

# Las variedades de olivo ‘top model’ para aceite en España.

Algunos aceites Virgen Extra españoles llegan a puntuaciones muy altas en cata. Los asociamos a marcas, Denominaciones de Origen, pero pocas veces a variedades concretas. En España poseemos determinadas variedades privilegiadas en cuanto a su calidad de aceite, siempre sin menospreciar al resto. Les presentamos aquí las que han demostrado un gran potencial organoléptico, cuyo aceite estará siempre entre los mejores del mundo. Son variedades para elaborar aceites ‘de pasarela’.

David Marcos Ing. Agrónomo [marcos@provedo.com](mailto:marcos@provedo.com)



## Arbequina

La variedad más internacional de olivo actualmente no lo es únicamente por su facilidad por adaptarse a los nuevos modelos de cultivo en seto, sino también por su perfil de aceite de bajo amargo y picante y acentuadas notas frutales. Aporta su personalidad a la D.O Les Garrigues, y está presente en toda España y resto del mundo. Sus atributos son muy adecuados para conquistar paladares menos acostumbrados al consumo de aceite de oliva, abriendo así camino entre los nuevos consumidores. Las notas de tomate, almendra, fruta madura, etc., están presentes y hacen de esta variedad que sea posiblemente la de mayor aprecio mundial en los mercados.



## Manzanilla Cacereña

Una variedad extraordinariamente aromática, pudiéndonos encontrar notas de manzana, hierba, plátano maduro, etc. con atributos dulces y picantes acentuados. Muy apreciada para mesa, presente en la D.O. Gata-Hurdes que ahora estudia otra denominación paralela para sus aceites. Esta variedad tiene mucho camino por recorrer en cuanto a presencia de cultivo se refiere, gracias a su característico bajo vigor y fácil recolección y pese a sus bajos rendimientos obtenidos. Como la definió una investigadora de la U. P. de Valencia: “ La cacereña es la *Coco Chanel* de las manzanillas ”.



## Picudo

Aceites poco amargos, muy apreciados y con perfectos ensamblajes con otras variedades como Picual u Hojiblanca. Actualmente los aceites más puntuados de España en el extranjero contienen esta variedad. Es por ello que podríamos definirla como la `` Miss Universo´´ de los aceites. Presente en las D.O: Priego de Córdoba y D.O. Baena. Su cultivo presenta ciertas dificultades, especialmente en la recolección, siendo gracias a su modesta presencia una variedad buscada y apreciada, apenas en proyectos de nuevas plantaciones. Todo un patrimonio.



## Benizar

Aceites de intensidad medias en amargo y picante, con notas características a hierbabuena de esta variedad también llamada `Gordal de Hellín´. Presente en esta comarca albaceteña y futura D.O. Campos de Hellín y acaparadora de numerosos premios Gran Selección de Castilla La Mancha, incluso monopolizando los aceites premiados como Selección Oro, Plata y Bronce algún año. Su aceite está perfectamente estudiado, no es especialmente estable pero sí muy aromático. En definitiva tiene un gran futuro por delante y es todo un ejemplo de adaptación a su entorno.



## Morisca

Esta variedad extendida en el centro y sur de Badajoz ha demostrado estar entre las mejores gracias a los premios nacionales recibidos en diversas campañas al mejor virgen extra español, destacando la Cooperativa de los Santos de Maimona, en Badajoz. Es un aceite con ligeros amargos y picantes, y alta fruta. Aporta su personalidad a la D.O. Aceite de Monterrubio, (si consideramos a la variedad Cornezuelo como una sinonimia, lo cual no está aclarado por completo). Agronómicamente es de características modestas, con baja productividad y difícil recolección, pero elaborada con esmero ofrece unos zumos muy aromáticos con notas florales.

	% Oleico	% Palmítico	% Linoleico	Estabilidad
Arbequina	Bajo	Alto	Alto	Baja
Manzanilla Cc	Alto	Bajo	Bajo	Alta
Picudo	Bajo	Alto	Alto	Media
Benizar	Medio	Bajo	Alto	Baja
Morisca	-	-	-	Media

Como continuación de este palmarés de las mejores, podríamos completar el listado con determinadas variedades locales que ante todo tienen uno de los elementos clave a la hora de merecer reconocimiento: tienen personalidad propia, diferenciación. Aquí incluimos:

- **Pico Limón**, entre Sevilla y Badajoz, marcadamente distinta en sus aceites.
- **Lucio**, en los Montes de Granada, con su característico dulzor.
- **Lechín de Granada**, un aceite interesante de una variedad de difícil recolección.
- **Royal de Cazorla**, local y muy interesante.
- **Palomar**, de Cataluña, aceite muy apreciado y nombrado de antiguo.

Habiendo repasado las variedades de olivo cuyos aceites están mostrando cada día las mejores puntuaciones, no podemos dejar de citar ahora tres variedades que siendo mayoritarias históricamente por su amplitud geográfica, no es hasta fechas recientes que han empezado a estar reconocidas:

- **Picual**, con recolecciones tempranas y elaboraciones esmeradas, puede llegar a sorprendernos. La edición 2008-2009 fue Premio Nacional al mejor Virgen Extra y premio categoría Frutado Verde Dulce un zumo de esta variedad obtenido por una empresa de Villanueva de la Reina, (Jaén), categoría esta última en la que la edición 2007-2008 otra empresa, en este caso de Orcera (Jaén), obtuvo la primera clasificación.
- **Cornicabra**, con reconocidos aceites de elaboración ecológica, como el logrado por una empresa de Toledo, mejor Virgen Extra nacional en concurso de esta categoría en la edición 2.008-2009.
- **Empeltre**, muy reconocida en el Valle del Ebro y Bajo Aragón, siendo el alma de varias Denominaciones : Aceite del Bajo Aragón, Aceite de Mallorca, y otras en las que participa en menor medida.



Picual



Cornicabra



Empeltre

En una categoría ligeramente inferior después de haber repasado las mejores en nuestra opinión, existen otras variedades que tiene aún mucho por decir, numerosas por cierto, y que resumidamente podríamos clasificarlas en tres grupos:

1. De un lado aquellas que con métodos de elaboración modernos y correctos coupages alcanzan buenas puntuaciones en cata, siendo de por sí variedades mayoritarias y por tanto extendidas. Como ejemplo citaríamos la **Hojiblanca**, presente en un área alrededor de las provincias de Málaga, Sevilla y Córdoba, y amparada por la D.O. Estepa y D.O. Lucena, aparte de dar nombre comercial esta variedad a todo un líder mundial en el sector del aceite de oliva de todos conocido.



Norte de Málaga

2. Otras que siendo secundarias o locales, en determinados años de climatología favorable expresan todo su potencial siendo muy interesantes, como puede ser la **Arróniz**, del alto Valle del Ebro (Navarra, Rioja y Alava).

Recordemos que existen dos Denominaciones nacidas a su sombra: D.O. Aceites de Navarra y la D.O. Aceite de la Rioja.



Cerca de Logroño

3. Finalmente mencionar la potencialidad cualitativa de un gran número de variedades minoritarias, que simplemente por desconocimiento, escasa presencia, o no estar elaboradas como varietales y por tanto correctamente estudiadas, aún no han tenido el reconocimiento que merecen. Su número es indeterminado, su potencial también, y su estudio, más que un campo de interés es realmente una necesidad.

Con toda modestia, seguramente hay en España variedades igual o mejores que las citadas en calidad de aceite, pero de lo que no hay duda es que las presentes en este artículo lo son por mérito propio.

#### **Resumen de variedades citadas:**

***Arbequina, Manzanilla Cacereña, Picudo, Benizar, Morisca, Pico Limón, Lucio, Lechín de Granada, Royal de Cazorla, Palomar, Picual, Cornicabra, Empeltre, Hojiblanca, Arroniz.***