

La Venta de Ureña, la alta calidad del aceite producido es su objetivo

Coupage de cinco variedades y su forma de cultivo y elaboración lo diferencian

En Bolaños de Calatrava, a medio camino entre Ciudad Real y Valdepeñas, se encuentra la finca La Abundancia, un paraje escondido entre colinas, transformado en el año 1997 en una explotación de olivar que ya cubre gran parte del terreno. Su propietario, Jesús Cabañas, se dedica, y se dedicaba por aquel entonces, a un próspero negocio de fabricación de piezas para una importante marca de coches y para la Marina, pero provenía de una familia natural de Quero (Toledo) que se dedicaba profesionalmente al sector agrícola.

Elena Mármol.
Ingeniero Agrónomo.

Por la añoranza de la tierra —declara Jesús Cabañas—, un día decidí cumplir con mi sueño de tener mi propia explotación y diversificar de esta forma mis negocios». Empezó a buscar tierras que estuvieran entre Alcalá de Henares y La Carolina, ya que en ambas ciudades tenía sus fábricas de producción de piezas metálicas y pensó que así le sería más fácil atender ambos negocios. Por fin le llevaron a visitar una finca de 475 ha en Bolaños de Calatrava, bien ubicada teniendo en cuenta las necesidades anteriormente explicadas aunque, según comenta Jesús Cabañas, en principio no le gustó nada. Reflexionando más tarde sobre el tema, empezó a valorar sus posibilidades y, sin duda, el hecho de que estuviera totalmente recorrida por tuberías enterradas, así como la existencia de varios pozos, era una gran ventaja y daba la posibilidad de, realizando las inversiones precisas, convertirla en una explotación rentable.

Así, tras comprar la finca, decidió que el olivo sería el cultivo prin-

cipal. Las plantaciones se han ido aumentando cada año, hasta llegar, en estos momentos, a disponer de 135 ha con 35.000 árboles en producción, en dos marcos distintos; los primeros años empezó a plantar a 6 x 8 m, suponiendo un total de 208 árboles/ha y, según avanzaba el tiempo, se iba adaptando a las nuevas tendencias de intensificación de las plantaciones, con marcos de 7 x 5 m, y del orden de 285 árboles/ha. En cuanto a las variedades, pensando en hacer aceites de alta calidad mediante *coupages*, decidió plantar cinco distintas: Arbequina, Picual, Cornicabra, Manzanilla y Picudo.

La investigación en La Abundancia

Tuvo la suerte, comenta Jesús Cabañas, de encontrar un encargado muy profesional, Ángel Naranjo, que vive en la finca y lleva el día a día de la explotación, y tuvo la inteligencia de ponerse en manos de los mejores asesores que se puede esperar, y entre ellos nombra a investigadores muy re-

levantes del olivar español, como Miguel Pastor, Diego Barranco, Miguel Ángel Blanco, Luis Rayo y José Humanes, que atienden sus dudas e, incluso, experimentan en su finca.

Un caso claro de investigación es el ensayo sobre control del verticilosis que se está llevando a cabo en la finca; esta enfermedad se extiende cada vez más, sobre todo en los suelos en los que, como en ésta, anteriormente a la plantación se habían cultivado hortalizas. Son en este caso Diego Barranco, Miguel Ángel Blanco y su equipo los que se encargan de llevar a cabo la investigación; el primer paso fue analizar todos los árboles que presentaban síntomas de verticilosis, descubriendo que casi el 80% de los afectados no estaban infectados por el hongo, sino que sufrían una podredumbre de raíz bastante severa, provocada por la escasa profundidad del suelo (no más de 30 cm) y su alta proporción de arcilla.

Lo primero que se hizo fue dejar de regar estos árboles, con la intención de que los poros, que en ese momento se encontraban





Arriba, en el centro de la foto, Jesús Cabañas, propietario de la explotación. A su izquierda, Santos Gómez, presidente de AFRE, y a su derecha, Ángel Naranjo, encargado de la finca.

Abajo, vista de la cubierta vegetal recién segada.

lentos de agua y provocaban la asfixia radicular, se llenaron de aire y la planta recuperara su estado natural. Con el 20% restante, sí atacados por la enfermedad, se están siguiendo alternativas para conocer los resultados, de forma que puedan ser extrapolados a otras explotaciones de olivar que sufren este problema.

Se ha intentado tratar el árbol con fungicidas autorizados, y también arrancarlo y tratar el suelo mediante varias técnicas, como la solarización o la aplicación de fitosanitarios. Posteriormente, se plantan variedades distintas a las originales y que se consideran más resistentes. Entre ellas está funcionando bien la Arbequina, y también han probado con la Frantoio, que se ha demostrado que es bastante resistente, con la mala suerte de que cuando se plantaron los árboles heló y murieron el 80% de los plantones. El 20% restante demostró ser una variedad resistente la verticilosis, pero poco adaptada a las bajas temperaturas.

Por último, comentar un hecho esperanzador en los avances del

control de esta enfermedad: existen cinco olivos en el centro de una parcela bastante atacada por el hongo, rodeados de plantas enfermas, y no obstante permanecen sanos. Al realizar una prueba de ADN se ha sabido que son de la familia de la variedad Picual, aunque no son totalmente coincidentes con la que se cultiva normalmente. En este momento se están sacando esquejes de estas plantas para después plantarlas en terrenos infectados y estudiar su comportamiento.

Técnicas de cultivo

En cuanto a las técnicas de cultivo, merece la pena comentar el avanzado sistema de riego y abonado de la finca. Al principio tenían un cabezal en cada uno de los dos sectores en que se divide el riego, con una bomba, filtros de limpieza e inyector de fertilizantes. Posteriormente, se pusieron en contacto con la empresa Saleplas, que hizo un estudio de la finca para centralizar el riego. Los filtros en parcela se mantuvieron, pero de todas maneras se cons-

FERIA

O B L I G A D A



AGROMAQ 2006

23 Feria Internacional Agropecuaria de Castilla y León

18 Exposición Internacional de Ganado Puro

SALAMANCA

7 AL 12 DE SEPTIEMBRE DE 2006

Reserva de espacios:

Institución Ferial de Salamanca • Recinto Ferial
Ctra. N-620 Km. 246 • 37192 Salamanca
Tel. 923 278 323 • Fax. 923 278 324
e-mail: ifesa@lasalina.es

truyó una balsa para acumular 10.000 m³ de agua y se instaló un cabezal automático de filtrado hidroneumático en la estación central que tiene una capacidad de filtrado mayor al mezclar el agua con aire en el momento de realizar la limpieza, y ahorra una importante cantidad de agua en esta operación.

En cuanto al abonado, se realizan dos análisis de hoja al año, uno en marzo y otro en mayo. Basándose en los resultados se plantea la fertilización, realizándose cada 28 días vía foliar, aprovechando los tratamientos fitosanitarios necesarios, y dejando el resto para aportarlo mediante fertirrigación. Para ello, las composiciones nutritivas adaptadas a cada periodo vegetativo y que incluyen macro y micronutrientes vienen ya disueltas y se almacenan en los depósitos en la estación central, al igual que los ácidos húmicos, que tienen un depósito reservado. Existen dos bombas inyectoras, una para el ácido nítrico que ayuda a la limpieza de



Filtrado automático hidroneumático y tanques de fertilizante líquido.

los goteros y otra con tres cuerpos que inyecta los abonos líquidos en la red. Respecto a esta última, uno de los cuerpos está comandado por una sonda que mide el pH de la solución y que hace que la bomba arranque el tiempo necesario para mantenerla en pH = 7 mediante la inyección de pequeñas cantidades de ácido.

En cuanto al tratamiento de las malas hierbas, en esta finca se utilizan dos métodos. El prime-

ro es el tradicional laboreo superficial de las calles y, el segundo, es mediante escarda química, pero siempre segando primero la cubierta vegetal espontánea que crece en las calles. La forma de llevarlo a cabo es dejando la cubierta vegetal viva durante los meses en los que no "roba" agua al olivo, es decir, entre finales de otoño y principios de primavera, para después segarla y dejarla formando parte de un *mulch* na-

tural en las calles. Tras la siega se trata con herbicidas de contacto, consiguiendo aplicar dosis más reducidas a las que serían necesarias en caso de no haberse segado, y más duradera, demostrándose que hasta la primavera siguiente no es necesario volver tratar.

Por último, la recolección se realiza en su totalidad de forma mecánica, haciendo uso de un vibrador con paraguas lateral. Este tipo de vibrador no es muy común en las explotaciones de olivar, siendo lo normal que se elijan vibradores de paraguas frontales. La dificultad en este caso para el tractorista es que ha de saber dónde se encuentra el tronco del olivo y acertar al enganchar la pinza. En este caso, se ha instalado una cámara en la cabina del tractor desde la que se ve el tronco a vibrar para que el operario salve este problema sin ninguna dificultad, y además, la pinza tiene instalados dos sensores que detectan el tronco, pudiéndose hacer el agarre de forma automática. La ventaja de este sistema es que el tractor sigue una trayectoria recta, no teniendo que variarla en cada árbol, lo que ocurre en el caso de vibradores frontales. Para vibrar durante el menor tiempo posible los árboles, la vibración es ayudada desde el suelo por un operario que se introduce por una apertura de la lona y, a la vez que vibra, utiliza el peine vibratorio Olivium de Pellenc que derriba gran cantidad de fruto sin causar daños a las ramas.

Otro aspecto a tener en cuenta a la hora de utilizar en el olivar un vibrador con paraguas es que el olivo ha de estar podado alto para que las ramas bajas no queden en contacto con la lona. Para realizar eficientemente la poda en la explotación se utiliza un equipo de poda neumático de Makato compuesto por dos tijeras y dos motosierras. El propio Jesús Cabañas y su encargado, Angel Naranjo, ha ideado un sistema de lanzadera que salva la copa de los árboles, de forma que cuatro operarios pueden ir podando a la vez cuatro filas de árboles. ■

LA ELABORACIÓN DEL ACEITE

La almazara se construyó en la misma finca para molturar la aceituna producida en ésta. Tiene una capacidad de molturación de 60.000 kg/día, estando en estos momentos trabajando al 60% de su capacidad, dada en parte por los 40 kg/árbol que han obtenido de media este año en las plantaciones del año 1997.

La recolección empieza a finales de octubre con las variedades Arbequina y Manzanilla, las cuales siempre se recogen aún verdes, dado que son las que mayor calidad aportan a los *coupages*, según comenta Francisco Huete, encargado de la almazara. En la tolva de recepción, tras hacer un primer análisis visual de la aceituna, se pasa a la limpiadora, que actúa por una corriente de aire que elimina las hojas, llegando el resto a unos rodillos que están separados a una distancia por la que sólo pasan las aceitunas, enviando piedras y ramas a un remolque. Por si quedaran impurezas, la aceituna pasa después a una lavadora en la que la aceituna flota en el agua y el resto se hunde en el fondo de ésta. En este sistema de recepción del producto se disponen de tres tolvas distintas, por si coincide que se están recogiendo a la vez varias variedades.

La elaboración del aceite comienza con la molienda de la aceituna en los molinos de martillos y, de éstos, pasa a la batidora. Además, para casos puntuales, tiene un dosificador de talco que suaviza la pasta durante el batido. En la batidora se homogeneiza la pasta a 30°C durante 90 minutos, salvo en el caso de la Arbequina, en la que se baja la temperatura y se añade algo de



agua, ya que viene de campo algo más seca que las demás por su mayor relación hueso/pulpa.

Pasado este tiempo, la pasta se lleva al decanter de capacidad 5.000 kg/h y, de éste, al tamiz, que elimina las partículas sólidas que hayan podido quedar tras el proceso. Por último, se centrifuga para eliminar el agua incluida, pasando el aceite a uno de los ocho depósitos que tienen en la bodega, donde se mantiene a una temperatura de 18°C hasta que es vendido a granel o envasado tras un nuevo filtrado en la envasadora de que disponen.

En cuanto a las ventas del aceite, o bien se vende a granel cada variedad por separado, o bien se envasa y se distribuye a tiendas especializadas y restaurantes bajo la marca La Venta de Ureña en envase de vidrio de 0,5 y 0,75 litros, o en plástico en garrafas de 5 litros. ■