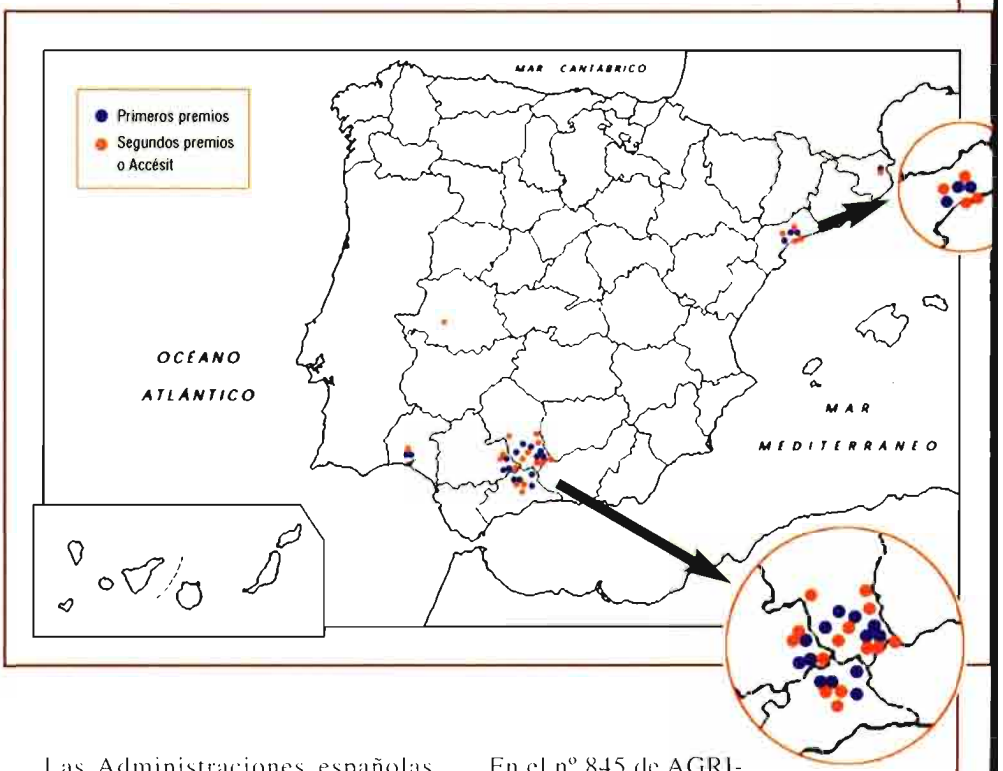
Los aceites de oliva premiados casi siempre son los mismos

C. de la Puerta Castelló

No deja de sorprender la positiva evolución de la olivicultura española y del consumo de aceite de oliva cuando se vuelve la vista atrás y se recuerda la situación de un sector productivo casi inmovilizado por prácticas culturales, tradicionales y rutinarias y por unos sistemas anticuados de extracción del aceite que tampoco se adentraban en los modernos canales de comercialización y exportación, a excepción de algunas firmas industriales.



Hoy día la producción está prácticamente en manos de las cooperativas y se ha tenido que esperar a su lento y torpe resurgimiento para alcanzar la situación actual, que contempla una "nueva" olivicultura y unas "nuevas" almazaras que se esfuerzan en la comercialización del aceite virgen extra, tras varios años de titubeos y algún que otro fracaso.

También es sorprendente el hecho de que se coloque en el mercado (¡toquemos madera!) una producción española de aceite de oliva que, quien lo iba a decir, se ha duplicado en los últimos diez o quince años.

Hay que reconocer que los olivareros españoles y las cooperativas han sabido interpretar y reinvertir los apoyos recibidos desde Bruselas, complementados desde las distintas Administraciones españolas (subvenciones a la producción, estímulos al envasado, denominaciones de origen, buenas prácticas agrícolas, etc.).

Las Administraciones españolas también han querido estimular la calidad del aceite de oliva virgen con la convocatoria de premios.

Hace unas semanas la ministra de Agricultura, Elena Espinosa, ha hecho entrega de los premios "Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles, cosecha 2003-2004" en su séptima edición.

En esta edición de los premios se presentaron 202 muestras de aceite de oliva virgen extra, número sensiblemente superior a las 151 del año anterior. El jurado integrado por ocho miembros del Panel Oficial de Catadores del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación tuvo la seria dificultad de seleccionar los aceites premiados, dado el elevado nivel de los productos que fueron sometidos a su consideración.

En el nº 845 de AGRICULTURA (noviembre de 2002), en nota editorial titulada "¿Cuál es el mejor aceite de oliva de España?" comentamos las circunstancias en torno a los premios correspondientes a las cinco primeras ediciones, incidiendo principalmente en la influencia de factores como las variedades cultivadas en cada una de las localidades y provincias en donde se ubican las almazaras de los aceites premiados, así como otros factores.

Medallero Provincial

En el conjunto de los siete años de premios, las provincias con localidades premiadas han sido las siguientes:

	Primer premio	Segundo premio	Total
Córdoba	6	9	15
Málaga	5	3	8
Tarragona	4	4	8
Sevilla	3	3	6
Huelva	2	1	3
Gerona	1	1	2
Cáceres	0	1	1

Esta séptima edición confirma el hecho de que los mejores aceites de oliva virgen extra españoles se encuentran concentrados en una zona andaluza cuyo centro geométrico es la confluencia de las provincias de Córdoba, Málaga y Sevilla, en donde se cultiva preferentemente la variedad Hojiblanca, y otra zona catalana, en las cercanías de Reus (Tarragona), con predominio de la variedad Arbequina, a la que se ha unido recientemente una localidad de Gerona.

Insistimos en la necesidad de un estudio de las características intrínsecas de los aceites de cada variedad. No sabemos si la concurrencia a estas convocatorias es amplia y significativa del conjunto de los aceites españoles. Dudamos de que todas las muestras de aceite presentadas a los concursos sean monovarietales. No se informa oficialmente de las fechas de recolección y estado de maduración de las aceitunas de las que se extrae el aceite premiado.

Es elocuente, sin embargo, la localización del origen de los aceites premiados y el dominio en esas zonas de las variedades citadas, (Hojiblanca y Arbequina), aunque con presencia minoritaria de otras variedades autóctonas.

El Rincón de los buenos aceites

Municipios premiados

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

Los números en paréntesis determinan cada una de las siete convocatorias del MAPA

Existen cooperativas que han obtenido premios en varios años, caso de Lora de Estepa, siendo significativo el ejemplo de una almazara privada, como la de Priego de Córdoba y otra de Torroella de Fluvia, que ya llevan dos premios en años distintos. En esta edición una cooperativa de Fuente de Piedra (Málaga) ha alcanzado los dos premios en la modalidad de aceites frutados verdes amargos. Baena, donde se cultivan varias variedades minoritarias junto a la Hojiblanca, también aparece con aceites premiados en las siete ediciones.

Puestos a hacer un resumen simplista los mejores aceites españoles "siempre son los mismos".

Premios Cosecha 2003-2004
VII edición de premios



Aceites frutados verdes amargos

En la modalidad de aceites frutados verdes amargos, el jurado ha decidido concederle tanto el premio como el accésit a la Sociedad Agraria de Transformación **"El Labrador"**, de Fuente de Piedra (Málaga). EL premio por su aceite se define como "frutado verde intenso, con notas de otros frutos y manzana madura. En boca es amargo y picante de intensidad media-alta, almendrado de alloza y ligeramente dulce de entrada".

Aceites frutados verdes dulces

En la modalidad de aceites frutados verdes dulces ha resultado ganador **Manuel Montes Marín**, de Priego de Córdoba (Córdoba) por su aceite "frutado verde muy intenso, con notas de otras frutas frescas, manzana verde, hierba y alloza de intensidad alta, muy equilibradas. En boca, amargo de intensidad media-baja, algo más picante y almendrado, dulce de entrada. El accésit ha recaído en **Olivarera Nuestra Señora de Guadalupe,** Sociedad Cooperativa Andaluza, de Baena (Córdoba).

Aceites frutados maduros

Por último en la modalidad de aceites frutados maduros el premio ha sido para **COSELVA**-Cooperativa Agrícola de la Selva del Camp, de La Selva del Camp (Tarragona), por su aceite "frutado muy intenso de frutas maduras entre las que sobresalen la almendra madura, frutas maduras y canela. Aparecen notas ligeras de alloza y hierba. En boca muy ligeramente amargo y picante, muy almendrado y extraordinariamente dulce. El accésit ha ido a parar a **Rodau**, S.L., de Torroella de Fluviá (Girona).