y gruesos. La hoja es alargada y muy recta y el fruto es de gran tamaño, acorazonado y algo asimétrico. Su aptitud es para aderezo.

UN LUJO GASTRONÓMICO

Hoy en día, la gastronomía no sería lo mismo sin este preciado producto que abunda en nuestras mentes y alacenas. Recetado como la panacea del sabor y de la salud, el aceite de oliva juega un rol importante en la alta gastronomía nacional e internacional.

Los grandes cocineros se están convirtiendo en los prescriptores de nuestro aceite de oliva en todo el mundo, así tenemos Joan Roca, de El Cellar de Can Roca, mejor restaurante del mundo 2013, Ferran Adrià o Paco Roncero o más allá de nuestras fronteras como el chef alemán Thomas Bühner (La Vie, tres estrellas Michelin) quienes entre otros hablan a diario en sus fogones de las virtudes del "oro líquido" español a la hora de elaborar sus platos.

Tanto la cocina de vanguardia como la que se apoya en el recetario más clásico se sirven del aceite de oliva como materia prima fundamental para conseguir la máxima satisfacción del comensal.

Aceite de oliva y gastronomía van de la mano por todo el mundo haciendo que se propague su uso por parte de otros grandes "chefs" que han incorporado en sus platos el aceite de oliva, creando una cultura que cada día es más apreciada



al manifestar la importancia que el aceite de oliva tiene en su inagotable creatividad.

El aceite de oliva siendo la joya de la dieta mediterránea, es nuestro producto más internacional y hay que mimarlo desde todos los ángulos, para contribuir a que nuevos mercados abran sus puertas a este líquido tan nuestro. No solo desde el punto de vista gastronómico, también desde el punto de vista cosmético, ya que aunque históricamente se le consideraba como bálsamo y tónico para la piel, actualmente hay un mercado emergente del aceite de oliva utilizado en la cosmética como ingrediente interesante debido a la fascinación de la comunidad científica por la dieta mediterránea.

TIPOS Y VARIEDADES

El aceite de oliva es prácticamente el único aceite vegetal que puede consumirse crudo y que conserva sus vitaminas y ácidos grasos esenciales. Sin embargo, a la hora de elegir, hay que distinguir entre los aceites de oliva virgen, y los refinados.

Los aceites de oliva vírgenes son los obtenidos a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y/o la filtración.

Los aceites de oliva vírgenes se clasifican en virgen extra, virgen y lampante. Únicamente los dos primeros pueden destinarse al consumo directo.

En el mercado se puede encontrar:

- **Aceite de Oliva Virgen Extra:** Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente del fruto y sólo mediante procedimientos mecánicos. Presenta excelente aroma y sabor y su acidez es inferior a 0'8° (por normativa vigente).
- **Aceite de Oliva Virgen:** Aceite de oliva obtenido directamente del fruto y sólo mediante procedimientos mecánicos.



Presenta buen aroma y sabor, y una acidez inferior a 2° (por normativa vigente).

El tercero de los aceites vírgenes (el Aceite de Oliva Lampante) es un aceite que, debido a condiciones climáticas desfavorables, por sobre-maduración del fruto o por deficiencias en el proceso de elaboración, presenta un elevado grado de acidez (superior a 2°) o un sabor y olor defectuosos, debe pasar un proceso de refinación para corregir tales defectos.

El Aceite de Oliva contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.

El Romanico Esencia 2013 se celebra en la Seu Vella de Lleida, con la participación de 26 muestras de todo el Estado



El premio fue entregado en una ceremonia celebrada en la Seu Vella de Lleida. Esta edición contaba con la participación de 26 muestras y empresas productoras de aceite de oliva arbequina virgen extra, que se presentaron al único concurso de estas características en el Estado.

El aceite virgen extra arbequina producido por Encomienda de Cervera SL de Almagro (Ciudad Real) fue galardonado con el premio Romanico Esencia 2013.

Las muestras participantes provenían de Lleida, Tarragona, Córdoba, La Rioja, Madrid, Toledo y Sevilla. La cata a ciegas fue presidida y realizada por el “Tast Oficial d’Olis Verges de Catalunya” bajo la supervisión de un notario.



El premio Romanico Esencia, se ha convertido en uno de los galardones de referencia entre los productores de aceite extra virgen de oliva arbequina. Como novedad de este año, los invitados pudieron hacer su cata particular y puntuar. La concesión del galardón Románico Esencia le supondrá al ganador poder vender 5.000 kilos de la partida del aceite extra virgen de oliva arbequina premiado a Agroles, de ActelGrup, que se encargará de envasarlo y comercializarlo desde sus instalaciones de Les Borges Blanques.

Durante la entrega del premio, que llega a la 16ª edición, también se concedieron los premios Romanico d’Or otorgados a las doctoras M^a José Motilva y M^a Paz Romero por sus 18 años de trayectoria en diferentes proyectos de investigación acerca de la nutrición saludable..

El otro premio Romanico d’Or lo ganó el chef Nandu Jubany, del restaurante Can Jubany de Vic por su divulgación y difusión de las propiedades del aceite de oliva.

1er PREMIO

ROMANICO ESENCIA

Mejor Aceite Virgen Extra de Aceitunas Arbequinas



PRIMER PREMIO ROMANICO ESENCIA

Un aceite procedente del lote ganador del Concurso Anual Romano Esencia, que premia el mejor aceite de oliva virgen extra de la variedad arbequina de 2013.

Ahora con botella exclusiva y estuche conmemorativo de los quince años del

Mejor Aceite Virgen Extra de Aceitunas Arbequinas del País.

Edición y producción limitada.

RESERVA YA, TUS ESTUCHES DEL MEJOR ACEITE VIRGEN EXTRA DE ARBEQUINA DEL 2013



una empresa:



patrocinado:



Todos los aceites de oliva lampantes tienen que ser sometidos obligatoriamente a un proceso de refinación, un proceso que sirve para eliminar los olores defectuosos que pudieran tener y el color y/o reducir su grado de acidez.

Algunos aceites de oliva vírgenes, por estrategia comercial, también se someten a refinación. De dicho proceso se obtiene el Aceite de Oliva Refinado, un producto que conserva la estructura química básica del aceite de oliva, al que se le incorpora una cierta cantidad de Aceite de Oliva Virgen o Virgen Extra que le aportan aroma y sabor. La operación se llama encabezar logrando la composición denominada comercialmente como “aceite de oliva”. La acidez de estos aceites, por normativa, ha de ser igual o inferior a 1°.

Por otra parte, el orujo de oliva es el subproducto sólido o pasta que se obtiene en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen durante el prensado o centrifugado. Este subproducto se somete a tratamientos físicos (centrifugación) o químicos (con solventes) para extraer el aceite que contiene, obteniéndose así el Aceite de Orujo Crudo de extracción física o de extracción química respectivamente. Este aceite debe someterse a un proceso de refinado, similar al de los aceites de oliva lampantes, obteniéndose de este modo el Aceite de Orujo Refinado. A este aceite se incorpora un porcentaje de aceites de oliva virgen o virgen extra, para constituir así la categoría comercial denominada Aceite de Orujo de Oliva, cuya acidez debe ser, por normativa, igual o inferior a 1°.

Las tonalidades que ofrece el aceite registran una amplia gama de transparencias. Los tonos amarillos-dorados corresponden a aceites de oliva dulces extraídos de aceitunas maduras de recolección tardía. Sin embargo, los amarillo-verdosos o verdosos son propios de los aceites de oliva afruitados, un punto amargos, que provienen de aceitunas que aún no han ultimado su maduración.

La acidez o los grados que figuran en la etiqueta del envase no tienen relación con la intensidad de sabor, son simplemente una pauta para catalogarlos. Representan por tanto una cuantificación química que establece la proporción de ácidos grasos libres que contiene el aceite de oliva mencionado en grados.

Un aceite de oliva virgen extra de baja acidez no es necesariamente un aceite de poco paladar. A menos grados, más garantías de que es un fruto de calidad elaborado en condiciones óptimas en todo su proceso. Por lo tanto, el sabor, olor y color dependen esencialmente de los componentes presentes en la carne de la aceituna y de la zona geográfica de origen.

UNA EXTRAÑA CAMPAÑA OLEÍCOLA

La campaña olivícola 2012/2013, ha sido escasa y atípica lo que ha repercutido en el descenso de la producción (615.000 toneladas) con respecto a la cosecha de la temporada anterior, en la que se batieron todos los registros productivos con más de 1.600.000 toneladas.



Ejemplo claro de esta atípica campaña la ha dado la provincia de Jaén, principal zona productora mundial de aceite de oliva, y en la que en la campaña 2012/2013 sólo se han producido 140.000 toneladas de aceite de oliva cuando en la anterior se superaron las 680.000.

En esta campaña oleícola se han molido 3,34 millones de toneladas de aceituna con un rendimiento medio del 18,36%, lo que supone un -2,7% por debajo de la campaña anterior, según constata la Agencia para el Aceite de Oliva, que cuantifica en casi 110.000 toneladas las importaciones en esta campaña.

Por su parte, para la campaña oleícola 2013/2014 hay unas previsiones de cosecha que doblarán la producción de la campaña anterior hasta llegar a oscilar entre 1,2 - 1,5 millones de toneladas de aceite de oliva, según se apunta desde el sector, que prevé una cosecha “media-alta”.

ACEITE ENVASADO

Las empresas envasadoras de aceites comestibles adheridas a la patronal Anierac, la mayoritaria del sector, vendieron 481,5 millones de litros de todas las categorías de este producto entre enero y septiembre de 2013, casi un 10% menos respecto al mismo período del año anterior, según datos de esta entidad.

ACEITE Y SALUD: LA “MEDICINA” CON MEJOR SABOR

En la antigüedad, el aceite de oliva ya era considerado un medicamento por los beneficios que aportaba al organismo. Hoy, sus innegables propiedades nutritivas y terapéuticas han sido reconocidas por expertos en nutrición, al margen de las cualidades que incorpora en la gastronomía.

Las grasas, sustancias nutritivas esenciales cuya función es predominantemente energética, son elementos necesarios de sostén de los tejidos de las estructuras celulares e intracelulares.

Según el grado de saturación, los ácidos grasos pueden ser saturados (fundamentalmente los de origen animal: mantequilla, nata, algunos aceites vegetales como coco y palma) o insaturados, siendo estos últimos los predominantes en el aceite de oliva virgen extra y responsables de múltiples beneficios para nuestra salud.

Según el grado de insaturación, los ácidos grasos insaturados pueden ser de dos tipos: monoinsaturados y poliinsaturados.

Entre los monoinsaturados se encuentra el ácido oleico, principal componente del aceite de oliva, cuyo efecto más valioso es su acción reductora sobre el nivel de colesterol en sangre, disminuyendo el riesgo de padecer arterioesclerosis,

ya que aumenta la tasa de colesterol protector o de alta densidad HDL - “colesterol bueno”.

Entre los ácidos grasos poliinsaturados, el linoleico y el alfa-linoleico, presentes en el aceite de oliva virgen extra, son esenciales para nuestro organismo.

El aceite de oliva virgen extra no sólo mejora el sabor de los alimentos, haciendo las comidas más apetitosas, sino que ayuda al organismo a digerirlos mejor. La dieta mediterránea se caracteriza por la presencia de pan, pasta, verduras, hortalizas, legumbres, frutas y frutos secos, el empleo del aceite de oliva virgen extra como fuente principal de grasa y un consumo moderado de pescado y puntual de carnes rojas. Esta forma de alimentación posee abundantes propiedades y características que integran y sustentan uno de los mejores niveles de salud cardiovascular del mundo.



Por categorías, comercializaron 112,92 millones de litros de aceite de oliva vírgenes (-2,37%); 139,84 millones de olivas (los refinados, con un -18,61%); sumados ambos segmentos, 252,76 millones de litros, un -12,07%. Esta diferencia, que es de 34,7 millones menos, se debe a las menores ventas del suave (27,7 millones de litros menos que en 2012) y del virgen extra (10 millones menos), según Anierac.

Entre los vírgenes, las ventas fueron de 82,40 millones de litros para el “extra”, un 10,89% menos; mientras que el virgen hasta 2 grados alcanzó los 30,51 millones de litros (+31,64 %).

En los 9 primeros meses del año la cuota de mercado del aceite de oliva virgen se sitúa en el 44,67 %; la del aceite de oliva “suave”, en el 37,59 %; y la del aceite de oliva intenso, en el 17,74%.

Por su parte, las ventas de aceite de orujo de oliva sumaron en el citado período 10,28 millones de litros (-12,56 %). Las de girasol, fueron de 181,55 millones de litros, un 9,46 % menos interanual, cifras que le consolidan como el aceite de semillas más vendido de España.

Crecieron las ventas de “mezcla de semillas” (34,32 millones de litros, un 5,69% más); de aceite de maíz (1,11 millones de litros, un 28,73 % más) y, especialmente, las de la rúbrica “resto

de semillas”, con un +218,75 %, hasta 204.000 litros. Retrocedieron un 28,19 % las de soja, con 1,24 millones de litros.

Respecto al mes de septiembre, salieron casi 27 millones de litros de aceite de oliva envasados. La mayor cuota de mercado fue para el suave, con 9,5 millones de litros, seguida muy de cerca por el virgen extra, con 9,15 millones de litros; de intenso, 4,7 millones, y de virgen, 3,5 millones de litros.

Con el dato de septiembre se cierran las cifras correspondientes a la campaña de comercialización 2012-2013 (entre octubre de 2012 y septiembre de 2013), con unas ventas de 336,6 millones de litros, un 11,14 % menos frente a la anterior.

La única categoría que mejoró en ese período fue la del virgen, que supera los 40 millones de litros, con un crecimiento de 11,6 millones de litros (+40,03 %).

La categoría “suave” suma 127 millones de litros con una pérdida del 20,86 % frente a la campaña pasada; el intenso ha perdido 10,4 millones de litros (-15,45 %) entre octubre del año pasado y septiembre de 2013.

El virgen extra también ha disminuido sus ventas en casi 10 millones de litros en ese mismo período (-8,12 %): en la campaña 2012/13 casi 112 millones de litros frente a 121,8 millones de litros de la anterior. ■

LA CATA DEL ACEITE

Hoy en día la degustación de aceites de oliva se encuentra cada vez más extendida entre los apasionados por la cultura gastronómica, como una forma amena y agradable de explorar las distintas sutilezas de aroma y sabor del producto. Por ello, nada mejor que disfrutar de una cata de aceite de oliva para saber distinguir y diferenciar los tipos de aceite de oliva español.

Para apreciar la calidad de un aceite debemos practicar una actitud de introspección ante los factores organolépticos: las sensaciones del aceite llegarán a nuestro cerebro a través de los órganos sensoriales.

El sabor depende de los polifenoles, que realizan una importante función de protección contra la oxidación. El gusto es capaz de discriminar cuatro sensaciones y sus combinaciones: dulce, salado, ácido y amargo.

Es difícil aislar la sensación gustativa y discriminar las respuestas que sólo dependen del sabor: la vista y el olfato se asocian inevitablemente al sabor, además éste comparte una vía aérea, la faringe, y por eso olemos y saboreamos el aceite simultáneamente.

A esta sensación conjunta y compleja que integra sabor, aroma y textura se le llama “*Flavor*”, término adoptado de la lengua inglesa. Un aspecto muy importante del “*flavor*” de un aceite es el orden de aparición de las notas, un buen “*flavor*” se expande por la cavidad oral, satisface, llena la boca, no la recubre, aparece, se diversifica y persiste en su retrogusto.

En cuanto al aroma, los componentes volátiles dan lugar a notas olfativas o caracteres ya presentes en el fruto y los recibimos a través de la glándula pituitaria amarilla, ubicada en la parte superior de la nariz y se conecta con el cerebro por el bulbo olfatorio, próximo a la sede de la memoria; por eso los olores nos evocan a menudo circunstancias pasadas y los asociamos intensamente a vivencias.

El color viene producido por pigmentos liposolubles como las clorofilas y los carotenos. Las clorofilas son las responsables del color amarillo-verdoso y los carotenos son los que confieren tonalidades que van del amarillo al dorado-rojizo.

La intensidad y tonalidad cromática dependen principalmente del grado de madurez del fruto: el aceite resultará más verde si procede de aceitunas poco maduras y por consiguiente con un mayor contenido en clorofila.

La temperatura de cata del aceite de oliva debe ser de 28°C. Es esta temperatura la que permite la volatilidad de los compuestos aromáticos en un líquido denso y graso.

Para el aceite de oliva se llevan a cabo los mismos pasos analíticos que en la cata de otros productos líquidos como, por ejemplo, el vino: se coloca cada muestra en un copa diferente, se tapa, se huele y se degusta. Entre cada cata de aceite, para quitar el gusto de la muestra anterior, se come un pedazo de manzana y se bebe un sorbo de agua.

La cata comprende las siguientes fases: *visual, olfativa, gustativa, táctil, equilibrio-aroma*.



• Análisis visual

Aspecto → Se consideran positivos los siguientes aspectos: limpio de filtrado, limpio de decantación, velado, velado opalescente. Y negativos los aspectos: turbio, sucio u oscuro.

Color → El color no es un elemento determinante para la cata, por eso se utilizan copas de color ámbar o azul.

• Análisis olfativo

Sensaciones-aroma → Las sensaciones aromáticas se valoran según su intensidad y se clasifican en agradables - positivos y desagradables - negativos.

Los agradables - positivos: frutado de aceituna madura, frutado de aceituna verde, manzana, hierba verde, higuera y hoja verde. Los desagradables - negativos: agrio o avinagrado, alpechín, avinado, rancio, borras (podrido), atrojado, moho/humedad, capacho, metálico.

• Análisis gustativo

Gusto-Paladar → Las sensaciones en boca se valoran según la intensidad, el sabor y la calidad del mismo.

Se consideran sabores buenos: afrutado, limpio, fresco, frutas, amargo (justo, agradable), sano, dulce, almendrado, piñonado, vegetal.

Se consideran defectuosos: amargo intenso, picante intenso, hojas secas, avinado, agrio/vinagre, ácido, capacho, cuerdas, recalentado, aceitunas heladas, mohos o humedad, metálico, madera/leña, borras, gusano, podrido, rancio.

• Análisis táctil

Boca-paladar → La consistencia física del aceite de oliva se valora y considera con las siguientes definiciones: pastosa, suave, fluida, acuosa.



Se consideran defectuosos los aceites que presentan una consistencia o una sensación táctil atípica con sus características habituales y/o procedencia.

• Equilibrio-aroma

Equilibrio-Aroma →El juicio o definición va en función del equilibrio existente entre los aromas y sabores, calificándose como:

- *Aceites afrutados*: los que presentan las características más próximas a la clase/tipo de aceituna de la que proceden.
- *Aceites equilibrados/armónicos*: los que presentan mayor equilibrio entre aromas y sabores.
- *Aceites desequilibrados/descompensados*: se califican así aquellos aceites en los que sobresale de forma significativa algún aroma, sabor o defecto.

• Vocabulario de sensaciones

Sensaciones agradables producidas por los atributos característicos de calidad de los aceites de oliva vírgenes:

- *Frutado*: Aroma que recuerda al olor y el gusto del fruto sano, fresco y recogido en el punto óptimo de su maduración.
- *Frutado maduro*: Aroma del aceite de oliva obtenido de frutos maduros, generalmente de olor apagado y sabor dulce.
- *Frutado verde*: Aroma del aceite extraído de frutos aún verdes. Sensaciones más o menos agradables en función de su intensidad, que no deben considerarse defectos aunque influyen en la armonía del frutado:

- *Manzana*: Aroma del aceite de oliva que recuerda a dicho fruto.
- *Dulce*: Sabor agradable del aceite, que, sin ser precisamente azucarado, no predominan en él los atributos amargo, astringente o picante.

- *Hierba*: Aroma característico de algunos aceites que recuerda a la hierba recién cortada.

- *Hojas verdes (amargo)*: Aroma del aceite obtenido de aceitunas excesivamente verdes o que se han molido mezcladas con hojas y tallos.

- *Amargo*: Sabor característico del aceite obtenido de aceitunas verdes o en envetro.

- *Áspero*: Sensación característica de algunos aceites que al ser degustados producen una sensación buco-táctil de astringencia.

- *Picante*: Sensación gustativa de picor, característica de los aceites obtenidos a comienzos de la campaña, principalmente de aceitunas todavía verdes.

- *Almendrado*: Este aroma puede darse en dos aspectos: el típico de la almendra fresca o el propio de la almendra seca y sana, que puede confundirse con un rancio incipiente.

- *Apagado o plano*: Aroma del aceite de oliva cuyas características organolépticas son muy tenues debido a la pérdida de sus componentes aromáticos.

- *Heno*: Aroma característico de algunos aceites que recuerda a la hierba más o menos seca.

Sensaciones, siempre desagradables, incluso cuando apenas son perceptibles, que deben considerarse defectos organolépticos:

- *Esparto*: Aroma característico del aceite obtenido de aceitunas prensadas en capachos nuevos de esparto. El Aroma puede ser diferente si el capacho está fabricado con esparto verde o si lo está con esparto seco.

- *Tierra*: Aroma característico del aceite obtenido de aceitunas recogidas con tierra, embarradas y no lavadas. Este aroma puede ir unido al de moho o humedad en algunas ocasiones.

- *Viejo*: Aroma característico del aceite cuando permanece demasiado tiempo en recipientes de almacenamiento.

- *Gusano*: Aroma característico del aceite obtenido de aceitunas fuertemente atacadas por larvas de la mosca del olivo.

- *Metálico*: Aroma que recuerda a los metales. Es característico del aceite que ha permanecido en contacto, durante tiempo prolongado, con alimentos o superficies metálicas en condiciones indebidas, durante los procesos de molienda, batido, prensado o almacenamiento.

- *Moho-humedad*: Aroma característico del aceite obtenido de frutos en los que se han desarrollado abundantes hongos y levaduras a causa de haber permanecido amontonados y con humedad varios días.

- *Rancio*: Aroma característico y común a todos los aceites y grasas que han sufrido un proceso de oxidación a causa de su prolongado contacto con el aire. Este aroma es desagradable e irreversible.

- *Atrojado*: Aroma característico del aceite obtenido de aceitunas amontonadas que han sufrido un avanzado grado de fermentación.

- *Salmuera*: Aroma del aceite extraído de aceitunas conservadas en soluciones salinas.

- *Orujo*: Aroma característico que recuerda al del orujo de aceituna.