

Finca Valdezarza, con las miras puestas en la exportación

Con 600 hectáreas de olivar, la empresa Lands & Buildings apuesta por la producción de aceite de calidad

En dirección sudoeste desde la ciudad de Toledo, en lo que todavía hoy es un coto de caza, se extienden las 1.500 hectáreas de la Finca Valdezarza. Casi la mitad de este terreno escarpado está plantado con olivos en seto, que se alternan con los tradicionales. «Con diez años de existencia, nuestra estrategia empresarial ha tomado la opción de una política de marca, basada en una mayor inversión y un desarrollo lento», aduce Antonio Gamiz, responsable de exportación de la empresa Lands & Buildings, que ostenta la titularidad de la explotación.

César Marcos. Periodista.

El objetivo es llegar en tres años a plena producción, cuando ya se dispongan de 1.000 ha. Hoy en día, de las 600 hectáreas plantadas se van a extraer 300.000 kg de aceite en esta campaña, según las estimaciones de Antonio Gamiz. Las variedades de aceituna más extendidas en la finca son la Picual, que lleva gran el peso de la producción, la Arbequina, de la que los árboles más jóvenes darán 10.000 kg de aceituna por hectárea en esta su primera cosecha, la Cacereña, que es una aceituna de verdeo, y la Cornicabra, autóctona de la zona.

► Aceites

El aceite extra virgen Valdezarza es el buque insignia de esa política de marca de la que hablaba Antonio, basado en la prontitud de la cosecha, sinónimo de calidad, que este año comienza

finca se suma positivamente a este aspecto, aparte del ahorro de los costes por mano de obra.

El máximo nivel de calidad se comercializa bajo el nombre del aceite extra virgen Valdezarza Selección Especial, con mezcla del 45% de Arbequina, el 30% de Picual, el 20% de Hojiblanca y el 5% de Cornicabra. El método de extracción se realiza "en frío" por un sistema de centrifugación o continuo. De esta manera, se garantiza una acidez en el aceite que no supera el 0,2%. No hace falta mencionar que desde la finca Valdezarza no sale ni un litro de aceite destinado a venta a granel.

► Comercialización

A juicio de Antonio Gamiz, la asignatura pendiente del sector olivarero español es la comercialización. «Echo en falta una política de marca tanto en el mercado interior como exterior». Para realizar estas metas, el esfuerzo in-



versor se ha de prolongar a largo plazo, acompañado de una constante presencia en ferias internacionales. En la última edición de Summer Fancy Food, celebrada a principios de julio en Nueva York (EE.UU), estuvieron presentes los productos Valdezarza. El siguiente paso es la muestra Anuga, en Colonia (Alemania) a mediados del mes que viene.

Siempre a pie de campo entre los olivares, José García Ochoa, propietario de la finca, sabe que de nada sirve producir bien si no se llega comercializar mejor. Por eso ha fichado a Antonio Gamiz, un experto en asesoramiento y lanzamiento de productos oleícolas de la Asociación de Productores de Aceite de Oliva de Chile, su tierra natal, aunque no esconde su origen español. En ese mercado latinoamericano, junto a Colombia y Brasil, ya se comercializa el aceite Valdezarza. Otros acuerdos con distribuidores se han fraguado también en Estados Unidos y Canadá. En Europa, Francia precede como mercado asentado a las inmediatas brechas en la distribución en Suiza y Alemania. Un punto a tener en cuenta en este aspecto, y que se puede leer entre líneas al comprobar in situ el esfuerzo inversor de esta empresa, es anticiparse

el 2 de octubre. La variedad Arbequina es la primera en recolectarse. «Esta campaña supone un punto de inflexión para la recolección de la aceituna, ya que hemos adquirido tres equipos mecanizados con brazo telescópico vibrador-recogedor para cosechar en marcos de plantación de 3,5 x 7 m». Se trata de acelerar la cosecha y procesar rápido. El escalonamiento de variedades de la



Sobre las espaldas de José García Ochoa, propietario de la finca, (izda.) y Antonio Gamiz, responsable de exportación, (dcha.), descansa el esfuerzo por elaborar aceites de calidad.



tes del Consejo Oleícola Internacional (COI).

► Pormenores de la finca

En régimen superintensivo, la densidad media de árboles por hectárea oscila entre 1.600 y 2.000, mientras que en el olivar tradicional alcanza los 120 en número. «El olivo en seto entra en producción a los 3 años, con un rendimiento por temporada de diez toneladas de aceituna por hectárea, a razón de 5 kg de fruto por árbol de Arbequina», añade José García Ochoa. En la campaña que comienza, su aportación a la producción total de aceite en la finca alcanzará el 30%. Por otra parte, el marco de plantación de los olivos con estas características en Valdezarza es de 4 x 1,5 m.

«Con una altitud de 700 metros sobre el nivel del mar, la incidencia de la mosca del olivo apenas se hace notar», advierte este

agricultor, por lo que no se intensifican los tratamientos fitosanitarios. De hecho, esta circunstancia ahonda el beneficio de la cría de especies de caza menor del coto contiguo, dentro de la misma propiedad. La simbiosis entre actividades cinegéticas y agrícolas aquí también se hace realidad.

El compromiso medioambiental de que hace alarde la gestión de la explotación se remarca en la aplicación de principios propios de la agricultura de conservación. Al estar conformada por un paisaje ondulado, un franja de cubierta verde serpentea entre las calles del olivar como barrera vegetal contra la erosión por escorrentía.

Es cierto que las explotaciones de secano en olivar representa el 82% del total de las existentes en España. Sin embargo, el riego por goteo multiplica por 2,5 puntos su productividad, además de la reducción del consumo de agua. «Los olivos en palmito

a la previsión de cambios futuros en la demanda de aceite. El crecimiento del consumo mundial de

este producto, alcanzará un 10% más que las estimaciones más optimistas en 2016, según fuen-



EPSO[®]Top

Verde, que te quiero verde

EPSO[®]Microtop

Verde fructífero

EPSO[®]Combitop

Verde para energía



- **EPSO Top[®]** 16% MgO · 32% SO₃
- **EPSO Microtop[®]** 15% MgO · 31% SO₃ · 1% B · 1% Mn
- **EPSO Combitop[®]** 13% MgO · 34% SO₃ · 4% Mn · 1% Zn

Es compatible con la mayoría de los fitosanitarios y fertilizantes.
Su uso en Agricultura Ecológica está autorizado según CEE 2092/91.



COMPO Agricultura S.L.

División K+S KALI GmbH, Joan d' Austria 29 - 47, 08005 Barcelona, España, Teléfono: 932 247 334, Fax: 932 259 291
E-Mail: enrique.tonagel@kali-gmbh.com, Web: www.kali-gmbh.com



El olivo en seto comienza con un rendimiento por temporada de diez toneladas de aceituna por hectárea, a razón de 5 kg de fruto por árbol de Arbequina.



La aceituna de verdeo complementa la producción de aceite de oliva. Esta campaña se alcanzarán los 600.000 kg de la variedad de mesa, a pesar del efecto del granizo.

que van a entrar en producción próximamente consumen una media al año de entre 1.500 y 2.000 m³/ha», pone como ejemplo José. Para hacer frente al riego, dispone de dos balsas con 80.000 y 100.000 m³ y una concesión de suministro aprobada por la Confederación Hidrográfica del Tajo.

En el centro de la propia explotación, se sitúa la almazara, que agrupa dos líneas de producción. «El 90% del aceite sale de una línea de repaso para la primera molturación "en frío" de la aceituna recién cosechada, el resto se extrae a más temperatura en la otra línea», explica José. En virtud de este método de obtención de un aceite, varían los índices de rendimiento graso de la aceituna con que trabajan en Valdezarza, además del papel que juega cada variedad.

Variedades

La variedad Picual predomina en los olivares de la finca Valdezarza. En general, constituye la variedad más extendida en España y representa el

20% del olivar mundial. El porqué hay que buscarlo en su productividad que conlleva la intensificación de sus plantaciones. El árbol se adapta perfectamente a los condicionantes de clima y suelo, mostrándose tolerante a las heladas, aunque las sequías y los terrenos calizos perjudican los rendimientos. Hasta el 25% puede alcanzar el rendimiento graso, a

lo que se añade un elevado índice de estabilidad, debido a su contenido en polifenoles, y un alto contenido en ácido oleico.

«Teniendo en cuenta los parámetros de calidad de nuestros aceites, el índice de rendimiento graso a partir de la variedad Picual alcanza el 20-21%», puntualiza José.

Le sigue en orden de producción el olivo arbequino que entra precozmente en producción, con un buen rendimiento graso. «En nuestro caso, se sitúa entre un 13 y 16%», observa este agricultor que añade en el ranking de variedades cultivadas en su finca a la Cornicabra, con una conversión de hasta el 23%.

La producción de aceite a partir de la variedad Cornicabra es uno de los requisitos que impone el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo. Esta circunstancia evita que los aceites de Valdezarza se encuentren bajo su amparo, si bien para Antonio Gamiz las limitaciones de producción y variedad suponen más bien un obstáculo para el tipo de comercialización escogida por Lands & Buildings. No obstante, los resultados obtenidos con el aceite proveniente de esta variedad otorga una gran estabilidad por su contenido elevado en ácidos grasos monoinsaturados.

Resistente a la sequía y las heladas, esta variedad manchega de aceituna es la segunda más cultivada a nivel nacional, en lo que a número de hectáreas se refiere, en cambio es la tercera en producción.

Originaria de la Alta Extremadura, la Manzanilla cacereña tiene su gran hueco en las laderas que esculpen la explotación de la comarca de Montalbán. «Desde finales de este mes, esperamos recoger casi 600.000 kg de esta aceituna», aventura Antonio Gamiz. «A medida que se recoge se va vendiendo, pero como proyecto realizable queremos llegar a procesar la cosecha a través de un tercero y envasar con nuestra marca». Las previsiones de aumento del consumo ya se han confirmado. En España, la entrada de aceituna de mesa cruda en la pasada campaña (del 1 de septiembre de 2006 hasta el 30 de junio de 2007) ha sufrido un incremento del 19%, unas 500.000 toneladas, respecto a la precedente.

El fruto de la variedad Hojiblanca, casi testimonial en la finca toledana, se destina tanto para aceituna de mesa negra como para la producción de aceite. Con un rendimiento graso bajo, alrededor del 18%, sin embargo su composición de ácidos grasos es muy equilibrada con ácidos saturados relativamente más bajos que en los aceites de otras variedades. ■



El 90% del aceite sale de una línea de repaso para la primera molturación "en frío" de la aceituna recién cosechada.