

## LA VARIEDAD DE LA ACEITUNA EMPLEADA

**La variedad de la aceituna empleada,** nos indicará las características sensoriales que nos vamos a encontrar al catar o degustar un aceite virgen extra. Aún siendo de la misma variedad y zona, nos será casi imposible encontrar dos aceites iguales, la diversidad de matices, aromas, sabores, etc., depende sobre todo de cómo se ha llevado su cultivo, recolección y elaboración (su trazabilidad). **Una aceituna sana y en su punto óptimo de maduración.**

La riqueza de aromas y sabores que se perciben en los aceites virgen extra españoles, es una mezcla de factores y equilibrios cuyo protagonista es el olivicultor.

## VARIEDADES ESPAÑOLAS MÁS REPRESENTATIVAS

La diferencia de sabores entre unos aceites y otros depende de una gran variedad de circunstancias, algunas de ellas son: la variedad de aceituna utilizada, las condiciones climáticas de cada zona (micro climas) y a la vez las circunstancias de cada año (más seco, más lluvioso).

Conocer Las características sensoriales de cada variedad, le permitirá hacerse una idea previa sobre los aromas y sabores que le deparan nuestros aceites.

**PICUAL:** Es la variedad más importante en cuanto a extensión de cultivo. Representando el 20% del olivar mundial, alcanzando en España el 50%. Su difusión geográfica principal la encontramos en Andalucía, principalmente en las provincias de Jaén, Córdoba y Granada. En menor cantidad en Málaga, Ciudad Real y Badajoz.

Los olivos de la variedad picual tienen una alta productividad.

Es una variedad de un alto rendimiento (puede llegar al 27%), con gran estabilidad y un gran contenido en ácido oleico. Su gran estabilidad le hace resistente al enranciamiento debido al alto contenido de antioxidantes naturales. Su alto contenido en polifenoles, le convierten en el aceite más estable que existe.

Son aceites con toques amargos y picantes, bastante frescos y afrutados.

En la D.O. Sierra de Segura contempla el amargor y picor como atributos principales a la hora de calificar sus aceites.

**HOJIBLANCA:** Su área de cultivo se extiende en el este de Sevilla, el sur de Córdoba y el norte de la provincia de Málaga. Más o menos en 16% del olivar andaluz. Su composición en ácidos grasos saturados es menor que en otras variedades pero es equilibrada. De estabilidad baja, por lo que su conservación es delicada.

Son aceites dulces, ligeramente picantes y almendrados.

**PICUDO:** Variedad principal de Córdoba. También se encuentra muy difundida en las provincias de Granada, Málaga y Jaén.

Muy equilibrada, dulce y sin sabores duros. Por su composición (ácidos grasos), el aceite extraído de la picudo se clasifica en aceites delicados frente a la oxidación, pudiendo ser complementada con la picual (coupage) para darle más consistencia.

**LECHÍN DE SEVILLA:** Su zona de cultivo se extiende por las provincias de Sevilla, Córdoba, Cádiz, Málaga y Huelva.

Sus propiedades organolépticas son: sabores vegetales, amargor medio, reminiscencias a almendra verde al final en boca. No se suelen hacer aceites monovarietales de esta variedad, si que se utilizan para hacer coupages con hojiblanca y picual.

**ARBEQUINA:** Originaria de la localidad de Arbeca, en la Comarca de Les Garrigues (Lérida).

Se extiende principalmente por las D.O. Siurana (Tarragona) y Les Garrigues (Lérida). Actualmente empieza a verse su cultivo en Córdoba (Andalucía), Zaragoza, Huesca, Teruel.

Los aceites de la variedad arbequina son: armoniosos, suaves, ligeros, delicados, dulces.

Son bastante proclives a la oxidación y su conservación en botella, se recomienda que no supere el año.

A pesar de este inconveniente, el buen hacer de los productores, fabricantes y comercializadores de este aceite lo han convertido en uno de los más apreciados y vendidos en el mundo.

**CORNICABRA:** Su cultivo principal está en las provincias de Toledo y Ciudad Real.

Árbol muy resistente a las sequías y heladas.

Sus aceites son frutados y aromáticos, algo amargos y picantes (grado medio), equilibrados. Son bastante estables debido a un buen nivel de ácidos grasos monoinsaturados.

**EMPELTRE:** La encontraremos en Logroño, Aragón (valle del Ebro) hasta Tarragona y algo menos en Baleares. Son aceites fluidos con un frutado suave y sabor delicado, dulce y algo almendrado. Pocas veces se perciben amargor y picor. Lo que los hace muy agradables en boca.

**MANZANILLA CACEREÑA:** Su zona está en Extremadura y Portugal (negrinha y aceitera). Su composición le permite, además de aceitera, ser aceituna de mesa. Sus aceites tienen bastante cuerpo, de un amargo y picante medio, y aromas a frutos maduros.

## SISTEMAS DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ACEITE DE OLIVA

### **Sistema discontinuo.**

Hasta hoy ha sido el sistema tradicional (era industrial moderna). Consiste en presar la aceituna y separar las fases sólida y líquida. De este proceso se obtiene aceite y alpechín, que se separan por decantación o centrifugado.

### **Sistema continuo.**

Actualmente es lo último aplicado a la industria aceitera, sistema que permite un alto grado de productividad, mejora la calidad de los aceites, al reducir el tiempo de procesado, disminuyendo el índice de acidez.

Este método separa las fases sólidas y líquida con sólo dos salidas, la pulpa, el hueso y el agua de vegetación por una parte y el aceite por otra, que pasa al centrifugado vertical.

## TIPOS DE ACEITE DE OLIVA

### **Aceite de Oliva Virgen Extra.**

Obtenido de la aceituna sana por procedimientos físicos en condiciones idóneas que no alteren el aceite y que no haya sufrido tratamiento alguno que no sea el lavado, prensado, decantación, centrifugado y filtrado.

**El aceite obtenido debe tener todos sus atributos positivos y carecer de atributos negativos. Su sabor, olor y textura deben ser irreprochables. Su puntuación en el panel de cata debe ser superior a 7. (en escala de 0 a 10)**

### **Aceite de Oliva Virgen.**

Obtenido por procedimientos físicos en condiciones idóneas y que los atributos negativos no alteren en demasía las cualidades organolépticas de la variedad de la aceituna molturada.

Su valoración en el panel de cata no puede bajar de 5 (en escala de 0 a 10).

**No se garantiza que no tenga defectos.**

### **Aceite de Oliva Refinado.**

Aceite obtenido por tratamientos físico-químicos de aceites con defectos.

La finalidad es dejarlos prácticamente neutros.

### **Aceite de Oliva.**

Aceite obtenido mezclando aceite refinado (prácticamente neutro, sin sabor ni olor) y aceite de oliva virgen (con color y sabor).

### **Aceite de Orujo.**

Aceite obtenido del orujo (parte sólida) de aceituna y extraído con disolventes.

Aceite de Oliva Lampante.

Aceite obtenido de aceitunas en malas condiciones y con procedimientos no adecuados que lo hacen no apto para el consumo.

Con estos datos podemos decir que la calificación de aceites aptos para el consumo es la siguiente:

**1° ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

**Calidad máxima**

**2° ACEITE DE OLIVA VIRGEN**

**Calidad que no garantiza todas sus cualidades positivas.**

**3° ACEITE DE OLIVA**

**De baja calidad en cuanto a sus atributos. Mezcla de refinado y virgen.**

**4° ACEITE DE ORUJO**

**De baja calidad y carente de todo atributo positivo.**

**NOTA:** A la hora de elegir un aceite, no debe importar la variedad de la aceituna, pero que sea Virgen Extra y de sabor irreprochable. En cuanto al gusto, no hay nada escrito.

## ACEITE DE OLIVA Y LA SALUD

El aceite de oliva virgen extra es el único zumo de fruta que se consume natural (sin ningún aditivo que altere sus cualidades).

Su alto contenido en ácido oleico monoinsaturado y sus efectos beneficiosos en el resto de ácidos grasos ayudando a mantener el equilibrio entre ellos.

Estudios científicos recientes avalan las virtudes en efectos preventivos del aceite de oliva para la salud. Previene de riesgos cardiovascular, retarda el envejecimiento (por sus efectos anti radicales libres), ayuda a tratar la diabetes, es beneficioso para el sistema digestivo, etc.

El aceite de oliva es vital para nuestra dieta tanto mezclado con los alimentos como en crudo (una cucharada de aceite virgen extra todas las mañanas es el aporte de vitaminas más natural que existe).

En esta línea, Estados Unidos ha autorizado incorporar la información sobre los beneficios para la salud del ser humano en el etiquetado del aceite de oliva que se consume en este país.