



Olint

EDICIÓN ESPAÑOLA

Revista núm. 7 de Agromillora Catalana, S.A. - Mayo 2003



Andalucía

Opiniones de olivicultores locales

Francia

Entrevista a Jean Michel Borgeaud

Sanidad vegetal

Alternativa eficaz para controlar el Repilo

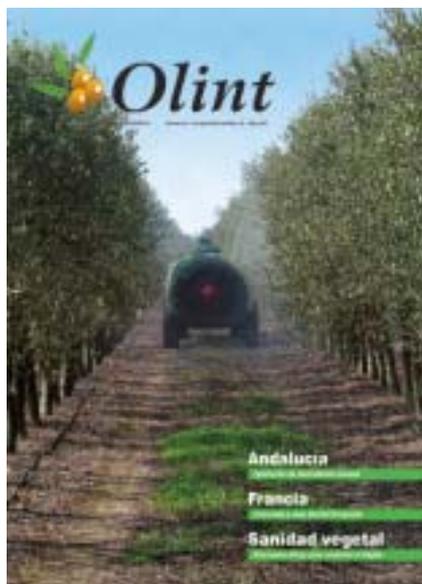


Foto portada: Tratamiento Fitosanitario en La Boella. Franco Bellomo

Sumario

Editorial, pág. 5

Andalucía, punto de encuentro.

Andalucía, pág. 7

Entrevistas a los Sres. Antonio Capitán, Carlos Barcia y Jesús Fernández.

Extremadura, pág. 13

Entrevista al Sr. Diego Bigeriego.

Portugal, pág. 17

Entrevista al Sr. Andre Luis Lopes.

Francia, pág. 19

La Barjolle (Fontvieille). Entrevista con el Sr. Jean Michel Borgeaud.

Chile, pág. 23

¿Por qué olivos en sistema superintensivo en Chile?
Elvio Olave. Empresario agrícola chileno.

California, pág. 27

Aceites de Arbequina y Arbosana californianos reciben una puntuación muy alta por el panel de cata local.

Italia, pág. 29

Primeros campos experimentales de olivos superintensivo en Puglia-Italia.

Sanidad vegetal, pág. 31

Alternativa para combatir el Repilo con éxito.

Aceites, pág. 35

Caracterización de los aceites de: Arbequina, Arbosana y Koroneiki.

News, pág. 39



Revista de plantaciones
superintensivas de olivo
Dirección: Guillermo Romero Pla
E-mail: olint@olint.com
<http://www.olint.com>

Periodicidad semestral

Edición:



AGROMILLORA

Agromillora Catalana, S.A.

El Rebato, s/n

08739 T.M. Subirats

Barcelona - España

Tel. 93 891 21 05

Fax 93 818 39 99

E-mail: agromillora@agromillora.com

<http://www.agromillora.com>

Diseño, fotolitos e impresión:

Gráficas Kerpe, SL

Pere El Gran, 16

08720 Vilafranca del Penedès

D. L. 14.068/2000

Andalucía, punto de encuentro



Durante el mes de mayo del presente año, el sector olivarero tiene una cita ineludible en EXPOLIVA, la feria más importante a nivel mundial que se realiza cada dos años en la provincia de Jaén.

Como ya venimos indicando en números anteriores de nuestra publicación, Andalucía como primer referente mundial en la producción de aceite de oliva, está empezando a concienciarse de los serios problemas que le puede suponer el hecho de perder el tren de la competitividad si no moderniza y evoluciona sus sistemas tradicionales de manejo y producción de aceitunas.

Nuestra publicación cuenta, a partir de ahora y en adelante, con un importante colaborador como es la empresa Todolivo, ubicada en Córdoba. Esta empresa es la referencia en Andalucía, Extremadura y Portugal de la mayoría de plantaciones superintensivas que se han realizado. Tienen una importante experiencia en la realización y asesoramiento de plantaciones en todo el sur de España y Portugal. Cuentan con un equipo técnico especializado en acometer y dar viabilidad a proyectos agrícolas orientados a la intensificación del olivar.

Queremos agradecerles en primer lugar a ellos, al igual que a todos aquellos que colaboran con nosotros y hacen posible que los contenidos de esta publicación lleguen hasta ustedes de la forma más objetiva y rigurosa posible. Las informaciones aportadas por Todolivo nos han permitido crear una nueva sección y ampliar las informaciones que se generan en el sur de España y Portugal.

En este número hemos querido hacer especial hincapié en publicar entrevistas a agricultores andaluces, que hartos de los serios problemas ocasionados por la falta de mano de obra y los altos costes que suponían las recolecciones manuales, han decidido dar el salto a las plantaciones superintensivas. Ellos nos cuentan de primera mano sus experiencias y sus éxitos.

Lo mismo que está sucediendo en Andalucía, sucede también en países como Portugal, Chile, EE.UU, Australia o Túnez, donde también se está generando mucha información que esperamos brindarles puntualmente. ●

Ante el reto de no perder el tren de la competitividad

Alfonso Gómez, Gerente de TODOLIVO

Andalucía, con el 80% de la superficie de olivar y el 90% de la producción nacional, sigue siendo el epicentro del sector olivarero nacional e internacional.

En los últimos años, el sector está atravesando por un periodo de gran incertidumbre, debido a los bajos precios del aceite de las variedades tradicionales de la zona, altos costes de recolección, falta de mano de obra y penalización de la subvención a percibir debido al exceso de producción de los últimos años sobre la cantidad nacional garantizada.

Asimismo, la entrada en mayo de 2004 de los países del Este que conformarán el nuevo mapa de la Unión Europea y el cambio de las ayudas a la superficie en vez de a la producción, hace prever una disminución de los ingresos a percibir vía subvención.

Ante este panorama, Andalucía debe ser consciente de que debe modernizar su olivar para seguir siendo competitivos en un futuro próximo sin necesidad de ayudas. Esta situación puede superarse con el olivar superintensivo, ya que se producen aceites de gran calidad a costes más competitivos generando a la vez, grandes beneficios sin necesidad de subvención.

Por otra parte, es importante destacar que el éxito de la comercialización del aceite de oliva está en los mercados europeos, norteamericanos, australianos, canadienses, etc. Es-

tos mercados demandan aceites de oliva virgen extra con aromas frutados, sabores suaves, dulces, con bajos niveles de picor y amargor. No hay que olvidar que los verdaderos parámetros que conforman la calidad quien verdaderamente los determina son los consumidores, no los productores. El aceite procedente de la variedad Arbequina (principal variedad utilizada en este sistema) cumple extraordinariamente con todas las exigencias del mercado, y consecuentemente su cotización es muy superior al resto.

Es cierto también que Andalucía tiene el peso de la tradición, de ese "saber hacer" heredado de una generación a otra, lo cual, no debe ser un freno para este cambio necesario. El agricultor tradicional debe entender la olivicultura como una actividad empresarial y por tanto, sujeta a una mejora e innovación constante que le permita mejorar su productividad y garantizar su supervivencia. Andalucía tiene la suerte de poseer el suelo y clima ideal para este cultivo. Esta comunidad no debe ni puede dejar de ser el referente del sector a nivel mundial.

Afortunadamente, hoy son más de 1.000 Ha de olivar superintensivo las que hay plantadas en Andalucía. Como botón de muestra les mostramos a continuación la entrevista que realizamos a tres destacados olivareros andaluces que han vivido la experiencia del olivar superintensivo.

«Andalucía debe ser consciente de que debe modernizar su olivar para seguir siendo competitivos en un futuro próximo sin necesidad de ayudas»

«El agricultor tradicional debe entender la olivicultura como una actividad empresarial y por tanto, sujeta a una mejora e innovación constante que le permita mejorar su productividad y garantizar su supervivencia»



El Sr. Antonio Capitán



Finca El Llano, 15 Ha en Écija (Sevilla)

Entrevista al Sr. Antonio Capitán

Écija (Sevilla)

Antonio Capitán Hidalgo es un industrial y agricultor ecijano (Sevilla). En el año 2000 decidió aventurarse en el mundo del olivar superintensivo. Hoy, dos años y medio más tarde, bate récords en el mundo de la olivicultura con producciones de 17.420 kg por Ha y un futuro inmejorable.

Olint: ¿Cómo conoció el olivar superintensivo?

AC: Yo tenía estas tierras y estaba pensando en poner frutales, pero unos amigos me hablaron de este tipo de olivar y de sus posibilidades.

Olint: ¿Por qué se decidió por el olivar superintensivo?

AC: Estuve informándome de todo el sistema. Me quedé encantado del funcionamiento de este tipo de plantaciones y decidí ir a Cataluña para ver la recogida mecanizada, eso fue lo que definitivamente me convenció por los bajos costes de recolección.

Olint: ¿Cuál fue la fecha en la que hizo su plantación?

AC: En marzo del año 2000 hice la primera fase de plantación y ahora me he decidido a ampliar mi olivar en una segunda fase que se terminó de plantar hace unas semanas.

Olint: ¿Qué superficie tiene?

AC: La primera fase tiene 15 Ha y esta nueva fase consta de otras 15 Ha.

Olint: Y, ¿a qué marco de plantación están los olivos?

AC: Buscamos aprovechar al máximo la luz y el espacio disponible sin perder de vista la funcionalidad de la finca, por eso

nos decantamos por el 1,35x3,75 m. Como me ha ido muy bien es el que he decidido poner en esta segunda fase.

Olint: ¿Ha utilizado algún abono de implantación?

AC: Sí, la Litonita, y la verdad es que estoy muy contento, la planta enraizó muy rápido y tuvo unos crecimientos sorprendentes.

Olint: ¿Le ha resultado difícil el mantenimiento de la plantación?

AC: La verdad es que hay que estar muy atento, sobre todo en los dos primeros años hasta que se cría el olivo, por eso, para mí ha sido importante contar con una buena empresa con experiencia que te asesore.

Olint: ¿Qué cosecha ha tenido hasta el momento?

AC: Es lo más sorprendente de este sistema, nunca creí que un olivar pudiera dar **17.420 kg/Ha** en su tercer verde.

Olint: ¿Qué rendimiento graso medio ha obtenido?

AC: La verdad que para ser la primera cosecha muy bueno, 19'20 %.

Olint: ¿Cuáles han sido las claves de este éxito?

AC: Creo que han sido varias las razones. En primer lugar, una buena planta Arbequina. La que hemos utilizado es de enorme calidad, desde que la plantamos en la finca ha tenido un comportamiento muy bueno, con crecimientos rápidos y parejos. La carga de aceitunas por olivo fue muy alta y similar en todos los olivos. En segundo lugar, el buen manejo de la explotación ha sido clave para que las plantas se

«Nunca creí que un olivar pudiera dar 17.420 kg/Ha en su tercer verde»

desarrollen bien y hayan producido tanto. Y en tercer lugar, creo que hemos tenido unas buenas condiciones climatológicas que sin duda también han ayudado a este éxito.

Olint: ¿Qué experiencia ha tenido en su primera recolección?

AC: Muy buena, se han recolectado 261.300 kilos en las 15 hectáreas plantadas en tan sólo tres días y medio a un coste de 4 Ptas./kg (0,02 €/kg).

Olint: Y después de la experiencia de estos años, ¿qué opina usted del superintensivo?

AC: Que es un sistema magnífico, muy cómodo para el agricul-

tor por lo mecanizado que está. Además disminuye muchísimo los costes de recolección y elimina los grandes problemas que se nos plantean cada año a los agricultores con el tema de la mano de obra para la recolección.

Olint: ¿Qué futuro le augura al superintensivo?

AC: El mejor, creo que sin duda alguna el olivar superintensivo es el futuro de gran parte del olivar español. Prueba de ello, es la ampliación de olivar que he realizado recientemente ya que estamos sólo en el principio de un sistema que mejorará muchísimo con los años.

**«Se han recolectado
261.300 kilos en las
15 hectáreas plantadas
en tan sólo tres días
y medio a un coste
de 4 ptas./kg
(0,02 euros kg)»**

Entrevista al Sr. Carlos Barcia

Plantación Superintensiva en secoano
Cerro Perea (Sevilla)

El señor Carlos Barcia es un agricultor sevillano y copropietario de la primera finca de olivar superintensivo en secoano, situada en el término municipal de Cerro Perea (Sevilla), que se plantó en Andalucía.

Olint: ¿Por qué olivar superintensivo en secoano?

CB: Me encantaba cómo funcionaba el sistema, pero yo tenía el problema del agua, que en mi finca era escasa, así que nos planteamos la posibilidad de hacerlo en secoano. Pensamos que en secoano los árboles serían más pequeños y por tanto, tendrían menos necesidades y además se podrían adaptar a este sistema.

Olint: Veo que ustedes tienen también olivar en el sistema intensivo, a un marco de 8x6 m, ¿por qué el cambio al sistema superintensivo?

CB: En primer lugar por probar con algo nuevo, además me entusiasmaron las producciones, el poco trabajo con el que se lleva este tipo de olivar y sobre todo la recolección mecanizada que acaba con los innumerables problemas de mano de obra con los que me encuentro cada año en mis olivos en copa.

Olint: ¿Cuándo comenzó su plantación?

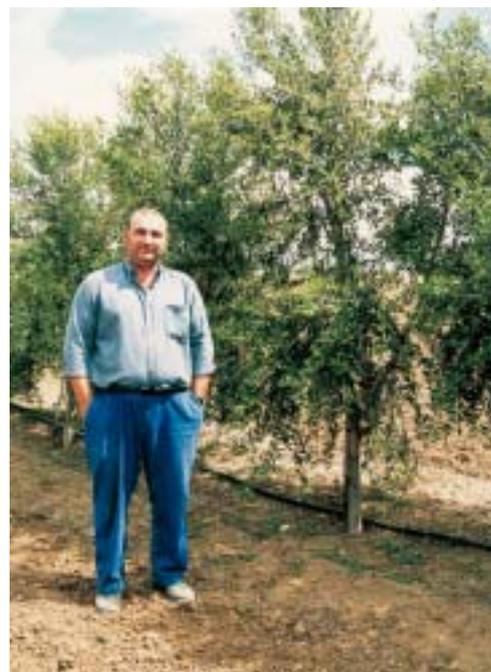
CB: Entre marzo y mayo del año 1999. Plantamos 6 Ha y lo hicimos a mano.

Olint: Y, ¿a qué marco de plantación están los olivos?

CB: Los pusimos a 1,35x7 m.

Olint: ¿Cuáles fueron las razones para optar por este marco de plantación?

CB: Decidimos no aumentar la



El Sr. Carlos Barcia

separación entre árboles para así seguir manteniendo la competencia y controlar el tamaño, pero aumentamos la distancia entre líneas hasta los 7 metros para que las raíces tuvieran más terreno que explorar debido a la baja disponibilidad de agua que iban a tener.

Olint: Hablando de agua, ¿qué aportes de agua les ha dado en todos estos años?

CB: El primer año les daba riegos de apoyo semanales de 6 litros por pie, de junio a septiembre. El segundo año hice lo mismo pero sólo los meses de julio y agosto. El tercer año no les aporté nada de agua y este año tampoco se les aportará nada. El gran problema de este tipo de olivar es "hacer crecer al principio los árboles", una vez los tenemos grandes los problemas son mínimos y muchas las alegrías que pueden darte.

Olint: ¿Qué opina de la variedad Arbequina?

CB: Estoy encantado. La variedad que he utilizado hasta el momento es la Picual, que como sabes es una variedad que tarda más tiempo en producir, además es vecera. Por eso, cuando me comentaban que Arbequina producía a los tres verdes, me costaba trabajo creerlo. También quiero decir lo importante que a mi juicio ha sido utilizar una planta con todas las garantías genéticas y sanitarias.

Olint: ¿Qué poda han realizado hasta el momento?

CB: Este ha sido el primer año que he podado y todo se resume en eliminar las ramas que van a la calle y que pudiera dificultar el paso de la máquina cosechadora y quitar las bajeras con una máquina despuntadora. Además, con esto también conseguí

mos mantener equilibrada la parte aérea que es muy importante en el secano. Supongo que el año que viene se hará además una poda en altura para bajar los árboles y evitar problemas con la cosechadora ya que si el terreno está muy húmedo la máquina podría llegar a tumbar árboles.

Olint: ¿Cuáles han sido las producciones medias de vuestra finca hasta la fecha?

CB: Pues en el tercer verde tuvimos una producción de 3.000 kg/Ha y en el cuarto verde de 7.300 kg/Ha. Con esto me considero muy satisfecho, porque he conseguido estas producciones que me cuestan más tiempo en el olivar en copa y además la recolección se ha hecho muy rápida.

Olint: ¿Qué producciones espera este año?

CB: Esperemos que este año incluso superemos la cifra de 7.300 kg/Ha porque los olivos vienen muy bien.

Olint: Tras la experiencia de estos años, ¿qué opina usted del superintensivo?

CB: Que es un sistema estupendo, muy cómodo por lo mecanizado que está. Además disminuye mucho los costes de recolección y elimina los grandes problemas que se nos plantean cada año con el tema de la mano de obra para la recolección.

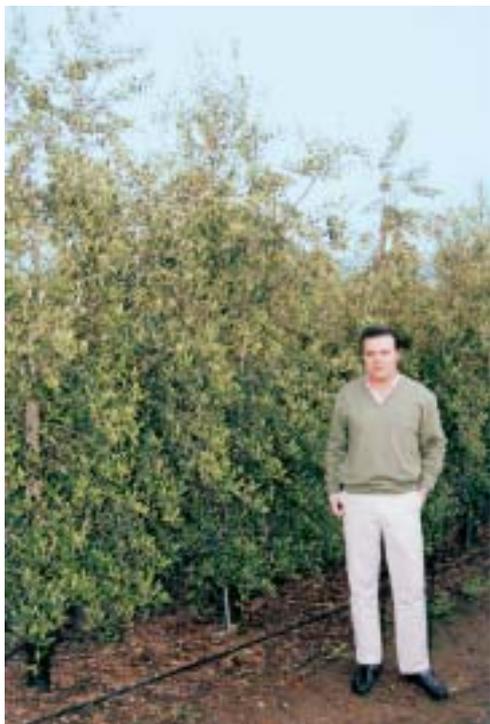
Olint: ¿Qué futuro le augura al superintensivo?

CB: Creo que sin duda alguna el olivar superintensivo es el futuro puesto, que todo lo que estamos viendo ahora mismo es sólo una ínfima parte del gran potencial que tiene este sistema y aún queda mucho por avanzar.



Vista de la finca Sevillana

«Creo que sin duda alguna el olivar superintensivo es el futuro puesto, que todo lo que estamos viendo ahora mismo es sólo una ínfima parte del gran potencial que tiene este sistema»



El Sr. Jesús Fernández

«En esta primera cosecha he tenido una producción media por hectárea de 14.697 kg»



Vista de la finca ubicada en Hornachuelos

Entrevista al Sr. D. Jesús Fernández

Hornachuelos (Córdoba)

El Sr. Jesús Fernández es uno de los propietarios y representante de la empresa Mirahazara SA. Esta empresa forma parte a su vez de un grupo empresarial que se dedica a la importación de perlas, construcción y en el sector agrícola tiene una plantación de naranjos en Palma del Río (Córdoba).

Olint: ¿Cómo conoció el sistema superintensivo en olivar?

JF: Mi conocimiento vino de la mano del Director de TODOLIVO SL que me comentó la posibilidad de instalar este tipo de olivar en una finca que acabábamos de comprar en Hornachuelos. Esta finca era de secano, pero nosotros hicimos tres sondeos, de los cuales dos dieron suficiente caudal y son los que estamos utilizando para el riego.

Nosotros no somos agricultores a título principal y no queríamos un cultivo donde hubiera mucho manejo de personal. Además, dado que la superficie de la finca no era muy grande, queríamos un cultivo que nos diera la posibilidad de maximizar la rentabilidad.

Olint: Veo que ustedes ya tienen una plantación de naranjos, ¿por qué el cambio a olivar?

JF: Este cultivo tiene un mercado muy oscilante, además existe un gran problema de cobro de la venta de la producción y nos parecía que el sector de olivar era más seguro en este aspecto.

Olint: ¿Cuál fue la fecha en la que hizo su plantación?

JF: La plantación se hizo en el mes de noviembre del año 1999. La superficie útil de la finca es de 28 Ha.

Olint: ¿Qué marco de plantación decidió utilizar?

JF: 3'75 m de calle y una separación entre olivos de 1'35 m.

Olint: ¿Qué producción ha obtenido hasta el momento?

JF: Hasta el momento sólo he tenido una cosecha porque los olivos sólo han pasado tres verdes. En esta primera cosecha he tenido una producción media por hectárea de 14.697 kg.

Olint: Y después de la experiencia de estos años, ¿qué opina del superintensivo?

JF: Hasta el momento ha sido muy buena, de hecho, nosotros trabajábamos con unos números más pesimistas que los que se han ido cumpliendo hasta el momento. Ya he comentado la producción del primer año y para esta campaña esperamos también una buena producción.

Olint: Y de la variedad Arbequina, ¿qué opina?

JF: Creo que el material vegetal que hemos utilizado (Arbequina Selección Agromillora) ha sido fundamental para lograr el éxito obtenido hasta el momento.

En la zona en la que estamos no era una variedad muy conocida, pero lo que yo conocía de la misma me llevaba a pensar que efectivamente era la más indicada para este sistema. Y como calidad del aceite, qué contar. Es un aceite que no estamos acostumbrados a consumir en Córdoba, pero una vez que lo pruebas ya no quieres otro.

Olint: ¿Qué futuro le augura al superintensivo?

JF: En mi opinión, creo que por ahí está el futuro del olivar. Está claro que hay que mecanizar y este sistema está muy conseguido en este aspecto. Además, soy de la opinión de que la máquina cosechadora tendrá que ir evolucionando a mejor conforme haya más plantaciones y sea rentable para los fabricantes. ●

Entrevista al Sr. Diego Bigeriego

Olivenza (Badajoz)

DIFAMA es una sociedad agrícola de la provincia de Badajoz que fue la pionera en las plantaciones superintensivas en la Comunidad de Extremadura.

Olint: Ustedes tienen olivar tradicional, ¿cómo llegaron al olivar superintensivo?

DB: Nuestra empresa mantiene relaciones de amistad con agricultores de la provincia de Córdoba y ellos fueron los que me comentaron que allí existía una empresa, TODOLIVO, que entre una de sus actividades era la del olivar superintensivo. Nos pusimos en contacto con ellos y conociendo como era el cultivo tradicional de olivo, no nos cupo duda que el camino del olivar superintensivo, era el acertado.

Olint: ¿Cuál fue la fecha en la que hizo su plantación y qué superficie tiene?

DB: La primera fase la realizamos en el marzo de 2000 y tiene 17 hectáreas aproximadamente. Cuando vimos que efectivamente lo que habíamos pensado era cierto, hicimos una segunda fase de plantación de 15 hectáreas en julio de 2001. Ahora estamos preparándonos para la tercera fase de plantación que será de unas 32 hectáreas y que realizaremos en la primavera del año próximo.

Olint: En la segunda fase de plantación, hemos visto que ha hecho caballones, ¿por qué?

DB: Este suelo donde plantamos esta fase, es un suelo muy arcilloso con problemas de encharcamiento y pensamos que para asegurar el buen desarrollo del olivar era necesario proporcionarle a las raíces la mayor zona de aireación posible. De hecho, en estos dos años que lleva la plantación, que han sido especialmente lluviosos, no hemos tenido ningún problema de mortandad por encharcamiento.

Olint: ¿Qué marco de plantación decidió utilizar?

DB: 3'75 m de calle y una separación entre olivos de 1'35 m.

Olint: ¿Qué producción ha obtenido hasta el momento?

DB: De momento, sólo hemos tenido la primera cosecha de la fase plantada en el año 2000, que fue de unos 11.500 kg/Ha y este año entra también en producción la fase de 2001. En este momento están las dos con inflorescencias y las expectativas son buenas para la cosecha del año próximo.



Vista de la finca. Plantas de 1er verde



Planta arbequina en el 3r verde

Olint: Y después de la experiencia de estos años, ¿qué opina del superintensivo?

DB: La verdad es que tal y como está el sector de la olivicultura, donde cada vez son más altos los costes de explotación y se prima más la calidad, estamos convencidos que el superintensivo es el único sistema que puede reducir costes y dar un aceite de excelente calidad.

Olint: Y de la variedad Arbequina, ¿qué opina?

DB: Antes de hablar de la variedad, diría que es fundamental la calidad de la planta que, por supuesto, tiene que ser planta certificada y de mucha calidad, ya que son muchas plantas por hectárea y éstas son la base de todo el negocio.

En cuanto a la variedad, siempre hemos pensado que es la que mejor se adaptaba a este sistema y además proporciona un aceite de excelente calidad muy valorado en el mercado, por lo que, de momento, pensamos que es la opción más acertada. ●



Vista de la finca extremeña

Entrevista al Sr. Andre Luis Lopes

El Sr. Andre Luis Lopes es un olivicultor e industrial del aceite portugués. En el año 2000 fue uno de los tres primeros olivicultores portugueses en plantar olivar en el sistema superintensivo.

Olint: ¿De qué forma conoció y cuándo empezó a plantar en el sistema superintensivo?

AL: Lo conocí tras una conversación con un olivicultor y profesor de la Escuela Superior Agraria de Santarem que se llama Joao Vitor Mendes. Él estuvo en la Expoliva de 1999 en Jaén y allí contactó con la empresa TODOLIVO, que le informaron del sistema superintensivo y pensó que yo podría estar interesado en el sistema, así que me lo comentó.

La plantación se hizo en dos días del mes de abril del año 2000. Para comenzar me decidí por 3'5 Ha. Quería ver qué tal se daba este sistema en Portugal. Ahora, tras ver el éxito obtenido, estamos en proceso de crear una asociación vertical en el Consejo de Abrantes, donde estamos interesados en plantar cerca de 300 Ha.

Olint: ¿Qué marco de plantación decidió utilizar?

AL: Una vez estudiadas las características y localización de mi finca, los técnicos me aconsejaron que para conseguir un buen aprovechamiento de la luz y el espacio que disponíamos y a la vez conseguir un buen manejo de la plantación, utilizara el marco de 3'75 m de calle y una separación entre olivos de 1'35 m, y esa fue la opción que tomé.

Olint: Veo que utilizó tutores de caña de bambú, ¿por qué?

AL: Efectivamente, los tutores que hemos utilizado han sido de caña de bambú con una altura de 2'5 m, donde los primeros 50 cm están impermeabilizados para impedir su pudrición cuando están en contacto con la tierra.

Este tutor es el ideal para formar en eje central que es lo que pretendemos en este tipo de olivar. Es barato y, como ya he dicho, permite una formación muy buena del olivo sin hacer ningún tipo de daño por el rozamiento.

Olint: ¿Qué poda ha realizado hasta este momento?

AL: Antes de la cosecha solamente he cortado los brotes laterales por debajo de los primeros 60 cm, así eliminamos las ramas "bajeras" cuya aceituna la máquina cosechadora no puede recoger. Ya no hice ninguna poda hasta la primera cosecha.

Después de la primera cosecha me he limitado a quitar las ramas que han engrosado y que van orientadas hacia el centro de la calle y que podrían impedir el paso de la máquina cosechadora en la próxima cosecha.

Olint: ¿Qué producción ha obtenido hasta el momento?

AL: Hasta el momento sólo he tenido una cosecha porque los olivos tienen tres años. En esta primera cosecha he tenido una producción media por hectárea de 10.000 kg.

Olint: Y después de la experiencia de estos años, ¿qué opina del superintensivo?

«A los dos años y medio obtuvimos una producción de 10.000 kg/Ha, cuando en Portugal es necesario esperar de 12 a 15 años para esa misma producción»



El Sr. Andre Luis Lopes

«Hemos prestado especial atención en la elección del material vegetal y del vivero»

AL: Mi impresión es que es fantástico en términos prácticos que a los dos años y medio obtengamos una producción de 10.000 kg/Ha, cuando en Portugal es necesario esperar de 12 a 15 años para esa misma producción en olivar intensivo. Otro aspecto, es que agrónomicamente necesita más cuidados debido a la alta densidad.

Tampoco me puedo olvidar de que la inversión es importante y como toda inversión en el campo, comporta grandes riesgos.

Olint: Y de la variedad Arbequina, ¿qué opina?

AL: No era una variedad muy conocida en Portugal, aunque yo como productor de aceite sí la conocía y sabía ya de sus buenas características de su aceite.

En mi caso, mi idea ha sido la mezcla con aceite de la variedad Cobrançosa, y he obtenido un aceite con una calidad excepcional que estoy envasando con la marca «Orugal Premium».

Desde el punto de vista agronómico, Arbequina en superintensivo también es un buen complemento para quien ya tiene olivar tradicional o intensivo, porque ayuda a soportar mejor los costes de todo el olivar en conjunto.

Hemos prestado especial atención en la elección del material vegetal y del vivero. Hemos tenido la suerte de encontrar un proveedor que nos ha proporcionado plantas con garantía genética y sanitaria nunca antes vista en Portugal. ●

Entrevista con el Sr. Jean Michel Borgeaud

La Barjolle (Fontvieille)

El Sr. Jean Michel Borgeaud es una persona extremadamente cordial y amable que lidera un grupo de agricultores de la Provence francesa, que han apostado por el cultivo del olivo y concretamente en superintensivo, como una alternativa muy interesante para su zona. Desde su finca La Barjolle, marco incomparable y típicamente Provenzal, nos cuenta a través de esta breve entrevista alguna de sus inquietudes y experiencias.

Olint: ¿Qué superficie tiene plantada de olivos en sistema superintensivo?

JMB: Tiene aproximadamente unas 6 hectáreas, con posibilidades de ampliar. La primera plantación la realicé en el año 1997.

Olint: ¿Cuáles son las variedades de olivo que ha plantado?

JMB: Tenemos plantadas, Arbequina principalmente, Arbosana como segunda variedad (un 15% del total) y algo de Koroneiki.

Olint: ¿Qué características agronómicas a grandes rasgos destacaría de las variedades mencionadas?

JMB: Depende de para qué. La variedad Koroneiki, por ejemplo, tiene un porte muy erecto y facilita la formación considerable-

mente, además en nuestro clima no produce ningún chupón o rebrote en la base. En este aspecto Arbosana es la peor, aunque desde mi punto de vista, es sin duda la mejor variedad a nivel de campo. Su inconveniente para nosotros es que madura demasiado tarde y tenemos el problema del frío, por tanto, para nuestro clima la Arbosana es una variedad demasiado tardía. Las aceitunas de Arbequina y Koroneiki, sin embargo, se recolectan en el mismo momento.

Olint: ¿Qué tipo de entutorado utiliza?

JMB: Quizás hemos pecado de un sistema demasiado bueno y caro. Empleamos postes de madera de 2,5 m de alto y 18-20 cm de diámetro cada 12 m. Tenemos un alambre que pasa a 1,80 m y cañas de bambú de 2,20 m y 12-14 mm de diámetro, cada planta. En las próximas plantaciones vamos a aligerar un poco esta estructura con el afán de abaratarla también. Es un sistema que ayuda mucho a la formación, pero sólo lo utilizamos durante los primeros cinco años y luego lo quitamos.

Olint: ¿Desde el punto de vista de los aceites obtenidos, qué características podría destacar?

JMB: Para el aceite que yo produzco utilizo una mezcla de los aceites obtenidos de Arbequina, Arbosana y Koroneiki. Koroneiki tiene un rendimiento graso fabu-



El Sr. Jean Michel Borgeaud en su finca

«Para el aceite que produzco utilizo una mezcla de los aceites obtenidos de Arbequina, Arbosana y Koroneiki»

«El aceite de Arbequina es todavía bajo mi punto de vista el mejor entre las variedades que tenemos como calidad de aceite»



Vista de la finca La Barjolle



Detalle de un eje perfectamente formado

loso, este año pasado ha obtenido un 27% de rendimiento neto. El aceite de Koroneiki es muy ardiente, nada desagradable, pero el aceite de Arbequina es todavía bajo mi punto de vista el mejor entre las variedades que tenemos como calidad de aceite. El aceite de Arbequina, para nosotros, al principio era un aceite demasiado suave, pero una vez te habitúas a él, es un aceite realmente formidable, la única cosa que le falta para ser perfecto es un poco más de complejidad a nivel organoléptico. Para buscar una buena calidad de aceite, la Arbequina hay que cosecharla muy pronto, a finales de octubre.

El aceite de Arbosana producido con aceitunas cosechadas muy pronto tiene unas características muy interesantes, es muy agradable a pesar de que para mí es un aceite demasiado plano.

Olint: ¿Qué máquinas utilizan para recolectar sus aceitunas?

JMB: Este año hemos utilizado para cosechar la Braud SB65 y realmente ha hecho un trabajo extraordinario. Creo que a nivel de máquinas no hay que romperse demasiado la cabeza, podemos utilizar las máquinas que se utilizan en la vendimia. La Gregoire G 120 y la Braud SB65 son máquinas que funcionan muy bien. Nosotros las hemos probado.

Olint: Usted tiene un pequeño campo experimental donde va probando nuevas variedades. De este campo se identificó en su día la variedad Koroneiki como variedad interesante, ¿qué novedades está probando ahora?

JMB: Así es, en este momento estoy probando muchas variedades italianas: Coratina, Moraiolo, Maurino..., pero son difíciles de

formar en eje y demasiado vigorosas. Hemos probado con la variedad local Aglandau, que tiene un porte muy interesante pero es una variedad alternante con el problema que cuando hay poca fruta, por causas que desconocemos, el fruto se pudre y cae antes de la cosecha.

También tengo una variedad interesante de Marruecos que se llama Dabbia, de fruto grande, entrada en producción al tercer año, muy productiva, rápida maduración (fin octubre) y aceite delicioso (mucho gusto de tomate).

Olint: Después de toda su experiencia, ¿cuál considera que es el marco ideal para plantar?

JMB: Con Arbequina 3,8 x 1,60 como máximo. Conviene plantar al menos 1.500 plantas/Ha para poder aprovechar al máximo la fuerte entrada en producción, luego la plantación se estabiliza y tampoco se nota nada. Con Arbosana se puede intensificar todavía más debido a su inferior vigor, es decir, estrechar todavía más la distancia entre plantas. En Koroneiki el marco puede ser parecido al de Arbequina.

Olint: ¿La poda es un elemento costoso? ¿Cuántas horas dedican a la poda?

JMB: En Francia, con jornada laboral de 35 horas semanales todo es mucho más costoso. En realidad depende de la variedad y del rigor a aplicar, pero podemos llegar a dedicar desde 30 hasta más de 100 horas/Ha. Con Arbosana, no superamos las 30 horas/Ha. En Arbequina más. Mi objetivo es llegar a 30 horas/Ha. Creo que es posible con esta dedicación llegar a hacer una poda razonable y selectiva.

Olint: ¿Cuáles son las aportaciones de agua a la planta?

JMB: Nosotros tenemos el problema de los vientos Mistral. En verano si no disponemos de cortavientos en nuestras plantaciones las necesidades pueden llegar a ser muy altas. En mi caso apporto de media unos 25-30 litros/semana/árbol.

Olint: ¿Ustedes han constituido un grupo de productores de aceite?

JMB: Así es. Hemos constituido de momento un grupo de productores de aceite llamado Union Oleicole Provençale (UOP). Bajo esta denominación se acogen varios propietarios que cultivan el olivo con el sistema superintensivo, con las variedades Arbequina, Arbosana y Koroneiki. En este momento la UOP agrupa ya unas 200 Ha y estamos abiertos a la incorporación de nuevos miembros para poder ampliar nuestra dimensión. Nos vemos obligados por dos motivos. El primero es que las almazaras locales te cobran 0,25 €/kg de aceituna para el procesado, y el segundo es debido a que nuestro gran volumen ya nos permite empezar a pensar en una única organización profesional. Nuestro objetivo común es construir una almazara y crear una marca con una clara y marcada vocación de calidad.

Olint: ¿Pero, la calidad de los aceites de la Provence es ya muy reconocida?

JMB: Es cierto, pero nuestra gran ventaja es que con este sistema de cultivación se favorece mucho la calidad final del producto. Las aceitunas se recojen del árbol en un óptimo estado de madurez y salud, no tocan el suelo en la recolección y en un tiempo máximo de 3-4 horas son procesadas y conservado el aceite en depósitos de acero inoxidable. Indudablemente con este sistema mejoramos

mucho la calidad del producto respecto al sistema tradicional de producción. En nuestro caso, en el total de la UOP tenemos una proporción del 60% de Arbequina y el resto entre Arbosana y Koroneiki.

Olint: ¿Cómo estaban organizados hasta la fecha antes de constituir la UOP, para la comercialización del aceite?

JMB: El procesado de las aceitunas lo hacíamos en un par de almazaras locales y luego cada uno se embotellaba el aceite y lo comercializaba directamente con su marca. Afortunadamente los precios del aceite son lo suficientemente altos para permitirnos poder hacer esto, pero necesitamos una reorganización comercial de forma inminente.

Olint: ¿De qué nivel de precio está hablando?

JMB: Por ejemplo, una botella de 0,50 litros la vendemos a 8 €, una de 0,75 litros a 12 €... no nos quejamos.

Olint: ¿Entonces, cuál es el precio de compra de las aceitunas en su área?

JMB: El precio de compra este año para las aceitunas locales, sin importar el rendimiento, ha sido de 0,90-1,05 €/kilo. Pero únicamente los costes de recolección en el cultivo tradicional se acercan a 0,60 €/kg.

Olint: ¿Han tenido problemas con el resto de productores tradicionales de la Provence?

JMB: Es cierto que al principio nos miraban con mucho recelo, cada vez por suerte menos, pero todavía notamos alguna cosa. Nosotros siempre hemos tenido una actitud muy abierta y siempre estamos disponibles para atender a todo el mundo lo mejor posible. ●

«Hemos constituido de momento un grupo de productores de aceite llamado Union Oleicole Provençale. Bajo esta denominación se acogen varios propietarios que cultivan el olivo con el sistema superintensivo»



Muestra de botellas y latas de aceite producidas en La Barjolle

«Nuestra gran ventaja es que con este sistema de cultivación se favorece mucho la calidad final del producto»

¿Por qué olivos en sistema superintensivo en Chile?

Elvio Olave. Empresario agrícola chileno.

1. EL SECTOR OLIVÍCOLA EN EL MUNDO

En el mundo existen 8 millones de Ha de olivos, lo cual hace que el olivo sea el cultivo leñoso más plantado del planeta.

Se adapta a multitud de climas y suelos, pero fundamentalmente se halla dentro de la Cuenca del Mediterráneo. Los países productores por excelencia son: España, Italia y Grecia, sumando entre los 3 casi el 90% de la superficie y de la producción.

Lógicamente el consumo ha estado centrado en la misma zona de producción, destacando importantes consumos de aceite de oliva en Grecia (21 kilos per cápita), España (14) e Italia (12).

El olivo ha sido una planta sobre la que se ha estudiado muy poco hasta hace 50 años. A pesar de tener más de 5.000 años de antigüedad, los sistemas de plantación y las variedades empleadas son prácticamente las mismas desde su origen.

Sin embargo, en los últimos años varios cambios se han registrado en este sector. Los más destacables son:

1. La difusión de la denominada «Dieta Mediterránea» ha supuesto que el consumo de aceite de oliva traspase las fronteras de la Cuenca Mediterránea y llegue a países como USA, Japón, Canadá y Brasil, entre otros.

2. La intensificación del cultivo, con la introducción de sistemas de riego localizado, sistemas de recolección mecanizada y aumento de densidades en las plantaciones.

3. La selección y mejora de variedades tradicionales, sobre todo aquellas precoces de entrada en producción y muy productivas.

4. La mejora importantísima en los sistemas de extracción de aceite, consiguiendo que el producto bien cosechado y mejor transformado nos permita obtener toda su calidad organoléptica.

5. Económicamente, los principales países productores, todos ellos integrantes de la Unión Europea van a dejar de subsidiar la producción de aceituna desde el 2005 en adelante. Todas las plantaciones nuevas que se plantaron desde el 1998 en adelante ya no tenían derecho a subsidio y desde el 2005 las anteriores al 1998 recibirán una ayuda por árbol, con el objeto de mantener el equilibrio social en el mundo rural y el ecosistema olivícola.

2. ESCENARIO MUNDIAL PARA EL 2010

Todos esos factores nos permiten plantear un escenario mundial como el que sigue:



Acetunas de la variedad Arbosana



Finca Chilena plantada en diciembre del 2002 (20 Ha)



El Sr. Elvio Olave (izq.) en su finca de olivos

«Debido al término de los subsidios se estima que la producción mundial puede reducirse hasta en un 40% en los próximos 10 años»

«Tan sólo USA está creciendo su demanda a un ritmo de 10% al año con 0,80 kilos por persona y año»



Plantación de 20 Ha (diciembre del 2001)

1. Debido al término de los subsidios se estima que la producción mundial puede reducirse hasta en un 40% en los próximos 10 años. Ello, debido a que muchas plantaciones marginales dejarán de cosechar (pues la cosecha supone el 80% de los costos de una hectárea de olivos) y se limitarán a percibir la ayuda por árbol.

2. El incremento del consumo en el mundo (tan sólo USA está creciendo su demanda a un ritmo de 10% al año con 0,80 kilos por persona y año, lo cual, de seguir a ese ritmo en 10 años sería capaz de consumir toda la producción mundial) tiene un crecimiento sostenido, y teniendo en cuenta que representa sólo un 8% de la grasa vegetal que se consume (muy por detrás de las de maíz o girasol) la demanda en los próximos años puede aumentar en otro 40%.

3. Si tenemos en cuenta que es un producto considerado no excedentario, pues normalmente el denominado "stock de enlace de campañas" es muy bajo, podemos asegurar que de no incrementarse la superficie plantada en el mundo, especialmente en países emergentes en la materia, el desabastecimiento de aceite de oliva está "cantado".

4. Afortunadamente contamos con nuevos sistemas de producción y clones que nos permiten considerar el olivo como una especie rentable y de manejo intensivo como cualquier otro frutal leñoso (viña, carosos, etc.) en los cuales la entrada de producción es rápida, la producción por hectárea es alta y los costos de cosecha y manejo son muy razonables. (Éste es el denominado «sistema superintensivo» o «sistema de cosecha en continuo»).

5. Como además existen países agropecuariamente nuevos como Chile, Australia y

California, en los cuales la intensificación agrícola es un hecho, sistemas como el anteriormente descrito ayudarán a los empresarios de estos países a iniciarse en la producción de aceite de oliva de alta calidad (o «extra virgen»).

6. De esa manera, serán países olivícolas emergentes los que comiencen a satisfacer la demanda de los nuevos consumidores del mundo.

3. EL SECTOR OLIVÍCOLA EN CHILE

Efectivamente, Chile se proyecta como uno de los principales actores en la producción olivícola del futuro. ¿Por qué? Veámoslo:

1. Chile es un país que agrícolamente posee mucho prestigio como productor de calidad. No en vano, el tercer destino de exportación del vino chileno es Inglaterra.

2. Tan sólo tiene alrededor de 1.500 Ha plantadas para producción de aceite, no existiendo ninguna razón para que no tuviese tanta superficie de olivar como de viñedo (de lo cual tiene más de 120.000 Ha).

3. Gracias a los TLC (Tratado de Libre Comercio) recientemente suscritos, a su proximidad con Brasil (gran consumidor de aceite de oliva) y a los futuros TLC con países como Corea, India, entre otros, permiten que el futuro producto chileno sea más competitivo que los de origen mediterráneo.

4. Todos los proyectos que se han materializado y los que lo harán en el futuro se dirigen a producir aceite de oliva de altísima calidad, mientras que en la cuenca mediterránea tan sólo el 15% de la producción en extra virgen es de alta calidad, siendo los demás aceites refinados a los cuales se les ha sacado todas

sus características indeseables de acidez o sabor.

5. Ello nos permite plantear que el aceite chileno competirá con más calidad que los aceites de oliva tradicionales.

6. El «nicho» de desarrollo agronómico del olivo en Chile es amplísimo; se extiende desde Arica (famoso es el valle de Azapa) hasta la VIII región, donde también encontramos plantaciones antiguas de aceituna de consumo.

7. Desde el punto de vista sanitario, el privilegio de que no existan patógenos tan devastadores como la Mosca del Olivo o el Repilo (que en las zonas olivícolas mediterráneas son tan comunes) consolidan aún más los buenos augurios del desarrollo olivícola de este país.

8. A pesar de que en cultivos agroindustriales, el efecto de producción «contra estación» no es tan evidente, en el sector olivícola sí es interesante debido a que las producciones del hemisferio norte son muchos años «insuficientes» para abastecer la demanda, por lo que ofrecer «producto fresco» en junio de cada año es importante dentro del sector.

4. ¿POR QUÉ EL SISTEMA SUPERINTENSIVO?

Efectivamente defendemos que este sistema representa la olivicultura del futuro por las siguientes razones:

1. Tiene las cuatro características que cualquier plantación frutal debe tener hoy en día:

- Rápida entrada en producción: gracias a la precocidad de las variedades empleadas actualmente (Arbequina, Arbosana y Koroneiki) que entran en producción en menos de 24 meses desde la fecha de plantación.

- Alta producción: estas mismas variedades son extremada-

mente productivas, gracias a su alta floración y cuajado.

- Bajos costos de manejo y cosecha: por ser de vigor medio, estas variedades permiten densidades de hasta 2.000 plantas por hectárea, lo que permite mecanizar prácticamente todos los trabajos, incluido el más importante: la cosecha.

- Alta Calidad del producto obtenido: la máquina cosechadora que se trata de una vendimiadora convencional cosecha el fruto sin dañarlo, pisarlo o mancharlo, llegando a la fábrica o molino con todas sus características organolépticas intactas.

2. Nos permite racionalizar nuestros flujos de caja, pues la inversión se recupera desde el 2º año, amortizándose la inversión al sexto año.

3. Es un sistema que convierte en un «negocio interesante» la producción de aceituna exclusivamente, es decir, sin tener que considerar la transformación del producto.

4. Es un sistema que presenta muchas analogías con respecto a la producción de uva vinífera y de vino, de cuyo sistema se puede aprovechar la maquinaria, sistemas de riego, estructuras y manejos en general.

5. Este sistema (debido a la rapidez de la cosecha) nos obliga a «intensificar» el proceso de transformación, dimensionando la fábrica para procesar el fruto dentro de las primeras horas después de cosechado, apoyando así la calidad del producto obtenido. ●

NOTA: Con este informe, fruto de nuestra propia experiencia, pretendemos dar una visión objetiva del sector olivícola, el cual va a sufrir importantes transformaciones en los próximos años.

«Es un sistema que convierte en un «negocio interesante» la producción de aceituna exclusivamente, es decir, sin tener que considerar la transformación del producto»



Planta de Arbequina chilena en producción



Detalle de una planta joven

Aceites de Arbequina y Arbosana californianos reciben una puntuación muy alta por el panel de cata local

Paul Vossen, California Panel Test

California tiene el primer panel de cata de aceites reconocido por el COI fuera del Mediterráneo. Hace pocos días el Panel cató aceite de Arbequina y Arbosana producidos en el Valle de Sacramento, California. Las muestras fueron catadas a ciegas por ocho miembros del Panel de Cata Californiano de forma oficial, utilizando la metodología utilizada por el COI y la puntuación de la UE con una escala del 1 al 9.

A continuación transcribimos las valoraciones de dicho panel sobre los aceites comentados:

El aceite de Arbequina recibió unos ratios de intensidad de frutado de 5.00, un ratio de amargor de 2.55, y un ratio de picante de 3.95. Obtuvo una puntuación final de 7.76, reconocido como un aceite Extra Virgen. Éste es un aceite que claramente va a mantenerse varios meses con un gran nivel de frutado. El carácter frutado tiene tonos delicadamente herbáceos con unos ligeros aromas de frutas tropicales maduras, manzana y alcachofa fresca. Es un aceite muy armonioso con aromas muy complejos.

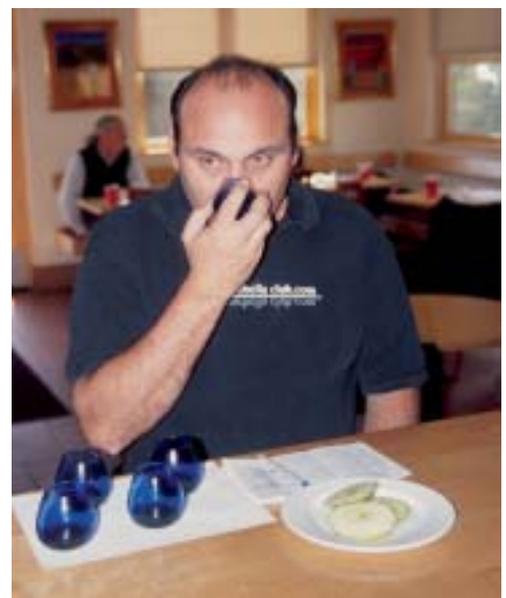
El aceite de Arbosana fue también valorado como un muy buen aceite Extra Virgen de oliva con una puntuación de 7.67.

Obtuvo un frutado de 4.45, una intensidad de amargor de 3.25, y un ratio de picante de 4.70. Fue un aceite con un aroma menos complejo que el de Arbequina, con un aroma dominante dentro de la categoría de hierba cortada. El aceite de Arbosana obtuvo ratios de puntuación más elevados en amargante y picante que el aceite de Arbequina. El estilo del aceite de Arbosana recuerda a los aceites fuertes, picantes procedentes del centro de Italia que han llegado a ser famosos entre los chefs más importantes de América.

Más allá de las puntuaciones obtenidas por estos dos aceites en el Panel de Cata, los consumidores americanos han quedado muy impresionados por sus calidades. En dos recientes sesiones de entrenamiento que se llevaron a cabo para evaluar la capacidad sensorial de consumidores, estos dos aceites fueron considerados los favoritos por la mayoría de los participantes. Las personas que gusten de aceites muy frutados, poco amargantes y picantes rápidamente sucumben a los encantos de Arbequina. Para los consumidores que prefieren aceites más picantes y amargantes, se decantan para el aceite de Arbosana. ●



Julie Menge (panel de cata)



Marvin Martin (panel de cata)

Primeros campos experimentales de olivo superintensivo en Puglia-Italia

Prof. Francesco Bellomo
Dipartimento PRO.GE.SA.
Università degli Studi
Bari

Prof. Angelo Godini
Dipartimento di Scienze delle
Produzioni Vegetali
Università degli Studi
Bari

Los primeros dos campos demostrativos italianos de olivicultura superintensiva basados en el modelo español, se han realizado en la Puglia, la más importante región olivícola de Italia; en la primavera de 2001, en Cerignola, provincia de Foggia, en la Finca Experimental del Instituto Técnico Agrario «Pavoncelli»; en el 2002 en la Finca propiedad del Sr. Damiano Spinelli en Cassano delle Murge, provincia de Bari.

Hay importantes aspectos a verificar puntualmente para la convalidación del sistema al ambiente de la Puglia. Los resultados que se han realizado hasta la fecha en España y otros países se han obtenido con dos variedades únicas como son la Arbequina y la Arbosana, desconocidas hasta la fecha para la olivicultura pugliesa e italiana en general. Por tanto, se considera necesario, aunque no esencial, identificar qué variedades de olivo tradicionales en la Puglia se adaptan a esta nueva forma de cultivo, comparando su resultado con los de las dos variedades de referencia del sistema, como son la Arbequina y la Arbosana. Esta comparativa viene en parte obligada por las leyes de la DOP, que prevén una determinada composición del patrimonio varietal local, para poder optar a tener el reconocimiento de la denominación correspondiente.



Campo experimental de Cerignola,
cultivar Cipressino



Campo experimental de Cerignola,
cultivar Coratina



Campo experimental de Cerignola,
cultivar Ogliarola Garganica



Campo experimental de Cerignola,
cultivar Frantoio

«Se considera necesario identificar qué variedades de olivo tradicionales en la Puglia se adaptan a esta nueva forma de cultivo»



Vista del campo experimental de Cassano delle Murge

Por esta razón, en los campos realizados se han utilizado las siguientes variedades:

1. Campo experimental de Cerignola (Foggia): Arbequina, Arbosana, Cima di Melfi, Cipressino, Coratina, Frantoio, Fs 17, i77, Leccino, Ogliarola del Gargano, Peranzana, Picholine.

2. Campo experimental de Cassano delle Murge (Bari): Arbequina, Arbosana, Cima di Melfi, Cipressino, Coratina, Frantoio, Fs 17, Leccino, Urano.

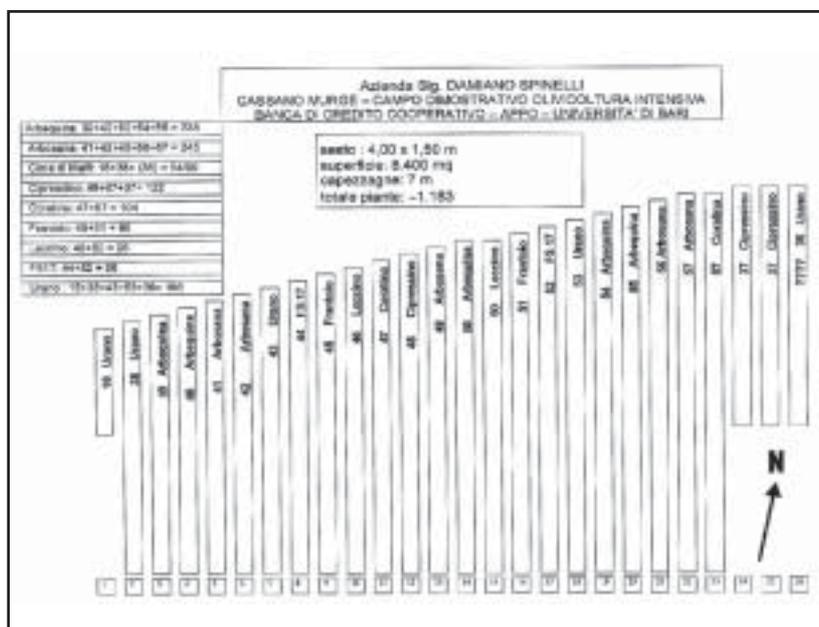
En los dos campos se ha adoptado el diseño experimental con bloques al azar con tres repeticiones de 30-60 plantas por cada variedad. En total, en el campo experimental de Cerignola se han plantado 1.680 plantas de olivo

autoradicadas de edad comprendida entre 16 y 24 meses y en el campo de Cassano delle Murge 1.183 plantas.

La primera cosecha, con la utilización de la máquina vendimiadora, se ha previsto para el otoño de 2004, para el campo de Cerignola (Foggia) y en el otoño de 2005 para el campo de Cassano delle Murge (Bari).

Este acontecimiento no tendría más relevancia de no ser por la importancia de Italia en el panorama mundial de la producción de aceituna por un lado, y por otro, por todas las reticencias habidas hasta la fecha en lo que se refiere a la incorporación de nuevas tecnologías y variedades en el olivar italiano. Este hito supone un paso más hacia el reconocimiento en el mundo de la olivicultura de la técnica del superintensivo como sistema de producción de presente y sobre todo de futuro. ●

«Este hito supone un paso más hacia el reconocimiento en el mundo de la olivicultura de la técnica del superintensivo como sistema de producción de presente y sobre todo de futuro»



Alternativa para combatir el Repilo con éxito

Josep Bages. Finca La Boella

El Repilo es una enfermedad que se ha visto potenciada en las plantaciones superintensivas. En algunas de ellas, el caso de La Boella, el hongo ha llegado a ser un gravísimo problema. Afortunadamente después de realizarse pruebas con distintos productos se ha encontrado una solución para atajar dicha enfermedad.

El Repilo, causado por el hongo *Spillocaea Oleagina*, es una de las enfermedades más importantes del olivo en España, afectando al 70% de los olivares. Sus ataques ocasionan graves defoliaciones que debilitan progresivamente al árbol y originan unas pérdidas de cosecha estimadas en más del 20%, aunque en determinados años y lugares pueden resultar catastróficas.

El síntoma más característico de la enfermedad se presenta en el haz de las hojas, donde se aprecian las típicas manchas circulares del Repilo. No obstante, también se aprecian síntomas en el peciolo de la hoja, en el fruto, en el pedúnculo del fruto y en las ramas.

La aplicación foliar de fungicidas protectores es la medida de lucha tradicionalmente utilizada. Debido al carácter preventivo de los tratamientos, estos no tienen efecto sobre las infecciones ya establecidas y pueden lavarse con las lluvias, dando lugar a su ineficacia en numerosos casos.

Stroby, un producto desarrollado por BASF, es capaz de detener el hongo, aunque ya esté establecido y así controlar las infecciones que no pueden controlarse con el tratamiento preventivo realizado con los cobres.

Las infecciones más severas del Repilo en condiciones naturales ocurren generalmente, entre los meses de octubre (foto1) y febrero, con una tem-

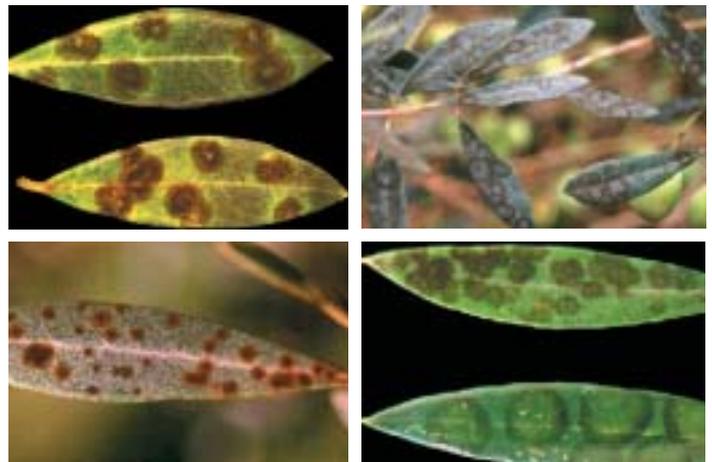


Foto 1: Síntomas de otoño

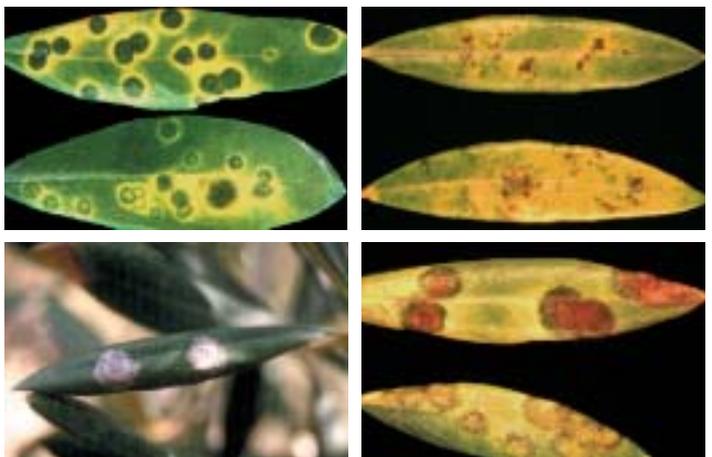


Foto 2: Síntomas de primavera-verano



El Sr. Pep Bages, en la finca La Boella

«Aparecieron serios problemas de Repilo, debidos principalmente a la poca circulación del aire, al alto grado de humectación de la zona y a las altas temperaturas medias a lo largo del año»

peratura óptima entorno a los 15°C y un ambiente lluvioso o saturado en humedad. También se ha comprobado que en primavera (foto 2) es un momento especialmente crítico para la infección, sobre todo si ésta se presenta lluviosa.

El tratamiento de Stroby debe aplicarse siempre en mezcla con cobre hasta 15 días después de que las temperaturas se sitúen entre 10° y 20°C y la humedad sea elevada llegando a mojar las hojas durante 8 horas (momento en que existe riesgo elevado para infección de Repilo). De este modo se impide que puedan aparecer futuras resistencias y se aprovecha el buen control preventivo que el cobre nos ofrece. El Stroby tiene 30 días de persistencia y no se lava.

Este producto se ha utilizado en algunas fincas de olivo superintensivas, dando grandes resultados en periodos relativamente cortos de tiempo. La finca La Boella es un claro ejemplo de ello. Debido principalmente a la situación geográfica donde se encuentra ubicada, desde un principio aparecieron serios problemas de Repilo, debidos sobre todo a la poca circulación del aire, al alto grado de humectación de la zona y a las altas temperaturas medias a lo largo del año, nos explica el Sr. Josep Bages, Ingeniero Técnico Agrícola y responsable de la finca La Boella, con quien

mantuvimos una entrevista para analizar los efectos que el Repilo había causado en la finca y los resultados que el Stroby habían producido.

Después de cuatro años de explotación, los tratamientos tradicionales que se practicaban en el cultivo del olivo para disminuir esta enfermedad no estaban resultando del todo eficaces en nuestra finca, nos explicaba.

Hasta dicha fecha estábamos realizando tratamientos de sulfato de cobre (al 20%), captan (al 50%), Benomilo (al 50%) y cobre (al 75%), con una media anual de 6 tratamientos y alternándolos entre ellos, pero cuando habían épocas de más de 45 días de humedades no podíamos controlar la enfermedad.

A partir del año 2002, nos comenta el Sr. Bages, se establecen contactos con la empresa BASF, interesada en probar en la finca el Stroby. Se plantea una estrategia de tratamientos con Stroby a razón de 100 g de Stroby y 5 kg de sulfato de cobre por cada mil litros de caldo, reforzando las épocas de mayor susceptibilidad del cultivo al ataque de dicha enfermedad.

A continuación, en la tabla 1 y 2 mostramos los tratamientos que se aplicaron en la finca La Boella durante el año 2002 con Stroby y sin él.

TABLA 1: PRUEBA CON STROBY (25 Ha)

TRATAMIENTOS	FECHA	PRODUCTOS	MAT. ACTIVA	DOSIS
1 A	01/02/02	Macc 80	Cobre 20%	1 kg/100 l
2 A	21/03/02	Macc 80 Stroby	Cobre 20% Kresoxim- metil 50%	0,5 kg/100 l 0,01 kg/100 l
3 A	15/04/02	Macc 80 Stroby	Cobre 20% Kresoxim- metil 50%	0,5 kg/100 l 0,01 kg/100 l
4 A	28/05/02	Macc 80 Stroby	Cobre 20% Kresoxim- metil 50%	0,5 kg/100 l 0,01 kg/100 l
5 A	20/08/02	Macc 80 Stroby	Cobre 20% Kresoxim- metil 50%	0,5 kg/100 l 0,01 kg/100 l
6 A	09/10/02	Macc 80 Stroby	Cobre 20% Kresoxim- metil 50%	0,5 kg/100 l 0,01 kg/100 l
7 A	03/12/02	Macc 80 Stroby	Cobre 20% Kresoxim- metil 50%	0,5 kg/100 l 0,01 kg/100 l

«La zona donde se efectuó la prueba ocupa una superficie total de 25 Ha, el grado de afectación era del 80% de hojas, al cabo de un año de tratar con Stroby, el grado de afectación es tan sólo del 3%»

TABLA 2: TRATAMIENTOS TRADICIONALES (62 Ha)

TRATAMIENTOS	FECHA	PRODUCTOS	MAT. ACTIVA	DOSIS
1 B	01/02/02	Macc 80	Cobre 20%	1 kg/100 l
2 B	24/03/02	Clorcarb	Captan 50%	0,25 kg/100 l
3 B	28/05/02	Nutilo	Benomilo 50%	0,1 kg/100 l
4 B	29/08/02	Macc 80	Cobre 20%	1 kg/100 l
5 B	15/10/02	Macc 80	Cobre 20%	1 kg/100 l
6 B	15/12/02	Macc 80 Stroby	Cobre 20% Kresoxim- metil 50%	0,5 kg/100 l 0,01 kg/100 l



Olivos tratados con Stroby

La zona donde se efectuó la prueba ocupa una superficie total de 25 Ha, el grado de afectación era del 80% de hojas, al cabo de un año de tratar con Stroby, el grado de afectación es tan sólo del 3%, afirma el Sr. Bages. Sin embargo, en la zona donde se continuó con los tratamientos habituales y no se utilizó Stroby el grado de defoliación continuó siendo del 50-80%.

Ahora nos asegura que utilizan el producto en toda la finca, ya que los resultados hablan por sí solos. ●



Olivos tratados sin Stroby

Caracterización de los aceites de: Arbequina, Arbosana y Koroneiki

Con este artículo pretendemos dar a conocer más características de los aceites procedentes de las principales variedades que se utilizan en el cultivo superintensivo.

Olint ha aprovechado la circunstancia de que por primera vez se obtenían cosechas comerciales de las tres variedades y se elaboraban en la misma almazara y en las mismas condiciones, La Boella (Reus, Tarragona).

Los comentarios y las conclusiones que aquí se expresan proceden del panel de cata oficial.

ACEITE DE ARBOSANA			FECHA DE LA CATA: 11/04/03	
ATRIBUTOS POSITIVOS	INTENSIDAD (1)	DTS (2)	DEFECTOS	INTENSIDAD (1)
Afrutado de aceituna	5,0	+/-0,2	Avinado/agrio/avinagrado	0,0
Manzana	2,0	+/-0,5	Hongos/humedad	0,0
Otras frutas maduras: plátano	2,3	+/-0,4	Bajos	0,0
Verde hierba	3,0	+/-0,2	Olivas amontonadas	0,0
Amargo	3,0	+/-0,1	Rancio	0,0
Picante	3,5	+/-0,2	Otros defectos (3)	0,0
Dulce	4,5	+/-0,2		
Astringente	0,0	+/-0,5		
Otros atributos tolerables (3): Almendra, tomate, alcachofa, almendra verde, anís	3,0	+/-0,2		

(1)Mediana de las observaciones, (2)Desviación Típica Sólida, (3)Sólo se detallan los indicados por más del 30% de los catadores.

PUNTUACIÓN: 8

Aceite donde predomina el verde como sabor, equilibrado en todos sus atributos: almendra verde, tomate, alcachofa y anís. Destaca el dulce. Agradable en boca y de un largo gusto de aceituna acabada de hacer.



Variedad Arbosana

ACEITE DE ARBEQUINA			FECHA DE LA CATA: 11/04/03	
ATRIBUTOS POSITIVOS	INTENSIDAD (1)	DTS (2)	DEFECTOS	INTENSIDAD (1)
Afrutado de aceituna	4,0	+/-0,3	Avinado/agrio/avinagrado	0,0
Manzana	0,0	+/-0,5	Hongos/humedad	0,0
Otras frutas maduras: plátano, melocotón, kiwi, fresa	2,5	+/-0,2	Bajos	0,0
Verde hierba	3,0	+/-0,2	Olivas amontonadas	0,0
Amargo	2,0	+/-0,2	Rancio	0,0
Picante	3,8	+/-0,5	Otros defectos (3)	0,0
Dulce	5,0	+/-0,2		
Astringente	0,0	+/-0,5		
Otros atributos tolerables (3): Almendra, hinojo, anís, alcachofa, almendra verde	3,0	+/-0,1		

(1)Mediana de las observaciones, (2)Desviación Típica Sólida, (3)Sólo se detallan los indicados por más del 30% de los catadores.



Variedad Arbequina

PUNTUACIÓN: 7,5

Aceite muy suave y en boca predominan las frutas maduras como el plátano, melocotón, kiwi y fresa. Destaca el verde y el picante equilibrado con dulce. Destaca la almendra seca, hinojo, anís, alcachofa y almendra verde, todo combinado. Armonioso.

ACEITE DE KORONEIKI			FECHA DE LA CATA: 11/04/03	
ATRIBUTOS POSITIVOS	INTENSIDAD (1)	DTS (2)	DEFECTOS	INTENSIDAD (1)
Afrutado de aceituna	5,0	+/-0,5	Avinado/agrio/avinagrado	0,0
Manzana	0,0	+/-0,6	Hongos/humedad	0,0
Otras frutas maduras: plátano, fresa	2,0	+/-0,2	Bajos	0,0
Verde hierba	3,5	+/-0,2	Olivas amontonadas	0,0
Amargo	3,0	+/-0,1	Rancio	0,0
Picante	4,0	+/-0,2	Otros defectos (3)	0,0
Dulce	5,0	+/-0,2		
Astringente	0,0	+/-0,4		
Otros atributos tolerables (3): Hinojo, almendra verde, almendra, nuez, verdura	4,0	+/-0,2		

(1)Mediana de las observaciones, (2)Desviación Típica Sólida, (3)Sólo se detallan los indicados por más del 30% de los catadores.



Variedad Koroneiki

PUNTUACIÓN: 8,5

Aceite de afrutado medio-alto, de agradable gusto en boca, donde predominan frutas maduras como el plátano y la fresa. El verde hierba medio equilibrado con el amargo. El picante destaca la personalidad de este aceite, dejando un agradable y persistente gusto en la boca.

COMENTARIO FINAL

Son tres aceites de alto nivel. El aceite de Arbequina es el más equilibrado de los tres. Muy interesante el coupage de Arbequina-Arbosana y Arbequina- Koroneiki. ●

La nueva máquina de cosecha Korvan 5000 en California Olive Ranch

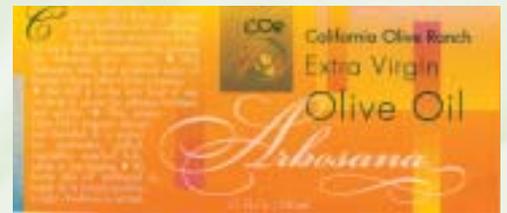


La empresa norteamericana Korvan lleva varios años trabajando en un nuevo concepto de cosechadora para aceituna. El prototipo se llama KORVAN 5000 y ha sido probado durante esta cosecha de aceituna en la finca de California Olive Ranch, donde hay plantadas más de 200 Ha de Arbequina en superintensivo.

Las pruebas se realizaron a mediados del pasado mes de octubre, con motivo de la demostración de cosecha que en la finca se iba a realizar para los agricultores californianos. La KORVAN 5000 está basada en un sistema totalmente distinto al de las máquinas de vendimiar tradicionalmente utilizadas hasta ahora. Consiste en un eje vertical con púas de goma que van peinando suavemente el árbol con el movimiento de la máquina. La aceituna derribada se recoge por unas cintas que circulan por la parte inferior. Estas máquinas son de ataque lateral, por lo que para evitar una pérdida de aceitunas se probó con dos máquinas simultáneamente por cada lado de la fila. El resultado, por desgracia, no fue el esperado, dejando muchos frutos en el árbol y en el suelo debido a una mala intercepción.

La empresa Korvan sí presentó de forma oficial en el Field Day de COR su máquina vendimiadora, la Korvan 3016HD, que funcionó perfectamente, como habitualmente están funcionando las máquinas de vendimiar para este tipo de plantaciones.

Primer aceite de Arbosana producido en California



California Olive Ranch ha sacado al mercado por primera vez un aceite de Arbosana en California.

El envase es una botella de 500 ml. y el aceite se presenta sin filtrar.



La Universidad de California Davis está realizando el primer estudio sobre las necesidades de riego en plantaciones superintensivas

La Universidad de California Davis, apuesta por el sistema superintensivo como única alternativa de futuro para la producción de aceitunas para aceite en California. Tanto es así, que desde abril de 2002 empezaron bajo el título "*Irrigation Management to optimize olive oil production and quality*", un riguroso estudio en la finca de 200 Ha que California Olive Ranch posee plantadas en el norte del valle de Sacramento.

Los objetivos principales del estudio son dos:

- Evaluación del comportamiento de la variedad Arbequina bajo diferentes dosis de riego.
- Determinación del óptimo de agua a aportar o déficit hídrico a imponer para optimizar la producción de aceitunas y calidad de aceite.

Los parámetros que se van a medir son:

- Medidas de crecimiento (longitud de ramas y brotes y diámetro de tronco).
- Parámetros de riego (volumen de agua aplicada, frecuencia, duración del riego, evolución del agua en el suelo).
- Parámetros de estrés del árbol.
- Parámetros de fruto (cuajado, peso fruto, % aceite).
- Aceite de Oliva (volumen total por árbol, análisis sensorial, análisis químico).

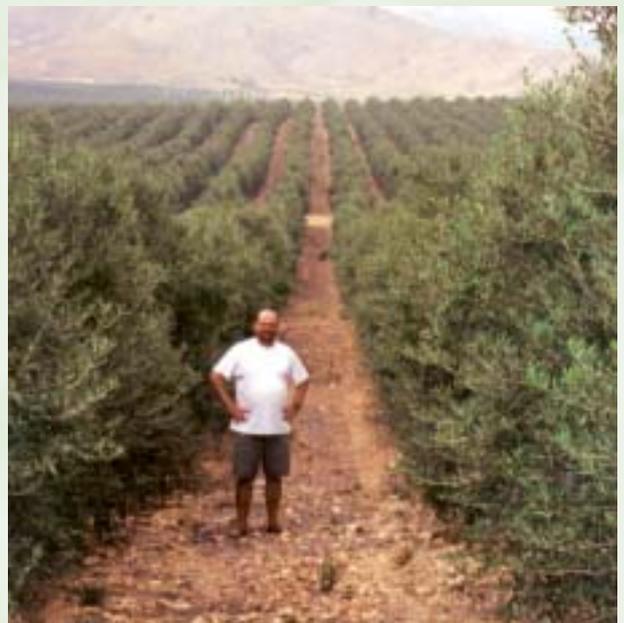
Los primeros resultados que se han observado durante el año 2002 son ya muy prometedores, y esperamos a partir de los resultados del próximo año poder ofrecerles un detallado resumen de las conclusiones más interesantes.



La Finca Agroballabona (Almería) ha producido una media de 3.372 kg de aceite/Ha

La Finca Agroballabona, propiedad del Sr. Pedro Soler (ver artículo en Olint Magazine nº6), ha conseguido una producción media de aceite de 3.372 kg/Ha en sus 31,5 Ha plantadas en el año 1997.

Las bondades climáticas de la zona ya vienen favoreciendo durante las anteriores cosechas la producción de esta finca. No hay que olvidar que desde su primera cosecha que se realizó en el año 1999 ésta no ha bajado nunca de los 10.000 kg/Ha de aceitunas. Pero en ésta, su cuarta cosecha, se han superado a sí mismos con este impresionante registro: en 31,5 Ha se han cosechado 430.292 kg de aceituna Arbequina, que se han convertido en 106.230 kg de aceite, es decir, la sorprendente cifra de un 24,6% de rendimiento graso neto. La finca, además tiene 9,56 Ha plantadas un año después, es decir, en el 1998, y en ellas se cosechó este año nada más y nada menos que 83.875 kg de aceituna que se convirtieron en 20.754 kg de aceite más. Resumiendo, en el total de la finca de 41 Ha, se han cosechado 513.167 kg de aceituna que se han convertido en 127.000 kg de aceite. Enhorabuena.



Les Garrigues o la necesidad urgente de tomar decisiones

Les Garrigues es una de las Denominaciones de Origen más conocidas, por su antigüedad y porque es la zona originaria de la variedad Arbequina. La accidentada orografía, la sequía y los pobres suelos son elementos intrínsecos de la olivicultura de la comarca. Las fuertes heladas del invierno pasado y sus terribles consecuencias pueden obligar a una profunda reestructuración de la comarca.



Hace unas semanas se celebró la conocida "Fira de l'Oli" en Les Borges Blanques. En esta feria se reunió todo el sector de la zona, con una preocupación común: ¿cuál va a ser el futuro de la comarca después de la devastadora helada del invierno pasado?

El futuro es muy incierto y más en las circunstancias actuales que confluyen en Les Garrigues: necesidad de pasar de 4 a 5 años para la plena recuperación del olivar dañado, media de edad muy elevada entre los olivicultores, suelos muy pobres y accidentados, olivar establecido antiguo de bajas producciones y difícil mecanización...

Pero, quizás no todas las noticias sean desalentadoras, ya que en un corto periodo de tiempo, algunos pueblos de la zona empezarán a recibir agua de los proyectos de riego Garrigues Sur y Segrià Sur. Estos planes aseguran una dotación de agua de unos 2000 m³ de agua por hectárea y año. Estas dotaciones permiten poder cultivar los olivos de forma mucho más rentable.

La llegada de agua plantea a los olivicultores locales un dilema: ¿qué hacemos con nuestro olivar helado? ¿Esperar a recuperar el olivar tradicional todos estos años para seguir cultivando con las mismas dificultades, o bien aprovechar este periodo de improductividad para renovar nuestra plantación buscando la eficacia y mecanización futura?

Seguramente esta desgracia va a suponer para algunos una oportunidad que difícilmente se habrían planteado en otras circunstancias. De hecho, ya se han empezado a realizar las primeras plantaciones superintensivas en la zona. Algunos jóvenes olivicultores que no se han dejado intimidar por la difícil orografía, han empezado a plantar para poder continuar en el futuro cultivando olivos, vivir de ellos y seguir produciendo este extraordinario aceite, que sin duda caracteriza esta particular comarca de Les Garrigues.

La olivicultura cada vez más mecanizada

La Presse de Tunisie.
Martes 4 de febrero de 2003.

"La Presse de Tunisie" es el periódico de información general más importante de Túnez. En el número del martes 4 de febrero apareció un artículo en la sección de Agricultura, referente a las nuevas plantaciones superintensivas. Éste es un buen indicador para ver una vez más, la necesidad que tiene el sector tradicional de encontrar urgentemente una alternativa para poder continuar cultivando sus olivos.

A continuación les transcribimos íntegramente el texto aparecido.

Agricultura:
La olivicultura cada vez más mecanizada

Fuente: ONAGRI

El acontecimiento que ha caracterizado el inicio de la presente campaña oleícola ha sido sin duda la cosecha mecanizada de las primeras parcelas de olivos, donde se ha aplicado una nueva tecnología de plantaciones a alta densidad, que pueden ser el preludio de una nueva olivicultura en Túnez.

Sobre este modelo, fuertemente inspirado en un novedoso sistema español, basado sobre imperativos de la competitividad, la nueva olivicultura tunecina da sus primeros pasos. Este sistema se inscribe, en efecto, dentro de un concepto totalmente novedoso en la olivicultura basado en la productividad regular y mecanizada.

Este sistema se propone para rivalizar con la olivicultura clásica, poco productiva, marginal y con elevadísimos costes de mano de obra, que encarecen claramente los costes de producción debido a su gran incidencia sobre todo en la cosecha y poda de los olivos. La olivicultura clásica se encuentra cada vez con más dificultades para competir con otros aceites comestibles vegetales, a pesar de sus ventajas para la salud y nutricionales.



Durante los últimos diez años el sector oleícola ha visto la emergencia de esta nueva olivicultura, con el reto de ganar la partida a la mecanización de la cosecha de las aceitunas y preparar la planta para que pueda ser cosechada de forma mecánica con máquinas vendimiadoras, que a la postre se han mostrado muy eficaces para cosechar aceitunas. Su utilización en el olivo ha sido una alternativa considerada por los técnicos, después de ver las limitaciones de los sistemas de vibración disponibles.

En este modelo de mecanización del olivar, la elección de la variedad constituye un aspecto fundamental. La variedad debe tener un vigor limitado, productividad, porte erecto, y un aceite de cualidades apreciadas. La principal variedad empleada hasta la fecha es un nuevo clon de la antigua variedad Arbequina, originaria de la región de Cataluña (noreste de la península ibérica). Para conseguir fuertes productividades es necesario aumentar la densidad de plan-

tación. Los marcos de plantación más empleados en Túnez son 4x2 m, es decir unos 1.250 árboles/Ha. En España se llega a densidades de hasta 2.000 árboles/Ha.

Este modelo de cultivo plantea algún tipo de pregunta a resolver todavía en el futuro, teniendo en cuenta que los resultados de la investigación mundial en este caso todavía son preliminares. Las incógnitas son:

- El manejo del volumen de la planta para que continúe siendo mecanizable.
- Tipo de poda para evitar el prematuro envejecimiento de la planta manteniendo altas producciones.
- Control del estado fitosanitario de las plantaciones. Este tipo de plantaciones, debido a su alta densidad y manejo, crean un medio favorable para el desarrollo de ciertas enfermedades y parásitos.

Estos son puntos de gran importancia a resolver todavía, a pesar de que los inversores de nuestro país están confiados con la rentabilidad de este sistema.

Las primeras parcelas plantadas en Túnez en el año 2000 se realizaron en Mornag y Cap-Bon, sobre una superficie global del orden de 50 Ha. Éstas se han cosechado por primera vez durante esta pasada campaña, es decir, al 2º año después de la plantación, con una máquina de vendimiar introducida anteriormente en el país para la cosecha de uva para vino.

Este nuevo modelo de plantación es objeto de un seguimiento y estudio por el Instituto del Olivo, sobre los aspectos agronómicos y fitosanitarios.

Las primeras conclusiones que se pueden obtener fruto de este trabajo son tremendamente interesantes:

- Rápido desarrollo y uniformidad en las plantaciones durante los 2 primeros años, en las condiciones de cultivo con riego por goteo.
- Producción en el primer año entre 7-8 Toneladas de olivas/Ha.

La eficacia de la máquina es de un éxito total recolectando más del 95% del fruto del árbol, y con una reducción de coste del 50% respecto a la tradicional cosecha manual.

Este nuevo sistema hasta la fecha no nos ha mostrado todavía todos sus secretos. Debe seguir siendo estudiada para poder ir sacando conclusiones para su difusión en el país.