

Desde la Almazara

Hemos comentado mucho sobre el aceite, pero nos hemos saltado una parte fundamental, que es el origen del aceite. Todos sabemos que el aceite viene de la aceituna, pero ¿conocemos bien a la aceituna?

La aceituna es un fruto muy particular, con unas características muy especiales, una de esas características es su gran variedad. Las variedades se dividen en:

Principales, cuando tienen una importante superficie cultivada.

Secundarias, cuando no tienen tanta superficie pero son la base de plantaciones regulares.

Difundidas, cuando están en varias comarcas pero no objeto de plantaciones regulares.

Locales, cuando se encuentran en una sola comarca y no están propagadas.

Existe mucha confusión respecto a los nombres de las variedades, pues se dan casos de sinonimia (tener nombres distintos misma variedad) y homonimias (tener mismos nombres variedades distintas).

Se estima que hay unas 273 variedades en toda España, pero si contabilizamos el total de variedades mundiales, los expertos barajan aproximadamente unas dos mil, número que nos da una idea de la riqueza genética del olivo.

Se considera que en la provincia de Jaén, entre principales secundarias, difundidas y locales hay unas cuarenta variedades que exponemos aunque no de forma exhaustiva.

Como es lógico dentro esta cantidad de varietales, hay algunos que se asemejan muchísimo, y solo se puede distinguir por pruebas de ADN y otras en que sus diferencias son notables a simple vista.

Los detalles que diferencian una variedad de otra comienzan en el árbol: Su envergadura, tipo de follaje, altura, porte general, etc. Se sigue con el estudio de la hoja, que aunque en todas las variedades tiene forma lanceolada (en forma de lanza) su longitud, su anchura, su relación longitud- anchura, forma general de la hoja, y otros rasgos, nos van delimitando la variedad.



Sin embargo el análisis que más pistas nos da, es el análisis pomológico, que es el estudio del fruto, donde veremos el color en las sucesivas fases de maduración, la piel si posee o no lenticelas, las distintas formas del fruto: El ápice terminal, la forma alargada o redondeada, etc.

Una parte muy importante es el estudio del hueso, puesto que es el menos sujeto a malformaciones y a variaciones de crecimiento. La relación pulpa /hueso, tamaño, peso, sección central, vistas de perfil y de fondo, número y distribución de surcos fibrovasculares, etc. nos dan datos para la identificación de la variedad.

Sería bueno rescatar y mantener todas las variedades de aceituna que tenemos, no sólo desde los estamentos científicos, cosa que se viene haciendo, sino también a nivel popular, pues mantendríamos una riqueza genética muy interesante.

El motivo de este empobrecimiento genético es debido a la tremenda supremacía de la variedad Picual, que tiene unos indudables valores agronómicos y de aceite, pero que debido a ello está suplantando a todas las otras variedades que también tienen mucho que aportar, pues los aceites plurivarietales tienen una riqueza de aromas, que difícilmente puede aportar un aceite monovarietal, por muy bueno que éste sea.

La relación de varietales que sigue, que salvo error u omisión, son las variedades de aceituna presentes en nuestra provincia, distribuidas

según la clasificación expuesta, entre principales, secundarias, difundidas y locales.

PRINCIPALES

PICUAL: La más importante de todas en superficie cultivada, ella sola tiene extensión de 900.000 Ha. casi el tripe de la segunda cultivada, originaria de Jaén, actualmente se está extendiendo por otras provincias, regiones y países.

PICUDO: No es exclusiva de Jaén pues también está en las provincias de Córdoba, Málaga y Granada. 35.000 ha.

HOJIBLANCA: Mucho más cultivada en Córdoba, Málaga Sevilla y Granada, aunque hay ejemplares en Alcalá la Real. 267.000 ha. 3ª en superficie.

SECUNDARIAS

Carrasqueño de Alcaudete. 4.000 ha.

Royal de Cazorla. 2.000 ha.

DIFUNDIDAS

Azul, Cornezuelo de Jaén, Gordalejo, Impe-

rial, Jabaluna, Limoncillo, Manzanilla de Jaén (de agua), Tomatillo, Verdial de Alcaudete.

Locales. Se pone el lugar predominante donde se han encontrado, pero los olivos no entienden de divisiones políticas.

Caballo (Huelma), Carrasqueño de Porcuna (Porcuna), Cerezuela (Villacarrillo), Cornicabra (Orcera), Corralones (Andújar), De Casta (Castiza) (Mancha Real), Escarabajuelo de Úbeda (Úbeda), Imperial (Jaén), Macho de Jaén (Jaén), Manzanillo (Santisteban del Puerto), Morejona (Orcera), Negrillo (Andújar), Negrillo (Arjona), Nevadillo blanco (Jaén), Nevadillo negro (Jaén), Nevadillo (Santisteban del Puerto), Nevado (Andújar), Olivo de Fuentebuena (Beas de Segura) Olivo (Mancha Real), Olivo Macho (Santisteban del Puerto), Perillo (Jaén), Pico de Limón (Orcera), Racimal (Jaén), Torció (Huelma), Verdala (Villacarrillo), Zarzariaga (Orcera).

Juan Luis Moreno Garrido

ACEITUNAS Y ENCURTIDOS DE CALIDAD

Aceitunera

JAENNENSE, S.A.

Tlf.: 953 281 264
www.aceitunerajaennense.com

The advertisement features a large, stylized 'A' logo on the left. The background shows a factory setting with various olive products in jars and containers. An inset image in the top right corner shows a factory interior with workers at a table.