

Almazara Sierra Espadán:

El aceite de oliva Virgen Extra elaborado por la Almazara Sierra Espadán, se extrae de la aceituna (*Olea Europea*), Variedad Serrana de Espadán, nombre que le da la sierra en la que se produce, ya que es originaria de ella. La composición de este fruto en el momento de la recolección es muy variable, dependiendo de la variedad de aceitunas, del suelo, del clima y del cultivo. Por término medio, las aceitunas llevan en su composición:

- aceite: 18-32%
- agua de vegetación: 40-55%
- hueso y tejidos vegetales: 23-35%.

El Fruto: Aceituna Serrana de Espadán

Todas las variedades de olivas producen excelentes aceites vírgenes -cada uno con sus características particulares- siempre y cuando las aceitunas estén sanas, se molturen el mismo día de la recolección y el aceite se almacene de forma apropiada.

La variedad Serrana de Espadán se caracteriza por su gran contenido en aceite y su fácil extractabilidad, además de ser una variedad con doble aptitud, ya que se usa tanto para elaboración de aceite de alta calidad, como para aceituna de mesa, aliñada de infinitas formas.



SERRANA DE ESPADÁN

Fuente: libro Variedades de la Comunidad Valenciana

Serrana de Espadán

Características de la Variedad		Características del árbol		Características del fruto	
Categoría	Principal	Vigor	Medio	Peso	Medio
Aptitud	Aceite(mesa)	Porte	Erguido	Forma (A)	Ovoidal
Productividad	Media	Densidad de la copa	Media	Simetría (A)	Ligeramente asimétrico
Alternancia	Vecera				

Entrada en producción	Precoz	Características de la hoja		Posición diámetro transversal (B)	Centrado
Enraizamiento	Bajo	Forma	Elíptico-lanceolada	Ápice (A)	Apuntado
Rendimiento graso	Alto			Base (A)	Truncada
Calidad del aceite	Alta	Longitud (L)	Media	Pezón (A)	Ausente
Floración	Media	Anchura (A)	Media	Color maduración	Negro
Maduración	Media	Curvatura logitudinal del limbo	Hiponástica		
Resistencia al desprendimiento	Alta				

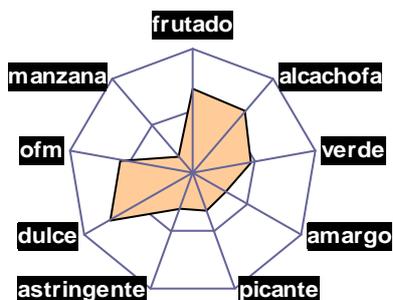
Características del endocarpio		Tolerancia frente a		Origen y distribución			
Peso	Medio	Heladas	Alta	Originaria del sur de Castellón; se distribuye por el Sur de Castellón y Norte de Valencia; en menor medida en el resto de la provincia de Castellón. También se cultiva en Tarragona donde recibe el nombre de "Sevillenca".			
Forma (A)	Alargada	Repilo	Baja				
Simetría (A)	Ligeramente asimétrico	Mosca del olivo	Baja				
Simetría (B)	Ligeramente asimétrico	Sequía	Alta				
Posición diámetro transversal máximo (B)	Centrado	Prays					
Sección transversal máxima	Circular a elíptica	Tuberculosis	Baja				
Ápice (A)	Apuntado	Cochinilla					
Base (A)	Apuntada	Aceituna jabonosa					
Superficie (B)	Rugosa a lisa	Verticillium	Alta				
Número de surcos fibrovasculares	Bajo					Superficie cultivada en la Comunidad Valenciana (Ha)	11.317
Distribución de surcos fibrovasculares	Uniforme					Observaciones	
Terminación del ápice (A)	Con mucrón					Recibe el nombre de la sierra, en cuyas estribaciones se ubica una buena parte de su cultivo. Produce aceite de excelente calidad, muy cotizado en el mercado. También es apreciada para aderezo en negro. Variedad en regresión en su área de cultivo, debido a su baja productividad, salvo en la comarca del Alto Palancia (Castellón), en donde mantiene e incluso aumenta su superficie.	

Sinonimia	Población (*)	Sinonimia	Población (*)	Sinonimia	Población (*)
Artanenca	Artana (6)	Grossal	Alcudia de Veo (6)	Serrana	Soneja (7)
Artanenca	Torreblanca (5)	Grossal	Castellново (7)	Sevillenca	Benloch (5)
Farga	Altura (7)	Grossal	Cirat (8)	Sevillenca	Traiguera (3)
Farguera	Altura (7)	Serrana	Ahín (6)	Tardía	Montán (8)

(*) El número corresponde a la comarca donde se encuentra el municipio (Consultar mapa varietal)

En cuanto a sus características organolépticas, cabe destacar su intensidad aromática, en la que destacan con claridad los aromas verdes, piel de plátano y alcachofa, de sabor dulce de paso suave, con un ligero amargor y astringencia que marcan su personalidad y distinción.

Estrella aromática:



LA RECOLECCIÓN

Para obtener un aceite de calidad, es fundamental recolectar la aceituna en el momento óptimo de maduración, cuando la mayoría está cambiando de color (envero), apenas quedan aceitunas verdes y algunas están completamente maduras.

El método ideal de recolección es el ordeño, a mano o con rasquetas. Lo más importante es no dañar la aceituna y transportarla lo antes posible a la almazara, para que el fruto no se deteriore.

Los socios de la Almazara Sierra Espadan, saben esto perfectamente y cuidan al máximo.

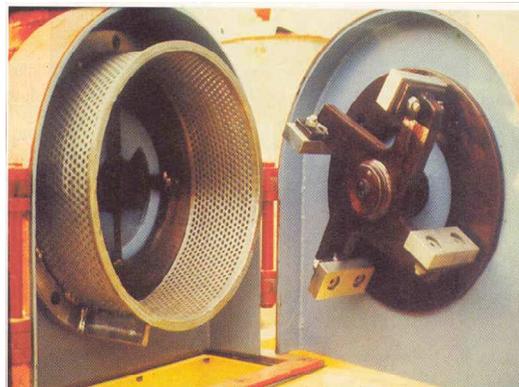
• LA MOLTURACIÓN

La aceituna se debe molturar el mismo día de su recolección, ya que al ser un fruto con agua vegetal que fermenta y aceite que se oxida, el tiempo de almacenamiento deteriora notablemente la calidad del producto final. En las almazaras las aceitunas se limpian y se lavan, clasificándolas por calidades o variedades para obtener los mejores aceites. En el molino se realizan de forma mecánica los siguientes procesos:

Esta, se realiza con trituradores de martillo de acero inoxidable, que rompen los tejidos vegetales y liberan el aceite.



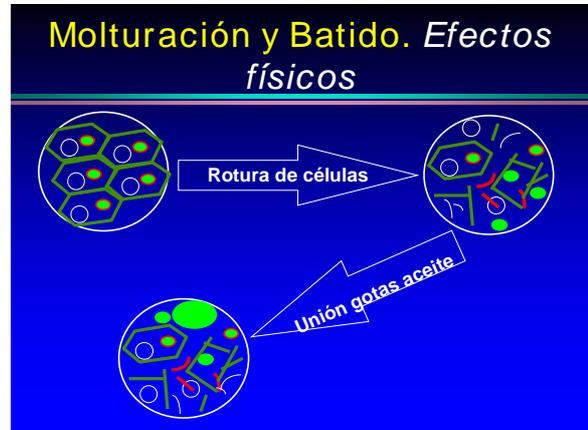
Método tradicional



Método Actual

- EL BATIDO

Se efectúa con posterioridad a la molturación y consiste en un batido de la pasta de la aceituna para que las gotas microscópicas se unan en gotas mayores para su posterior separación.



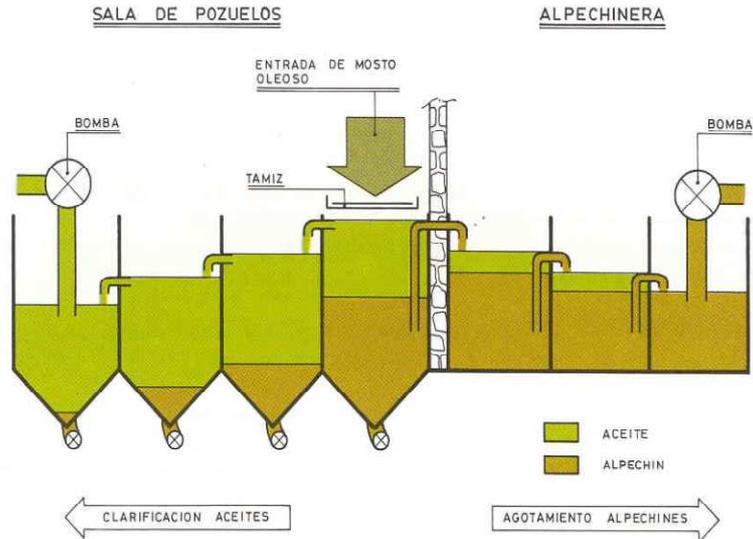
- LA CENTRIFUGACIÓN

Esta pasta se somete a una presión en frío para sacar el aceite y el agua vegetal. El mejor aceite se extrae de la pasta en la primera prensada en frío.



- LA DECANTACIÓN

Para separar el agua del aceite, los restos de agua vegetal se separan del aceite por decantación natural o mediante centrifugadoras verticales para evitar la alteración de las cualidades del aceite.



Este gráfico, explica el principio de la decantación aplicado por la Almazara sierra espadán, en el, se puede observar el proceso de separación del aceite de oliva virgen extra, de las aguas de vegetación contenidas en la propia aceituna.



BODEGA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Para conservar inalteradas las cualidades excepcionales del aceite de oliva virgen, se debe almacenar en depósitos de acero inoxidable o trujales vitrificados, en oscuridad y tranquilidad, a temperaturas suaves y constantes.