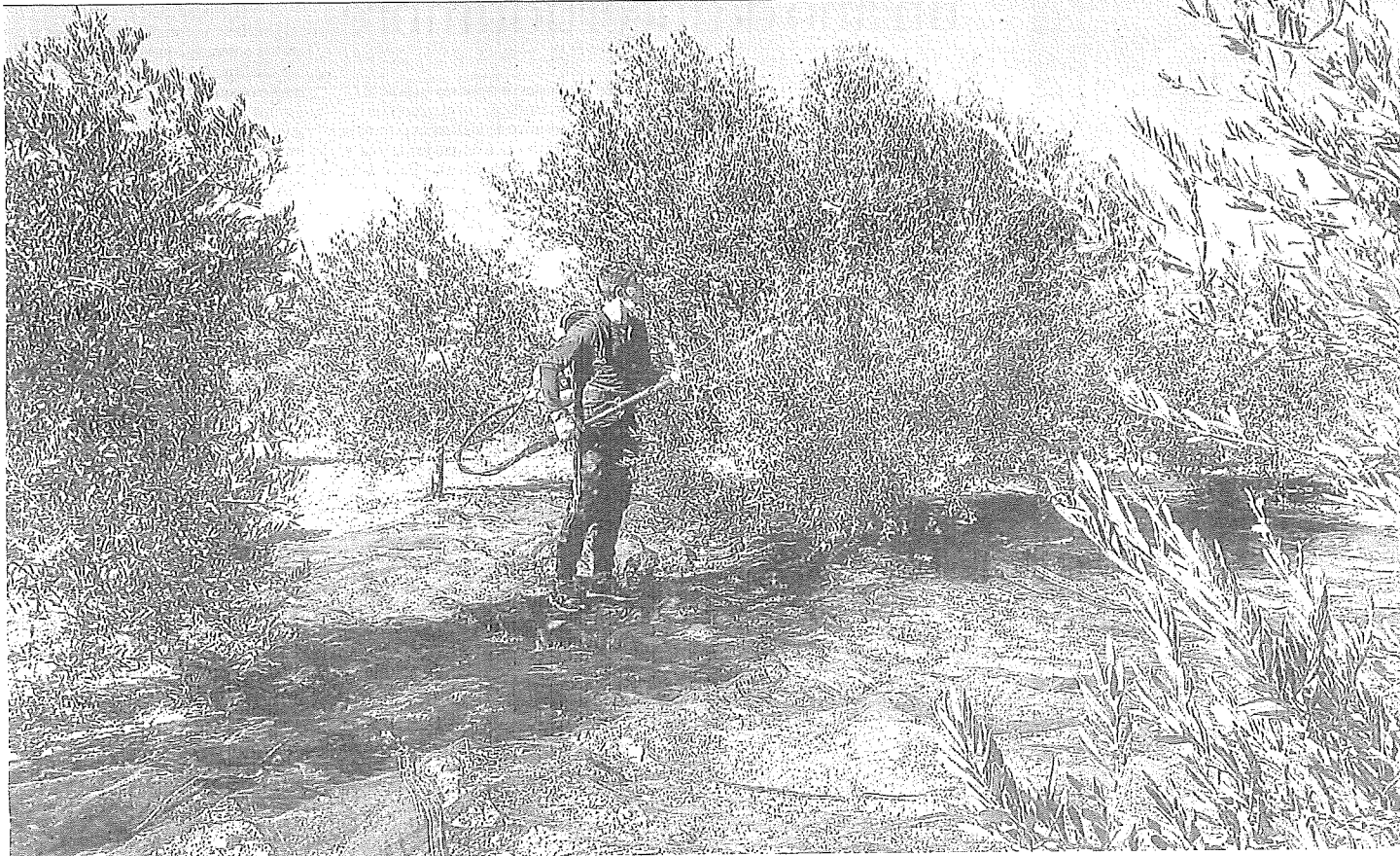


Araba



Trabajo de recogida de la aceituna de la presente campaña en parcelas del trujal La Equidad de Moreda. Foto: Cedita

EL SECTOR OLEICO RECOGE EN ÁLAVA 350.000 KILOS MÁS DE ACEITUNAS, PESE A QUEDARSE AL 83% DE SU PREVISIÓN

Los trujales de Lantziego, Moreda y Oion han recibido 750.000 kilos de aceitunas, que han generado 140.000 litros de aceite de oliva virgen extra ● Ha sido una campaña de recuperación vegetativa

◆ Araceli Oiarzabal

VITORIA - Las almazaras de Oion, La Equidad de Moreda y Erroiz de Lantziego -es decir, los trujales referentes del sector oleico alavés, adscritos a la Asociación para la Promoción del Olivo y del Aceite de Rioja Alavesa, Aprora- han logrado recep-

cionar esta campaña un total de 750.000 kilos de aceitunas de la variedad autóctona arróniz, con los que han elaborado un total de 140.000 litros de aceite de oliva virgen extra. Se trata de una cantidad que, aunque implica un aumento respecto a los 400.000 kilos recogidos en 2023, no ha logrado alcanzar

los 900.000 kilos que estimaban las previsiones en el inicio de la recogida el pasado noviembre.

Dicho de otro modo, se han quedado al 83% de sus expectativas o capacidad de producción actual del olivar, pero sigue siendo una buena noticia por lo que ello supone en materia de recuperación vegetativa

de los olivos, tras varios años de sequía y padecer que, en 2023 les dejó en un 43% y, en 2024, en un 65%. "Venimos de dos años muy malos, pero este año hemos logrado elaborar 193.000 litros, y parece que la cosa mejora", explica a DIARIO DE NOTICIAS DE ÁLAVA, Jesús Eraso, presidente del trujal de Moreda.

CLIMATOLOGÍA No en vano, si les continúa acompañando la climatología en forma de esa necesaria lluvia, este 2025 será aún mejor, y más teniendo en cuenta que en la comarca hay 340 hectáreas de superficie de olivos, pero solo 250 se encuentran en producción; y que si en los últimos años han estado plantando entre 3



El Post-it

● **Entre los ocho y los diez euros.** A excepción de esos aceites especiales -ecológicos y Eusko Label- que también elaboran en los trujales alaveses, el coste del litro de aceite de mayor consumo o convencional se mantendrá este año entre los 8 y 10 euros. Según apunta Jesús Eraso, cualquier precio por debajo de esos 8 euros supone que "hay alguien que no está ganando nada". Así lo asegura alguien que mantiene este cultivo presente en Rioja Alavesa desde hace 2.000 años "por puro cariño".

plantar otra cosa, y que en la práctica totalidad de los casos sirven de complemento al viñedo, ya que no hay ningún profesional que se dedique en exclusiva al olivo.

En este sentido, salvo esos aceites especiales (ecológicos y Eusko Label) que elaboran, tal y como ocurre en el sector del vino con las crianzas o reservas, el coste del litro de aceite de mayor consumo o convencional se mantendrá entre los 8 y 10 euros, ya que cualquier precio por debajo de 8 euros "es que hay alguien que no está ganando nada", aseguran quienes mantienen este cultivo, presente en Rioja Alavesa desde hace 2.000 años, "por puro cariño", y quienes no pierden de vista que "siempre será como un complemento al viñedo, no como una alternativa al mismo, porque simple y llanamente no daría para vivir, aunque cada vez se cuidan más", ha remarcado el presidente del trujal de Moreda.

y 5 hectáreas más de olivar, la previsión de ese año es de entre 12 y 15 hectáreas. A ello hay que sumarle las personas interesadas en recuperar los olivares antiguos abandonados, si bien tendrán que pasar entre 4 y 6 años mínimo para que los nuevos olivos entren en producción y todo ello repercute en el volumen final de kilos y de litros.

RENDIMIENTO AL 18% A la hora del rendimiento final de los kilos recogidos tampoco se ha alcanzado el 20% que se considera normal para la variedad arróniz, sino un 18%, que aunque pueda parecer poco, al final un 2% de un total de 750.000 kilos suponen en torno a 15.000 litros de aceite menos. "Para lograr un litro de aceite se han tenido que usar seis kilos de aceitunas en lugar de cinco, por explicarlo de algún modo. Las olivas han rendido menos y los costes fijos son los mismos", matiza Eraso.

Con todo, no entra en los planes del sector compensarlo con una subida del precio. Un asunto crítico en Rioja Alavesa, porque es un aceite vasco de verdad, cultivado en pequeñas parcelas, casi familiares y en condiciones extremas, que hace una gran labor medioambiental, en el sentido de que los olivares se encuentran en áreas en las que no se podría

CALIDAD EN AUGE Éste tampoco obvia que las labores de campo en el olivar no tienen nada que ver con las de la viña. "Con las vides hay que estar pendiente todo el año, con los olivos, una vez recogida la aceituna y elaborado el aceite, te puedes quedar tranquilo hasta allá por marzo que tocará podar, aunque siempre hay algún caprichoso al que le gusta mimar su plantación y aprovechar estos meses para aplicar esos cuidados extra a sus olivos", subraya.

Quizá por ello el sector oleico alavés ha visto reflejada en la calidad sus esfuerzos, pues esa ha sido la mayor alegría de la presente campaña. Y es que las primeras catas están arrojando estar ante la mejor campaña y con diferencia respecto a las anteriores, y ello ha impulsado a Aprora, por primera vez en su historia, a animar a los trujales a presentar el aceite alavés en las distintas competiciones del sector oleico, y alguno ya lo ha hecho. Ahora habrá que esperar los resultados. No obstante, quien quiera comprobar la excelencia del aceite alavés tendrá una ocasión de lujo en la XII Feria del aceite virgen extra de Moreda, el próximo 16 de marzo, y la víspera en Oion. ●



Patricia García (Gasteiz On) con Josune Menéndez, del Erkiaga.

El público elige al bar Erkiaga y la bodega Gontés como sus favoritos de Ardoaraba, que tuvo 74.000 visitas

Gasteiz On asegura que la pasada feria dejó "un buen sabor de boca" pese a la caída de participantes

VITORIA - El bar Erkiaga y la bodega Gontés han sido elegidos ganadores de la tercera edición de los Premios Ardoaraba. El público eligió a ambos como acreedores de las distinciones Pintxo favorito y Bodega favorita de entre todos los participantes, tanto en carpas como en los propios locales de hostelería.

Representantes de ambos establecimientos ganadores recogieron ayer, en la sede de Gasteiz On en el corazón del Casco Viejo gasteiztarra, el diploma que les acredita como los favoritos del público tras destacar entre un total de 36 bodegas con 134 vinos diferentes, 19 stands o presentaciones con 53 ofertas gastronómicas y 60 establecimientos de hostelería y restauración con 221 ofertas de vino, menús y pintxos.

EDICIÓN DE LUJO La 17 edición de Ardoaraba reunió alrededor de 74.000 personas. Entre las que asistieron a las actividades complementarias y aquellas que participa-

ron en las encuestas realizadas por Gasteiz On en espacios singulares, txoko gastronómico y zonas de degustación se han sorteado dos lotes Gran Bodega Ardoaraba, compuestos por una botella de cada una de las bodegas participantes en las tres carpas (plaza de La Provincia, Fueros y Plaza Nueva), lo que hace un total de 27 botellas de los mejores vinos de Rioja Alavesa y bodegas invitadas.

Entre todos los votos para elegir sus favoritos y las respuestas recibidas, han resultado ganadoras Yoana Tobalina y María Blanca Gómez García. Asimismo, Marta Vázquez, Lorea Fuertes, Susana Pérez, Juan José Prieto Molero y Riko han recibido diferentes 'Experiencias en Rioja Alavesa', cortesía de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, por sus mejores Momentos Ardoaraba, compartidos en las redes sociales.

ARDOARABA 2024 La edición Ardoaraba 2024 ha estado marcada por contar con menos días para el desarrollo de actividades, al ser un puente corto, y una muy mala climatología. Ambas circunstancias se han reflejado en las visitas recibidas a la feria. "Teníamos cla-

ro que era imposible alcanzar las 94.000 personas de 2023 y la cifra de referencia eran los 83.500 del año 2019, último en que se celebró con parecidas fechas, pero la adversa climatología llevó a un descenso mayor del previsto, especialmente sábado tarde y domingo, lo que ha supuesto unas 10.000 visitas menos", explican desde Gasteiz On.

"Pero a pesar de ello nos ha dejado un buen sabor de boca: las bodegas han sido fieles a la cita. Todas las del año pasado menos una repetían presencia en stands y se han sumado nuevas tanto a carpas como a actividades complementarias; las propuestas paralelas cuentan con respaldo total del público ya sea Summum, maridajes de la hostelería, Gastronomuseums de Euskadi Gastronomika o las catas en espacios singulares; y el comercio se siente integrado en el evento a través de Shop And Wine".

En líneas generales, las tres carpas se reparten la ocupación y siguen cumpliendo con su efecto de sacar a la gente a la calle. Las mañanas son más tranquilas y las tardes más aceleradas. El evento tiene un público fiel: un 71% ya ha disfrutado de Ardoaraba en más ocasiones. - DVA