Producción y elaboración de los aceites Marqués de Griñón,



Capilla del Fraile

Un nuevo concepto de elaboración lleva a producir uno de los aceites de mayor calidad del mercado

Hablar de la finca Capilla del Fraile es hablar de calidad. Así se concibió desde el principio y éste fue su objetivo desde el momento en el Iñigo Valdenebro y Carlos Falcó, Marqués de Griñón, decidieron producir y elaborar su propio aceite para comercializarlo con una marca propia. Este aceite es el que conocemos bajo el nombre de Marqués de Griñón, tan valorado por la calidad de sus vinos que quizás la envergadura de sus aceites se escapa un poco a nuestros oídos, pero que como veremos a continuación siguen el mismo patrón de máxima calidad desde su producción hasta su elaboración.

Elena Mármol.
Ingeniero Agrónomo

Iñigo Valdenebro, natural de Sevilla, pasó su juventud rodeado de olivares en tierras andaluzas y siempre ha tenido ese sentimiento de pertenecer más al campo que a la ciudad. Debido a que su principal actividad profesional estaba enfocada a la construcción, se trasladó a Madrid, pero nunca dejó de lado su real vocación, la agricultura. Pasados unos años, en 1990, por recomendación de su amigo Carlos Falcó, decidió comprar una finca cercana al río Pusa, un pequeño afluente del Tajo, en lo que antiguamente se conocía como Señorío de Valdepusa. Ya en el S. XIII, el Valle del río Pusa pertenecía a la primera Marquesa de Griñón y de él se obtienen hoy en día los conocidos vinos que llevan el nombre de la familia.

Un quinto le llaman en estas tierras toledanas a una porción de tierra de aproximadamente 200 ha, superficie ocupada por la finca Capilla del Fraile, la cual siempre había sido de secano, dedicada al cultivo de cereales, y así siguió cinco años más después de su compra, momento en el que se transformó a regadío al encontrar agua en varios sonde-



Iñigo Valdenebro, propietario de la finca Capilla del Fraile.

os profundos en las cercanías del río Pusa.

Plantación y técnicas de cultivo

Al disponer de agua en los sondeos realizados el planteamiento de la finca cambió totalmente y, dado el lugar natal de Iñigo Valdenebro, su ilusión era rodear este cortijo manchego de olivos, paisaje al que estaba más que acostumbrado. Así surgió la idea de realizar una plantación de 120 ha de olivar intensivo. Contaban con la suerte de tener el asesoramiento directo de Miguel Pastor, investigador de gran relevancia en el mundo del olivar español, quien diseñó la plantación, eligiendo como variedades principales la picual y la arbequina, nada propio en Toledo, zona donde la cornicabra ha sido la variedad tradicionalmente plantada y casi la única existente. Igual ocurrió con los marcos de plantación; en esta zona lo normal es encontrar fincas con una media de 100 olivos/ha, claro está que la mayoría son cultivadas en secano, mientras que en Capilla del Fraile se decidió triplicar esta media, resultado de un marco de plantación de 4,75 x 7 m. Además, del total de 36.000 olivos plantados, la variedad manzanilla ocupa un 8% y aporta a estos aceites un alto potencial aromático y gustativo.

Los suelos de esta finca son franco arcillosos, con una alta capacidad de retención de agua, y no muy profundos, razones por las que en ocasiones se producen encharcamientos. Para solucionar este problema los árboles se han plantado en caballones, iguales a los que estamos acostumbrados a ver en los cítricos. En cuanto al clima, es bastante continental, con inviernos fríos, veranos calurosos e insolación alta. Iñigo Valdenebro nos comenta como estas condiciones representan ciertas desventajas para el desarrollo vegetativo del cultivo pero, sin embargo, ayudan a la calidad de los aceites, en especial el extraído de la variedad picual, del cual han obtenido unas características organolépticas inmejorables.

Para la programación de riegos siguen un riguroso control de las distintas variables climáticas: temperatura, humedad, precipitación e insolación, y mediante un dendrómetro, instrumento que la mide el crecimiento del tronco con una precisión micrométrica, son capaces de evaluar semanalmente el crecimiento vegetativo y las necesidades de agua del cultivo. Para ello están asociados a una empresa israelita a la que cada semana remiten los datos registrados, de forma que se realiza una investigación paralela en dicho país. En cuanto a la fertilización, en el caso del nitrógeno, fósforo y magnesio se aporta vía riego, mientras que el potasio y los microelementos se aportan vía foliar, siempre teniendo en cuenta los periódicos análisis de suelo y hoja que se realizan para conocer el estado nutricional de las plantaciones.

Por último, queda comentar el tratamiento de plagas, enfermedades y malas hierbas. Iñigo Valdenebro da especial importancia a enfermedades como el repilo o la tuberculosis, las cuales hay que tratar de forma preventiva para evitar un desarrollo posterior que pueda dañar el árbol, la cosecha y la calidad del aceite. Por ello, varios tratamientos de cobre son obligados, tanto en primavera como en otoño. En el caso de plagas, la más temida por su relación posterior con la calidad final, es la mosca del olivo. En este caso, y debido a que la recolección se realiza muy pronto y hay que cumplir los plazos de seguridad de los productos, ha decidido realizar tratamientos únicamente en el monte que rodea la plantación para así evitar su entrada. En cuanto a las malas hierbas, al estar la plantación en caballones, se utilizan herbicidas de bajo impacto ambiental en la línea de plantación, mientras que en la calle se deja crecer la vegetación arvense que sirve como cubierta vegetal.

Todos los equipos de la almazara son de acero inoxidable y tienen sistemas de limpieza automática





En la foto de arriba, variedad arbequina con cubierta en las calles. Abajo, cintas transportadoras, lavadora aventadora y molinos.

Recolección y elaboración

Una vez plantada la finca y tomada la decisión de elaborar su propio aceite, Carlos Falcó e Iñigo Valdenebro empezaron a indagar en el complejo mundo de las ventas, localizando Florencia como la ciudad donde el aceite adquiere un mayor precio (basta con saber que el precio de venta del kilo del aceite en el campo es similar al precio del solomillo). Una vez conocida la región, buscaron a la persona dentro de la misma que tuviera un mayor prestigio en el mundo de los aceites de alta calidad y surgió el nombre del ingeniero Marco Mugelli. Les costó convencerle para que viniera a España, pero finalmente lo consiguieron, lo que llevó a la construcción de un almazara en Capilla del Fraile diseñada por él.

En realidad tan importante es la elaboración como realizar la recolección de la aceituna en su

momento óptimo. Iñigo Valdenebro explica que la aceituna se debe recoger cuando comienza el envero, lo cual compromete la cantidad de aceite susceptible de ser extraído en beneficio de la calidad del mismo. La recolección empieza hacia el 20 de octubre, unos años con la arbequina y otros con la picual, en función de cual haya llegado al estado de envero antes. Para asegurar que la aceituna está en su mejor momento, todos los días envían fotografías de los árboles por Internet al laboratorio de la Cámara de Comercio de Florencia y, cada cuatro días, envían muestras del producto. La recolección se realiza en su mayoría de forma manual, con rastrillos manejados por operarios que desprenden la aceituna, cayendo ésta en las mantas. De aquí a remolques en los que se acumulan no más de 1.000 kg y una altura máxima de 50 cm de aceituna, para evitar que la temperatura suba en el interior del remolque y se produzcan fermentaciones, llevándose al molino antes de que transcurran dos horas de su recogida.

Una vez en la almazara y, antes de entrar en la nave, la aceituna se descarga en una tolva y pasa a las cintas transportadoras que la dirigen a una aventadora, capaz de eliminar los restos de hojas y palos que hayan podido mezclarse durante la recolección. Cada vez que descarga un remolque, antes de que vuelva al campo, se lava con agua a 45ºC, al igual que ocurre con las cintas de transporte. Una vez la aceituna está libre de hojas y ramas, entra en una lavadora, donde se lava con agua primero y con vapor de agua después (en realidad es agua a 45ºC que sale por unas boquillas tan pequeñas que prácticamente se convierte en vapor). Tanto la lavadora, como la aventadora y el resto de los equipos que veremos a continuación son de acero inoxidable, elegidos de este material para evitar oxidaciones en el aceite producido y obtener una alta concentración de polifenoles, para aumentar la vida útil de los aceites y evitar su oxidación.



Al fondo de la foto se ven las batidoras verticales. Delante, el panel de control y el decanter.

Cuando la aceituna está limpia, antes de pasar a los molinos, se pesa, para conocer el rendimiento final en aceite extraído. Esta almazara en lugar de disponer de un molino de martillos, como viene siendo normal, dispone de dos molinos no muy comunes en España y cuya forma de actuación consiste en la acción de dos cilindros de bases concéntricas con púas que giran en sentido contrario; en función de cuánto se acerquen o alejen se hace una molienda más o menos fina. Además, para evitar oxidaciones tienen un sistema de autolimpieza que se activa cada vez que el molino no está moliendo. Una vez molido, entra en la nave, directamente a las batidoras, únicas en España al tener esta casa la patente. Son batidoras verticales, en lugar de horizontales, y además no están en contacto con el aire en ningún momento, ya que están cerradas por ambos extremos y al vacío. Al igual que ocurre en el molino el sistema de limpieza es automático e, Iñigo Valdenebro, asegura que la pasta que sale de las batidoras es del mismo color que la aceituna, es decir, verde, lo que indica que en ningún momento del proceso se ha producido la oxidación de la misma. Después, la aceituna pasa al decanter, para separar el aceite del resto y, más tarde, a la centrifugadora, que separa el aceite de la pequeña cantidad de agua que arrastra. En ninguna fase la temperatura del proceso supera los 22ºC, ni se utilizan productos químicos para la extracción; esto unido a que la aceituna se coge casi verde, el máximo de extracción es del 12%, muy bajo teniendo en cuenta que lo normal es extraer el 20% de aceite por kilo de aceituna.

Para el filtrado del aceite antes de entrar en los depósitos se utilizan placas de celulosa, resultando un proceso muy lento. Una vez en los depósitos, el aceite queda allí, sin embotellar, hasta que se realiza un pedido, debido a que las características organolépticas se mantienen inalteradas en el interior de los tanques, ya que están inertizados con nitrógeno. ■



VENTAS Y PROMOCIÓN

De la promoción y comercialización del aceite se ocupan Carlos Falcó y su hija Sandra, ambos con una experiencia más que demostrada en este campo. Cada día visitan esta almazara multitud de personas, muchas sin conocimiento alguno de cómo se elabora un aceite de alta calidad. La visión con la que salen de Capilla del Fraile es distinta a lo que se imaginaban y, sobre todo, les asombra tanta limpieza en el proceso.

Otra forma que tienen de promocionar el aceite de oliva en España y en el mundo es por medio de la Asociación Aceites de Pago a la que pertenecen y que preside Carlos Falcó. Únicamente cinco empresas productoras de aceite, seis si contamos la finca Capilla del Fraile, componen esta asociación y se encargan de "predicar allá donde van" los efectos beneficiosos del aceite de oliva de alta calidad.

En cuanto a las ventas, están en su mayoría dirigidas al mercado exterior, siendo Europa y Japón sus principales destinos. En España, podemos encontrarlo en tiendas Gourmet y en los mejores restaurantes, siempre en la característica botella de medio litro negra que se asemeja algo a la del vino y que tiene gravado el nombre Marqués de Griñón, Capilla del Fraile. ■

I+D+i
PROBELTE

un nuevo concepto en la nutrición ecológica



BIOPRÓN-PMC3

BIONUTRIENTE ECOLÓGICO



AENOR
ER
Empresa Registrada
ER-0716/2001
CERTIFIED IQNet QUALITY SYSTEM
ISO 9001

CTRA. MADRID, KM. 389 • APTDO. 4579
30080 MURCIA • ESPAÑA
TELF. 968 30 72 50* • FAX 968 30 54 32
probelte@probelte.es www.probelte.es

lucha ecológica