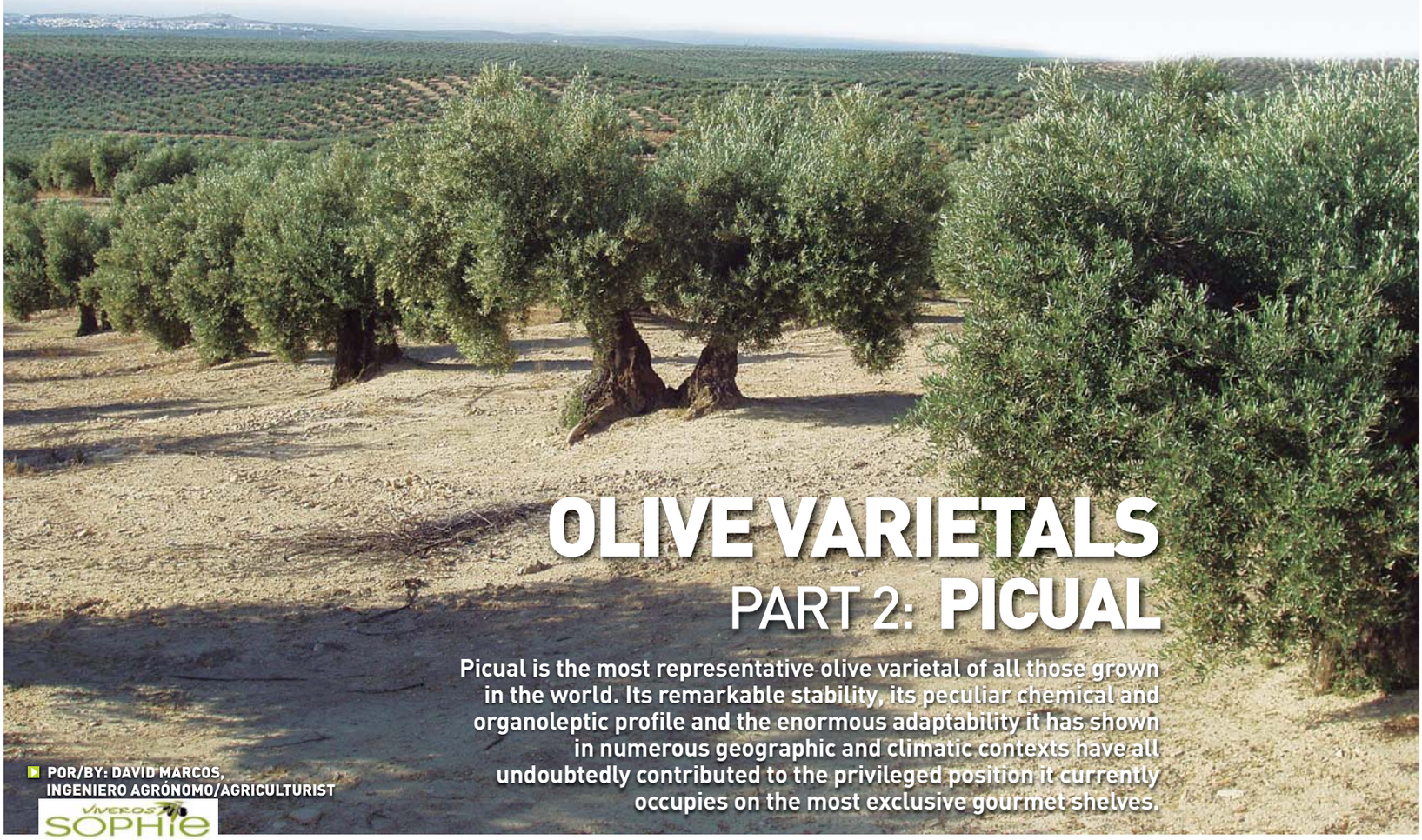
VIVEROS SOPHIE

VARIEDADES DE ACEITUNA

PARTE 2: LA PICUAL

La Picual es la variedad de aceituna más representativa de todas las que se cultivan en el mundo. Su destacada estabilidad, su peculiar perfil químico y organoléptico y la enorme adaptabilidad que ha manifestado en diferentes contextos geográficos y climáticos han contribuido indudablemente a que sus aceites ocupen hoy día un lugar destacado en los lineales gourmet más exclusivos.



OLIVE VARIETALS

PART 2: PICUAL

Picual is the most representative olive varietal of all those grown in the world. Its remarkable stability, its peculiar chemical and organoleptic profile and the enormous adaptability it has shown in numerous geographic and climatic contexts have all undoubtedly contributed to the privileged position it currently occupies on the most exclusive gourmet shelves.

POR/BY: DAVID MARCOS, INGENIERO AGRÓNOMO/AGRICULTURIST

VIVEROS SOPHIE

Las estadísticas sobre población mundial indican que uno de cada cinco habitantes del planeta vive actualmente en China. Quizás la comparación sea exagerada, pero algo parecido podríamos decir que sucede con los olivos Picuales. En este caso, de los cerca de 900 millones de árboles que se reparten por las diversas zonas productoras, aproximadamente, uno de cada diez pertenece a esta variedad.

Esta circunstancia, lejos de ser fruto de la casualidad, es consecuencia del mérito. No en vano, la Picual es la variedad que mejor se adapta y más produce en el alto valle del Guadalquivir, más concretamente en Jaén, donde se concentra el mayor olivar del planeta.

En realidad, nadie conoce con certeza el lugar de origen de este tipo de olivo, aunque sí se sabe que en la localidad de Martos existe un paraje con algunos ejemplares que cuentan con más de cinco siglos de vida. Un hecho que los convierte en auténticas esculturas vivientes.

Precisamente este topónimo es el que le concede el sobrenombre de Marteña, por el que es más conocida entre los propios olivareros, quienes reservan el apelativo de Picual a los manuales que destacan la forma ligeramente apuntada de sus aceitunas.

World population statistics indicate that one of every five inhabitants of the planet live in China. Perhaps the comparison is a tad over the top, but we could say something similar about the Picual olives. In this case, of the almost 900 million trees spread throughout the various production zones in the world, approximately one in every ten is of this varietal.

Far from being a coincidence, this fact is due to merit. The Picual varietal is the one to adapt best and produce most in the upper Guadalquivir valley, more specifically Jaén, where the largest olive grove in the world is concentrated.

In reality, nobody knows for sure where the origin of this olive tree type lies, although it is known that in the area of Martos there is a spot with some exemplars that date back to over five centuries ago. A fact that renders them authentic living sculptures.

It is precisely this place name that gives them the nickname of Marteña, by which the Picual is better known among the olive farmers themselves, who only use the name Picual in the manuals that highlight the slightly pointy shape of its olives.

VIVEROS SOPHIE

VIVEROS SOPHIE

VIVEROS SOPHIE

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LOS VÍRGENES EXTRA DE LA VARIEDAD PICUAL

MAIN CHARACTERISTICS OF THE PICUAL VARIETAL EXTRA VIRGINS

Origen y zona de producción: Provincia de Jaén y áreas limítrofes
Origin and production area: Province of Jaén and surrounding areas

Parámetros Químicos / Chemical Parameters

		VALOR / VALUE
Polifenoles / Polyphenols	475 ppm(*)	Alto / High
Vitamina E / Vitamin E	284 ppm(*)	Alto / High
Estabilidad / Stability	140 horas	Alto / High

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

Atributos Sensoriales / Sensorial Attributes

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

Otras Notas Sensoriales / Other Sensorial Notes

	VALOR / VALUE
Verde hierba / Green grass	Bajo / Low
Tomate / Tomato	Destacado / Pronounced
Higuera / Fig	Destacado / Pronounced
Verde hoja / Green leaf	Destacado / Pronounced
Frutos secos / Dried fruits	Bajo / Low
Almendra verde / Green almond	Bajo / Low
Hierba fresca / Fresh grass	Destacado / Pronounced

En esta zona, aunque las plantaciones modernas ya no siguen esta tendencia, la mayor parte de olivares Picuales se cultivan con varios pies, es decir, con dos o tres troncos que emergen de la tierra para elevar sus copas.
Unos y otros comparten con los agricultores una personalidad común. Todos ellos son esclavos de las sequías, fieles en sus cosechas y humildes en exigencias. En definitiva, resumen todo aquello que tan bellamente plasmó el poeta Miguel Hernández en su famoso poema *"Andaluces en Jaén"*.

UN PROTAGONISMO RECONOCIDO

La Picual –o el Picual, dependiendo de quién se refiera a este varietal- no es una aceituna de recolección tardía y los aceites que ofrece suelen ser muy verdes y frutados al principio para volverse más suaves a medida que evolucionan con el paso del tiempo. En cualquier caso, son siempre muy estables, debido a su alto contenido en polifenoles, que comparten protagonismo con una elevada concentración de ácido oleico y la presencia de otros componentes que protegen frente a las enfermedades cardiacas y otras de tipo degenerativo, como podemos comprobar día a día a medida que se publican nuevos descubrimientos. Afortunadamente, este producto está pasando de despacharse en grandes envases y ofertarse como producto gancho en los supermercados a venderse embotellado en envases seductores bajo marcas sugerentes que han conseguido elevarlo a la altura del resto de aceites gourmet. Esta realidad, junto a los buenos resultados obtenidos

In this area, although the modern plantations no longer follow this trend, the majority of the Picual olive groves are cultivated on various feet, that is, with two or three trunks emerging from the soil to support the crown.
They all share a common personality with the farmers. They are all slaves to drought, loyal in their harvests and humble in their demands. In short, they summarise all that is so beautifully described by the poet, Miguel Hernández, in his famous poem *"Andaluces en Jaén"*.

A RENOWNED PROTAGONISM

The Picual is not an olive that is harvested late and the oils it produces tend to be very green and fruity at the beginning, to become smoother as they evolve with the passage of time. In any case, they are always stable thanks to their high polyphenol content that shares protagomism with a high concentration of oleic acid as well as the presence of other components that protect against heart disease and other degenerative pathologies, as we can verify on a daily basis with the publication of more and more new discoveries.
Fortunately, the habit of dispatching this product in large containers and using it as a bait product in supermarkets is falling into disuse, as it is sold in seductive bottles under suggestive brandnames that have succeeded in elevating it to the height of the rest of the gourmet oils. This reality, together with the good results it has obtained lately at agro-food competitions and

últimamente en concursos y ferias del sector agroalimentario, nos permite definir el zumo extraído de las aceitunas Picuales como "un señor aceite".

Por estos y por otros motivos, estos vírgenes extra merecen ser conocidos y reconocidos por todos los consumidores. Especialmente entre los que no ingieren grandes cantidades y buscan un aceite que resista bien el paso del tiempo o entre aquellos otros que buscan una grasa vegetal resistente a las frituras o, simplemente, son amantes de lo genuino y saludable.

El olivo Picual también merece ser destacado por la importante labor que desempeña en el sustento económico de miles de familias que lo cultivan y se desviven por aportarle los cuidados que necesita, al tiempo que mantienen vivo un inmenso bosque de olivos en el que la única protagonista es esta variedad. ■

trade fairs, allows us to define the juice extracted from the Picual olives as a "mighty fine oil".

For these and other reasons, these extra virgins deserve to be recognized and acknowledged by all consumers. Particularly among those who do not consume large amounts and want an oil that will resist the passage of time, or among those seeking a vegetal fat that is good for frying or, quite simply, those who are lovers of the healthy and authentic.

The Picual olive also deserves to be highlighted for the important role it plays in sustaining the economies of thousands of families who go out of their way to give it all the care it needs, while keeping the immense olive woods alive in which the only protagonist is this varietal. ■