

Diego Peris Sánchez, arquitecto

Almazaras de Castilla-La Mancha

Se anuncia estos días el comienzo de la recogida de aceituna de algunas variedades más tempranas.

La forma más primitiva de obtener el aceite de la oliva es el llamado "por talega" que consiste simplemente en pisar sobre una artesa la aceituna contenida en sacos; este método permitía obtener un aceite de gran calidad, pero en cambio la cantidad que se lograba era muy pequeña. Los romanos ya diferenciaron entre la molienda que se realizaba en el molino y el prensado que se hacía en una prensa de viga en uno de cuyos extremos colgaba un bloque de piedra de grandes dimensiones. Plinio habla del procedimiento para obtener aceite de buena calidad: "es necesario que se coja la aceituna muy presto de la tierra, y si estuviese sucia se lave; para que se seque es suficiente el tiempo de tres días. Si los fríos hielan, al cuarto día se han de exprimir, y esta se ha de espolvorear con sal; estando en trojes de tabla se disminuye el aceite y se hace peor".



El sistema clásico para la obtención del aceite de oliva incluye dos operaciones esenciales: la molienda y el prensado. Para realizar la operación de la molienda o trituración de la aceituna se emplearon durante siglos los molinos de piedra con una solera y una o varias ruedas verticales unidas a un eje central. En el Museo del aceite de Mora se conserva una excelente colección de todo lo relacionado con la producción del aceite a lo largo de los siglos. Diferentes maquetas muestran sistemas de ruedas cilíndricas con eje horizontal o vertical para realizar esta operación o ruedas troncocónicas. Las piedras cilíndricas fueron sustituidas por otras con mayor superficie de contacto. En primer lugar aparecieron las rulas tronco-cónicas, para acabar con rulos en los que la forma cónica se hace más acentuada con un ángulo más abierto para favorecer el contacto con la solera.

Un molino de rueda troncocónica movido por animal se conserva en el Museo. Una sencilla maquinaria formada por un árbol vertical con una viga horizontal, empotrada en el muro, para garantizar la estabilidad, la guiandera que se sujetaba al animal, el rulo troncocónico y la masera, piedra base de forma cilíndrica con un pequeño rebaje lateral. Un mecanismo capaz de moler 5 fanegas (250 Kg) en dos horas. Es un molino de sangre que, en esta zona, era movido por burros que, dando vueltas alrededor de la piedra base, iban moliendo la aceituna.

En la planta alta del Museo se ha montado un molino con tres ruedas troncocónicas con un mecanismo de accionamiento mecánico. Una estructura metálica conforma una caja a la que llega la rueda que, accionada mecánicamente, movía el eje vertical central. Este eje central movía las tres piedras troncocónicas con motores eléctricos ya a principios del siglo XX. Los tres rulos se movían sobre la generatriz central y sobre sí mismas, sobre la solfra que, con un canal en uno de sus puntos, dejaba salir la aceituna triturada. La labor de prensado ha tenido también una evolución singular con la aplicación de tecnologías diversas adecuadas a los conocimientos del momento, a las posibilidades económicas y a la cantidad de producción de la almazara. En el Museo se conserva una prensa de madera, de husillo con dos tornillos laterales que presionan la estructura de madera horizontal formada por la guitarra que conforma una estructura horizontal de madera que va presionando el capacho central. Son conocidas también como prensas de rincón. Dos prensas de viga de 15 metros de longitud se conservan también en el Museo.

Almazaras.

La almazara suele ser sencilla tanto en planta como en alzado. En general el proceso de elaboración se realiza en una o dos naves principales que normalmente sólo presentan una planta. En ellas se disponen los elementos característicos por los que ha de ir pasando la aceituna en las distintas fases de su transformación en aceite: la lavadora, el molino o empiedro utilizado para triturar la aceituna, formado por una piedra o "solera" sobre la que giran dos o cuatro rulos troncocónicos del mismo material, las prensas de cuatro columnas con los capachos que producen el filtrado, la caldera, los pozos de decantación, las "zafras" o contenedores del aceite etc. En una nave aparte, generalmente más baja que la anterior, de fácil desagüe se almacena el alpechín, líquido oscuro y fétido de desecho. Además existen zonas específicas para almacenar la aceituna y el orujo o, el residuo de la aceituna molida y prensada. Los materiales en la construcción de la fábrica y las estructuras siguen las pautas arquitectónicas populares.

En Castilla-La Mancha, las almazaras, generalmente, son edificios de una o dos naves, donde se centraliza la actividad del empiedro, prensas y caldera. A pesar de su sencillez, dada la solidez de algunas de estas construcciones se conservan algunas almazaras antiguas, remodeladas o rehabilitadas para nuevos usos pero que nos permiten reconocer la estructura constructiva y su organización funcional interior. La Almazara del marqués en Viso del Marqués es un gran edificio rehabilitado hoy como restaurante al igual que la de Valdeverdeja en Toledo. Otros conservan algunos elementos que los identifican como almazaras antiguas. La almazara de Cañada de Calatrava o la de Horcajo de los Montes, mantienen elementos de su construcción original y algunos elementos de su antigua maquinaria. Las pequeñas instalaciones de mediados del siglo XIX se extendían por todo el territorio y, hacia 1850, funcionaban 1.366 almazaras en nuestra región.

La actualidad de las almazaras.

En la actualidad, las nuevas tecnologías y las asociaciones cooperativas y productoras han reducido el número de instalaciones, aumentando notablemente la producción. En el momento actual funcionan 242 almazaras de las cuales 104 se localizan en Toledo, 75 en Ciudad Real, 33 en Albacete, 23 en Cuenca y 7 en Guadalajara. Las nuevas instalaciones se agrupan en torno a proyectos cooperativos de diferentes dimensiones. En los últimos años, la media de producción de aceite de oliva en la región, especialmente de la variedad predominante cornicabra, se ha situado en las 72.000 toneladas. Actualmente, el 66% del aceite de oliva virgen regional es producido por las cooperativas. Entre tres importantes proyectos cooperativos concentran el 70% del total del aceite de las cooperativas: Oleotoledo, Campo de Montiel y Montes Norte concentran esta importante producción.

Y junto a ello la valoración de las denominaciones de origen y la producción especialmente cualificada ha promovido la asociación del aceite con el vino. Asociación que ya se había producido en numerosas cooperativas de Castilla-La Mancha y que ahora llega también a los pagos vitivinícolas con producciones cuidadas en su producción y en su comercialización.

El aceite de oliva en Castilla-La Mancha avanza también por caminos de calidad incrementando su producción, cuidando las variedades, ampliando las producciones acogidas a las denominaciones de origen y avanzando en esos aceites especialmente cuidados. En la actualidad somos ya la segunda comunidad autónoma productora de aceite en España y nuestras almazaras son referentes de nuestro paisaje, nuestra cultura y la calidad de nuestras producciones.