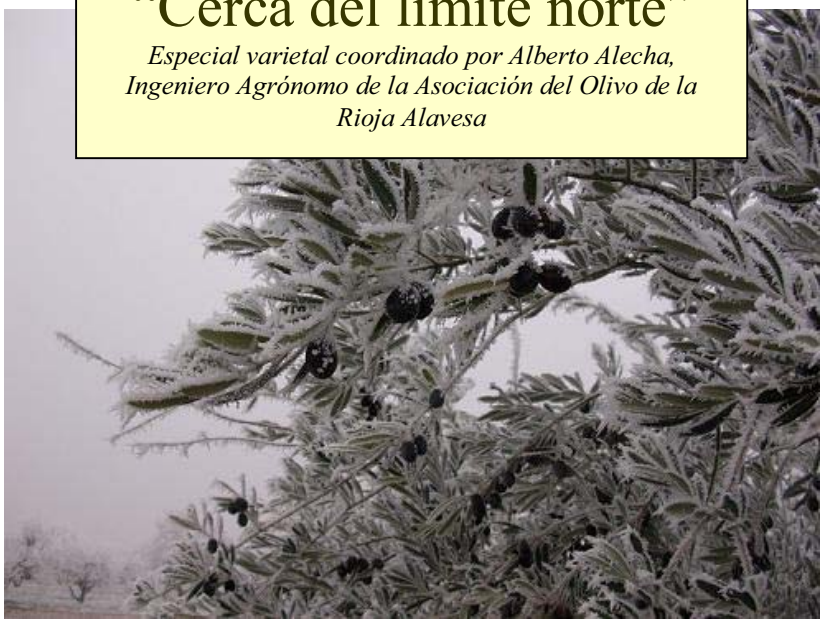
Arróniz: "Cerca del límite norte"

Especial varietal coordinado por Alberto Alecha, Ingeniero Agrónomo de la Asociación del Olivo de la Rioja Alavesa



La zona media de Navarra y La Rioja Alavesa en el País Vasco son las zonas donde la variedad Arróniz históricamente ha sido la variedad de olivo dominante.

Arróniz es el nombre del pueblo donde mayor número de olivos de esta variedad se cultivan Situado en la falda sur de Montejurra, esta localidad se convirtió en el referente del olivar en la zona media al concentrar en una nueva cooperativa las existentes en otros tantas 26 localidades.

Tras haberse quedado fuera de la prospección de variedades que el Consejo Oleícola Internacional (C.O.I.) realizó diez años antes, Navarra inició la tarea de identificar las diferentes variedades cultivadas en la comunidad foral en los años 90. La problemática que justifica la prospección era similar que la que encontró el C.O.I.: la misma variedad se denominaba con distinto nombre en diferentes localidades, y a su vez con el mismo nombre se conocía a diferentes variedades.

Tres variedades, las tradicionales, ocupan un gran porcentaje de la superficie de olivar: la Arbequina distribuida por toda la zona oleícola Navarra y con gran auge en los últimos años; la Empeltre que se concentra en la Ribera y una tercera variedad sin identificar en aquel entonces, mayoritaria en la zona media que se conocía con diferentes nombres: Vidrial, Hembrilla, Fina....

Para discernir si se trataba de una única variedad y si estaba registrada, el Gobierno de Navarra encargó la caracterización morfológica del olivo a la Universidad Pública y el Instituto Técnico de Gestión Agraria (I.T.G.A.). Este estudio determinó que se trataba de una única variedad y además no correspondía con la descripción de ninguna de las que el C.O.I. tenía catalogadas.

Para darle mayor protagonismo a la Cooperativa recientemente fundada, a esta nueva variedad identificada se le dio el nombre de la localidad donde se asienta la almazara.

http://www.terra.es/personal3/pa16503/fitocli.htm

Hace cinco años el Gobierno Vasco repitió el proceso de prospección, la Asociación de Defensa del Olivar en Rioja Alavesa, ADORA, y el instituto de investigación Agraria Neiker, realizaron la prospección correspondiente encontrando que la variedad Arróniz es la que mayoritariamente es cultivada en Rioja Alavesa.

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

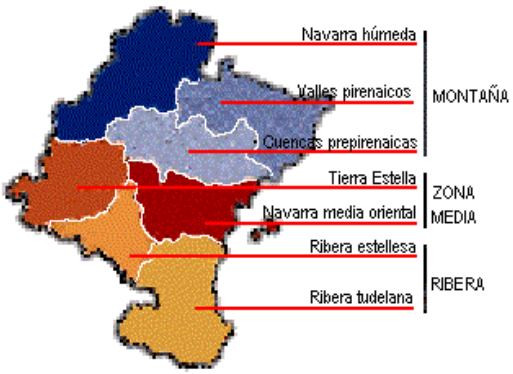
Por diferentes motivos, tanto en Álava como en Navarra, la superficie de olivar cultivada sufrió un brusco descenso en las últimas décadas, aunque en los últimos años de nuevo la superficie plantada está aumentando.

En Álava el auge de la D.O. Rioja de vino y el bajo rendimiento de los olivares ocasionó un arranque masivo.

Históricamente la zona norte de Rioja Alavesa se ha dedicado al cultivo del cereal por su mayor pluviométrica (600-800 mm) y principalmente por el rigor térmico de sus inviernos. La zona sur-este, era de predominio del olivar y la sur-oeste de viñedo. Tras el arranque masivo de olivos de los años 50 y 60, la distribución del olivar en esta zona se refleja en la siguiente tabla.

Población	Superficie
Baños de Ebro	0,29
Cripan	9,93
El Ciego	0,17
El villar	10,83
Labastida	2,59
Labraza	0,79
Laguardia	11,1
Lanciego	66,34
Lapuebla	7
Moreda	77,22
Navaridas	0,39
Oion	43,07
Samaniego	0,34
Villabuena	0,31
Viñaspre	1,27
Yécora	7,07
Total	**238,71**

La situación en Navarra siguió la línea de lo ocurrido en Álava, pero el descenso de la superficie del olivar tuvo como principal motivo del arranque la especialización en el cereal tras las concentraciones parcelarias. De esta forma, la variedad Arróniz de encuentra distribuida de la siguiente forma en las comarcas navarras



http://www.navarra.com/navarra/pais.htm

Comarca	Superficie
2 Pirineos	2,69
3 Cuenca de Pamplona	37,29
4 Tierra Estella	1.528,45
5 Navarra Media	341,39
6 Ribera Alta - Aragón	453,67
7 Ribera Baja	206,91
Total	**2.570.4**

DESCRIPCIÓN VARIETAL

Según el trabajo del I.T.G.A. la variedad Arróniz tiene las siguientes características:

La época de floración y maduración son medias. Su entrada en producción precoz y presenta una productividad elevada y constante. Sus frutos ofrecen baja resistencia al desprendimiento lo que facilita su recolección. Es apreciada por su elevado contenido en aceite y por la calidad del mismo. Variedad resistente a la sequía y al frío invernal. Parece resistente al repilo y susceptible a la mosca y a tuberculosis.

El método de caracterización morfológica en el que se han basado los estudios realizados en Navarra y País Vasco ha sido el descrito por Barranco y Rayo (1984) y hacen referencia al árbol, la hoja adulta, las inflorescencias, el fruto y el endocarpo.

FICHA VARIETAL Arróniz

- **ÁRBOL**

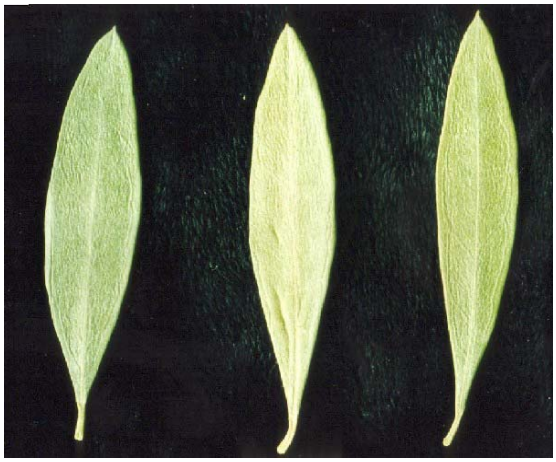
VIGOR:	Medio
PORTE:	Abierto
DENSIDAD DE COPA:	Media

El Olivo Virtual; revista de infOlivo.com

El Olivo Virtual, revista de infOlivo.com

HOJA

1. Forma	Elíptico-lanceolada
2. Tamaño	Medio
3. Longitud	Corta
4. Anchura	Estrecha
5. Brillo en el haz	Mate
6. Color en el haz	Verde



INFLORESCENCIA

1. Estructura	Corta y laxa
2. forma	Paniculada-especiforme paniculada
3. Flores supernumerarias	Ausentes
4. Grosor de los botones	Grandes

▪ FRUTO

PESO:	Medio
FORMA:	Ovoidal
GRADO DE SIMETRÍA:	Simétrico
DIÁMETRO TRANSVERSAL MÁXIMO:	Centrado
ÁPICE:	Redondeado
BASE:	Truncada
PEZÓN:	Ausente
LENTICELAS:	Abundantes y pequeñas
COLOR EN MADURACIÓN:	Negro

▪ ENDOCARPO

PESO:	Elevado
FORMA:	Elíptica
GRADO DE SIMETRÍA (A):	Simétrico
GRADO DE SIMETRÍA (B):	Simétrico
DIÁMETRO TRANSVERSAL MÁXIMO:	Hacia el ápice
ÁPICE:	Apuntado
BASE:	Apuntada
SUPERFICIE:	Rugosa
NÚMERO DE SURCOS FIBROVASCULARES:	Bajo
DISTRIBUCIÓN DE SURCOS FIBROVASCULARES:	Junto a la sutura
TERMINACIÓN DEL ÁPICE:	Con micrón

DESCRIPCIÓN DEL ACEITE

Los estudios realizados por el I.C.A.N y el I.T.G.A. han definido las características químicas y sensoriales del aceite de variedad Arróniz

Desde el punto de vista físico-químico, presenta una composición de ácidos grasos muy equilibrada con ácidos grasos saturados relativamente más bajos que en el resto de aceites de otras variedades, y alto contenido en ácido oleico monoinsaturado, importante para evitar riesgos de enfermedades cardiovasculares.

Contenido Ácidos Grasos	
Oleico C18:1	15 %
Linoleico C18:2	9 %
Relación O/L	8.3

ICAN
INSTITUTO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA DE NAVARRA

La variedad Arróniz contiene un elevado contenido en polifenoles totales (media superior a 500 ppm.), antioxidantes naturales que incrementan la estabilidad oxidativa del aceite y contribuyen a su flavor característico, al ser responsables del picor y amargor del aceite (Uceda y Hermoso, 1994.) Además, esta capacidad antioxidante es muy beneficiosa para el organismo, reduciendo el estrés oxidativo biológico, y previniendo muchas enfermedades.

En cuanto a la cata en el aceite de la variedad Arróniz dominan los atributos en boca (picante, amargo y astringencia), muy relacionados con el alto contenido en polifenoles. Todas las connotaciones aromáticas son de tipo "verde" (alcachofa, verdura...). Presenta un carácter poco "dulce".

CULTIVO DEL OLIVAR DE VARIEDAD ARRONIZ.

El cultivo de olivo en las zonas donde la variedad Arróniz predomina ha estado condicionado por varios aspectos, no necesariamente agronómicos. La cultura del autoconsumo, el papel de cultivo secundario, las limitaciones del clima son alguno de los factores limitantes que históricamente han hecho que la productividad del olivar de Arróniz no sea comparable a la de otras zonas.

Como se ha comentado anteriormente, hasta hace pocas fechas el olivo ha ocupado un plano secundario en las explotaciones de la Navarra media y Rioja Alavesa. La zona medida de Navarra es eminentemente cerealista, con zonas donde el viñedo alcanza una relativa importancia, siempre por delante del olivar.

itg AGRÍCOLA

En el caso de Rioja Alavesa la situación es similar aunque más acusada, existen poblaciones donde la práctica totalidad del terreno cultivable está ocupado por el viñedo. La especialización en estos cultivos, derivó en la perdida de conocimiento de las técnicas de laboreo del olivar. Tanto la poda como los cuidados fitosanitarios como el laboreo del suelo no han seguido el ritmo de evolución que han llevado otras zonas donde el olivar es el cultivo principal.

En los años 80 el olivar quedó reducido prácticamente a una actividad para proporcionar aceite

El Olivo Virtual, revista de infOlivo.com

a la familia y allegados, priorizando la comodidad del manejo de las plantaciones sobre la búsqueda de rendimiento.

Un ejemplo es la poda, lejos de buscar un rendimiento optimo se realizaba una poda severa, con eliminación de gran cantidad de ramos para facilitar la recolección por ordeño.

El clima es otro de los aspectos que condicionan fuertemente el cultivo del olivo en estas comarcas.

Nos encontramos en el límite del cultivo, con un clima que se debate entre el continental y el mediterráneo, tomando los extremos de ambos. Los inviernos son severos y relativamente largos y en verano las condiciones térmicas pueden llegar a registrar temperaturas entre 35 y 40º C. que puntualmente se rebasan. La variedad Arróniz está muy bien adaptada a estas condiciones, pudiendo aguantar heladas por debajo de los - 7º C., una floración tardía que evita los fríos primaverales, y ciclo comprendido entre el cuajado y la madurez relativamente corto que permite hacer la recolección antes de las primeras heladas invernales.

La Pluviométrica oscila entre los 400 mm de las zonas más al sur y los 700-800 del norte, concentrándose en otoño y primavera. De este modo no es extraño observar estos duros olivos con una importante capa de nieve.

Los suelos son variados, aunque tradicionalmente se han aprovechado aquellos suelos profundos con una textura franca para el olivar.

El clima tan extremo, unido a la baja concentración de los olivos en cada zona hace que normalmente las plagas no tengan una gran incidencia, siendo extraño el año que la mosca se considere un problema importante.

En el capitulo de enfermedades, la variedad Arróniz, es especialmente sensible a la tuberculosis hecho que se ve acentuado por las heladas. El repilo aunque se encuentra frecuentemente no representa un gran problema por la moderada sensibilidad de esta variedad. Por último la sensibilidad a la verticilosis es alta, aunque hasta épocas recientes no se habían presentado problemas debido a la escasez de olivares tradicionales en regadío

.

Los marcos de plantación del olivar tradicional son variables pero normalmente no son menores de los 10 metros. En la actualidad las nuevas plantaciones son intensivas con 250-300 pies por hectárea y el riego se está aumentando su superficie año tras año.

En resumen podríamos decir que el cultivo del olivo en las zonas donde la variedad Arróniz predomina es relativamente sencillo por las características de la variedad y del clima.

El Olivo Virtual; revista de infOlivo.com

Invierno 2005/06.

Las plantaciones más antiguas presentan un bajo índice de hoja/madera por la reiterada eliminación de ramas para facilitar la recolección y la falta de renovación de las ramas principales. La producción en estas plantaciones es muy variable, dependiendo en gran manera de la profundidad del suelo (reserva de agua en verano) y de los conocimientos de poda del agricultor, lo que hace que podamos encontrar olivares con medias desde los 10 hasta 40 kg/olivo.

Julio 2006.

El rumbo que han tomado los sectores del cereal y el viñedo, unido al apoyo de las administraciones tanto navarras como del País vasco al olivar ha llevado a un repunte de nuevas plantaciones y una mejora de las ya existentes, como alternativa o complemento de estos cultivos.

La formación, el impulso de la mejora de la calidad, la investigación, el plan sectorial del olivar en Rioja Alavesa, la constitución del Panel Oficial de Cata de Aceite y la D.O. de Navarra son claros ejemplos del interés de las instituciones por el olivar. Como consecuencia de lo comentado los agricultores que realizan las nuevas plantaciones lo hacen con fines de rentabilidad más clara y segura dada la información con la que actualmente cuentan y el aumento del interés del consumidor por aceites de mayor calidad. Las expectativas son prometedoras para el Arróniz en el LIMITE NORTE.

Este Especial Varietal Arróniz ha sido realizado expresamente para "El Olivo Virtual; revista de InfOlivo.com" por: **Alberto Alecha**, Ingeniero Agrónomo de la Asociación del Olivo de Rioja Alavesa; **Chelo Dolado** Instituto de Calidad agraria de Navarra ICAN; **Rubén Oses,** E.H.N.E-COAG; Instituto técnico de gestión agrícola de Navarra ITGA. Se ha utilizado la siguiente **bibliografía**: Marino Uceda Ojeda Manuel Hermoso Fernández :La calidad del aceite de oliva en "El cultivo del olivo" (2º ed.); y pag 546 Ed. Mundiprensa. Mapas de Navarra en http://www.terra.es/personal3/pa16503/fitocli.htm http://www.navarra.com/navarra/pais.htm