

LA ILUSTRACIÓN

INAKI CERRAJERÍA



por hectárea –un 5% menos respecto a la cantidad habitual de 6.500 kilos– y 9.000 en el caso de las variedades blancas.

«Todavía es pronto para saber si se alcanzarán o no esas producciones», señala el responsable de la Casa del Vino. Aunque ya hay agricultores que lamentan las pérdidas que la sequía y el calor están ocasionando en sus viñas «y esperemos que las tormentas previstas para estos días no descarguen granizo porque eso ya sería terrible».

Menos gasto en tratamientos

La lluvia sería «bienvenida, pero en su justa medida» coinciden todos los agentes consultados en Rioja Alavesa. Esta falta de humedad tiene, al menos, un efecto positivo, la nula presencia de enfermedades. «Ni el oídio ni el mildiu han aparecido por el momento, son dos hongos que con el agua tienen mayor actividad», asegura el técnico foral. En este sentido, la vendimia de 2022 puede parecerse a la del pasado año, porque el verano también fue seco «aunque no tanto como ahora». Y es que aún se recuerda en la comarca la «locura» de 2020 y el elevado gasto en tratamientos para combatir las enfermedades.

Otra amenaza sería la botrytis, que «se manifiesta sobre todo cuando ha habido daños en la uva». No es el caso de este ejercicio, «pero estaremos muy atentos si descargan tormentas», advierte Javier Sampedro en las horas previas a empezar a manejar los corchetes en sus viñedos.

El olivar alavés augura un descenso de hasta el 50% en la producción

Con el precio del aceite por las nubes, la incertidumbre es total entre los productores de la provincia. «Las olas de calor nos han dejado cuatro aceitunas»

JORGE BARBÓ

VITORIA. Más que en una aceitera, no sería mala idea conservarlo en un joyero. Y, si la cosa sigue así, en una caja fuerte. El precio del aceite vive una escalada imparable en los últimos tiempos. Es el artículo de la cesta de la compra, ya de por sí desorbitada, que más se ha encarecido. Según datos del Banco de España, un 44% con respecto al anterior año. Y no solo por la guerra de Ucrania, cuyos efectos se han cebado sobre todo con el de girasol: las primeras olas de calor del año fueron «letales» para el olivar, que espera una de las peores campañas de los últimos tiempos. Y eso ya se nota en el coste, en previsión de una cosecha «nefasta». En Álava el sector augura una producción de aceituna de menos del 50% de lo habitual. Alinear la ensalada se va a convertir en un pequeño lujo.



Olivar en el término municipal de Yécora, en Rioja Alavesa. e. c.

Puede sonar agorero, pero en el campo, a la sombra de sus olivos, las perspectivas de Félix García no son para nada halagüeñas. «Vamos a tener muy, muy poca cosecha», asegura el gerente del Trujal Almazara de Oyón, uno de los productores del 'oro líquido alavés' de la provincia. «El tiempo que hemos tenido este año ha sido matador para el olivo», asegura. Porque, sí, aunque pueda parecer que la sequía es benigna para el cultivo, lo cierto es que ha tenido unos efectos devastadores. «La primera ola de calor coincidió justo cuando

estaban en flor, preciosos. Las altas temperaturas quemaron la flor. Después de eso quedaron cuatro aceitunas», lamenta García.

La incertidumbre es total para los productores alaveses. Calculan que se recogerá un 50% menos de cosecha de la media. «Si en la campaña pasada llegamos a los 400.000 kilos, este año igual ni siquiera alcanzamos los 200.000», estima el gerente del Trujal Almazara de Oion. La percepción es idéntica en los otros dos trujales de la provincia. En Lanciego y en Moreda también miran a noviem-

bre, para cuando se acostumbra a cosechar en Rioja Alavesa, con suma preocupación.

«Ahora, en septiembre, afrontamos un momento decisivo: si vienen lluvias igual la poca aceituna que hay engorda y puede dar aceite», destaca, algo más optimista, Jorge Martínez, gerente de Aprora, la asociación de productores que busca poner en valor el olivar alavés. Pero la realidad es tozuda. En el mejor escenario, se esperan obtener en torno a los 500.000 kilos de aceituna en toda Rioja Alavesa: lo habitual es que las 260 hectáreas de olivo productivo de la provincia den unas 850.000. Y si se tiene en cuenta que para obtener un litro de aceite son necesarios unos cinco kilos de aceituna...

«Las producciones son muy pequeñas y la mayoría va destinada al autoconsumo», reconoce el gerente de Aprora. Sin embargo, en los últimos años el aceite alavés empezaba a coger vuelo como producto premium, muy apreciado por el consumidor. Se había logrado que el 40% de la producción se destinara a la venta. Este año, dan por hecho que la enorme merma en la producción y la coyuntura internacional lastren las aspiraciones de un sector que aspiraba a alinear las mejores mesas con el oro líquido alavés.