VARIEDADES DE ACEITUNA

PARTE 4: LA MANZANILLA CACEREÑA

De origen humilde, como el de las gentes que desde hace siglos la han estado cultivando, la Manzanilla Cacereña es una de las variedades de aceituna más apreciadas entre cuantas existen en España. Actualmente es empleada con resultados igualmente excelentes por la industria del aderezo y la de extracción de aceite de oliva. En ambos ámbitos no encuentra rival que le haga sombra.

OLIVE VARIETALS

PART 4: MANZANILLA CACEREÑA

Of humble origins, like those of the people who have been farming it for centuries, the Manzanilla Cacereña olive is one of the most prized varietals among all those existing in Spain. At present, it is used with equally excellent results by both the seasoning and the olive oil extraction industry. In both fields, there is no rival that can hold a candle to it.

POR/BY: DAVID MARCOS,
INGENIERO AGRÓNOMO/AGRICULTURIST
VIVEROS PROVEDO

Corría el mes de junio de 1922 cuando, cumpliendo su promesa, el rey Alfonso XIII partía con su séquito desde la Corte en Madrid hacia el norte de la provincia de Cáceres, la tierra más olvidada de España por aquel entonces. A su llegada, pudo observar y sentir cómo la miseria humana se había apoderado del paisaje, tan abrupto como indescriptible. Aquel viaje pasaría a la historia y de ello se ocupó personalmente el genial cineasta Luis Buñuel, que describió Las Hurdes como "la tierra sin pan" en su famosa película.
Nadie sabe si en algún momento, cualquiera de estas dos figuras pronunció durante sus respectivos recorridos por aquellos parajes algo así como "al menos tienen olivos". Siempre quedará la duda, pero lo cierto es que aquel territorio, hoy próspero, constituye el epicentro desde donde comenzó a extenderse la variedad de olivo más venerable de cuantas existen en España. Y quizás en el mundo. Nos referimos, obviamente, a la Manzanilla Cacereña, una auténtica joya.

DOBLE FUNCIÓN: ACEITE Y ADEREZO

En su entorno natural, muchos de estos árboles, de tamaño modesto y escaso vigor, crecen prácticamente desatendidos sobre sierras y laderas, por lo que no resulta en absoluto errado reconocerlos como ecológicos. Otros, los más centenarios, se confunden incluso con el paisaje de bosques de pinos y robles, y también con los cultivos de higueras,

It was in the month of June back in 1922 when, keeping his promise, the King Alfonso XIII left with his court from Madrid towards the north of the province of Cáceres, the most godforsaken land in Spain back then. On his arrival, he observed and felt how human misery had taken over that landscape, as brusque as it was indescribable. That trip would go down in history and the film director, Luis Buñuel, personally made sure to describe Las Hurdes as "la tierra sin pan" (Unpromised Land) in his famous film.
Nobody knows whether on their respective trips either of these figures ever said the words "well at least they have olive trees". This will never be clarified, but the truth is that that land, now prosperous, constitutes the epicentre from which the most venerable olive varietal in Spain, and maybe even in the world, began to extend. Obviously, we are referring to the Manzanilla Cacereña, an authentic gem.

DOUBLE PURPOSE: OIL AND SEASONING

In their natural setting, many of these trees of modest size and energy, grow practically unattended on hills and mountain slopes, meaning that it is not remotely erroneous to call them ecological. Others, the most centenary of them, blend into the landscape of pine-tree and oak woods, as well as the fig, vine, chestnut and orange tree plantations that climb over the terraces. At present, around 20 million olive trees of this varietal are dotted all over the province of Cáceres, which shares this figure with some regions of the

VIVEROS SOPHIE

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LOS VÍRGENES EXTRA DE LA VARIEDAD MANZANILLA CACEREÑA

MAIN CHARACTERISTICS OF THE MANZANILLA CACEREÑA VARIETAL EXTRA VIRGINS

Parámetros Químicos / Chemical Parameters

	VALOR / VALUE
Polifenoles / Polyphenols	Alto / High
Vitamina E / Vitamin E	Alto / High
Estabilidad / Stability	Media-Baja / Medium-Low

(*) Partes por millón / (*) Parts per million

Atributos Sensoriales / Sensorial Attributes

	VALOR / VALUE
Amargo / Bitterness	Medio / Medium
Picante / Spiciness	Medio-Alto / Medium-High
Dulce / Sweetness	Medio / Medium

Otras Notas Sensoriales / Other Sensorial Notes

	VALOR / VALUE
Verde hierba / Green grass	Destacado / Outstanding
Manzana / Apple	Presente / Present
Verde hoja / Green leaf	Presente / Present
Plantas aromáticas	Presente / Present
Plátano	Presente / Present

viñedos, castaños y naranjos que trepan sobre los bancales.

Actualmente, alrededor de 20 millones de olivos de esta variedad motean la provincia de Cáceres, que comparte esta cifra con algunas comarcas de la vecina Salamanca hacia el norte, ciertas zonas de Badajoz por el sur, con parte de Portugal hacia el oeste y con una porción de Toledo y Madrid al este. Curiosamente, en esta última región el aderezo de sus frutos está estrechamente vinculado a la famosa Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real. Estas delicias son muy apreciadas por lo fácil que resulta la separación de su pulpa y su hueso, además de por su gusto fino y delicado.

En España, tenemos identificados alrededor de 30 tipos diferentes de aceitunas Manzanilla. Algunas se cultivan en ámbitos muy locales, mientras que otras son muy escasas. En cualquier caso, la Manzanilla Cacereña es la reina entre todas ellas. Esta variedad debe su nombre a su asombrosa similitud morfológica con la manzana, así como a la particular disposición de su pedúnculo. Su rendimiento oleícola es más bien escaso, aunque eso no impide que su calidad sea difícilmente superable.

Los aceites vírgenes que de ella se obtienen son frutales e intensos, con un alto contenido en ácido oleico y una buena capacidad de conservación. En su conjunto, son aceites perfectos, cuyo secreto reside en la cosecha temprana de las aceitunas, que en una alta proporción son recogidas incluso estando verdes. Definitivamente, son hijos del paisaje y del trabajo poco mecanizado de los hombres, auténticos jardineros de la naturaleza en

neighbouring Salamanca towards the north, certain parts of Badajoz in the south, with part of Portugal to the west and Toledo and Madrid to the east. Strangely enough, in this latter region the seasoning of its fruits is closely linked to the famous Denomination of Quality Olives Campo Real. These exquisite bites are highly appreciated because of how easy it is to separate the pulp from the stone, as well as for their refined and delicate flavour.

In Spain, we have identified around 30 different types of Manzanilla olives. Some are grown in very local settings, while others are more rare. Whatever the case, the Manzanilla Cacereña is the unrivalled queen of them all. This varietal owes its name to its incredible morphological similarity to the apple, as well as the particular position of its stalk. It offers a very low oil production, although this does not alter the fact that the quality of these oils is hard to rival.

The virgin oils obtained from it are fruity and intense, with a high oleic acid content and excellent preservation capacity. As a whole, they are perfect oils which to a large extent are harvested while still green. In short, they are children of the landscape and the work of men without practically any mechanical processes, authentic gardeners of nature in those small villages in which environmentally-friendly and respectful farming is the norm.

A RARE ASSET

The Manzanilla Cacereña single varietal oils are not readily available among the supermarket

aquellos pueblos pequeños donde se desarrolla una agricultura respetuosa y amable.

UN BIEN ESCASO

Los monovarietales de Manzanilla Cacereña no se encuentran habitualmente disponibles entre las promociones de los supermercados y tampoco se ofertan en grandes cantidades entre los exportadores. Por el contrario, son aceites producidos en pequeñas almazaras, pulcras y modernas, que en algunos casos incluso conservan sus molinos ancestrales, convertidos a veces en museos.

Si en alguna ocasión, una botella de aceite de esta variedad llega a tus manos, recuerda que detrás se esconde el trabajo de un pequeño productor, que te invita a degustar un zumo exquisito y a disfrutar de la sensación de rodearse de un bello paisaje en el que las personas aman y respetan a los olivos. Experimenta, en definitiva, aquello que hace casi 100 años no lograron transmitir personajes como Buñuel o Alfonso XIII.

Yo lo tengo claro. Aún recuerdo que cierta noche, entre sueño, una voz me susurró que si los olivos estuvieran dotados de razón y nos hablaran, sin duda propondrían a la Manzanilla Cacereña como su embajador universal. ■

promotions or sold in bulk by exporters, On the contrary, these oils are produced in small, clean and modern mills, which in some cases have even preserved their ancestral mills and occasionally transformed them into museums.

If a bottle of oil of this varietal ever falls into your hands, remember that the work of a small producer shelters behind it, inviting you to savour an exquisite juice and to enjoy the sensation of being immersed in a beautiful landscape in which people love and respect olive trees. In short, give yourself up to the same experience that almost 100 years ago figures such as Buñuel or Alfonso XIII neglected to mention.

I have no doubts. I still remember one night, while half asleep, a voice whispering in my ear that if olive trees could only speak, they would definitely nominate the Manzanilla Cacereña as their universal ambassador. ■