vinetur

El aceite virgen extra de una misma variedad cambia según clima, maduración y recolección

El momento de recogida influye en el amargor y el picor, rasgos positivos del aceite

miércoles 4 de noviembre de 2026

Casas de Hualdo explicó este miércoles, 4 de noviembre, que un aceite de oliva virgen extra puede cambiar de una cosecha a otra incluso cuando procede de la misma variedad de aceituna. La empresa atribuye esas diferencias al clima, al grado de maduración del fruto y a las decisiones que se toman durante el cultivo, la recolección y la elaboración.

La compañía señala que el momento de recogida influye de forma directa en el perfil sensorial del aceite. A medida que la aceituna madura, su composición evoluciona y puede dar lugar a aceites más suaves. En cambio, los frutos recogidos en fases tempranas suelen aportar aromas verdes, notas herbáceas y una mayor intensidad de amargor y picor.

Esas sensaciones, añade la firma, están relacionadas en parte con los compuestos fenólicos, que también ayudan a que el aceite resista mejor la oxidación. “Una misma variedad puede ofrecer resultados muy distintos dependiendo del momento en el que se recolecte. Por eso, conocer la evolución del fruto y las particularidades de cada parcela es fundamental para decidir cuándo iniciar la cosecha”, señalan desde Casas de Hualdo.

La empresa cultiva en su finca de El Carpio de Tajo, en Toledo, cuatro variedades de aceituna: Arbequina, Cornicabra, Manzanilla y Picual. A partir de ellas elabora cuatro aceites monovarietales y cuatro coupages, es decir, mezclas de distintas variedades con perfiles de aroma y sabor diferentes. Según la compañía, las condiciones de la zona, con inviernos fríos y veranos secos y calurosos, junto con la gestión del agua, influyen en el desarrollo del fruto.

Casas de Hualdo mantiene dentro de la propia finca las fases de cultivo, elaboración y embotellado. Esa organización, afirma la empresa, permite supervisar cada etapa de forma directa. La marca exporta en la actualidad a 50 países.

La firma también incidió en una idea que suele generar confusión entre parte del público: el amargor y el picor no son defectos. El Consejo Oleícola Internacional considera que el frutado, el amargor y el picor son los tres atributos positivos principales del aceite de oliva virgen. El amargor se relaciona sobre todo con determinados compuestos fenólicos, mientras que el picor se percibe como una sensación característica en la garganta.

Que un aceite sea más intenso no implica, por sí mismo, una calidad superior a la de otro más suave. Ambos pueden pertenecer a la categoría virgen extra si cumplen los requisitos establecidos para esa clasificación, entre ellos la ausencia de defectos sensoriales y la presencia de frutado.

La calidad final también depende de lo que ocurre después de la recogida. En el caso de Casas de Hualdo, la almazara está situada dentro de la finca, lo que permite procesar la aceituna en menos de seis horas desde su recolección, según informa la empresa. La extracción en frío y el control del proceso ayudan, añade la compañía, a conservar aromas, sabores y propiedades nutricionales.

Casas de Hualdo sitúa esta forma de trabajo dentro de una visión de la actividad agrícola que vincula la producción de alimentos con la conservación del patrimonio natural, la investigación y la aplicación de prácticas sostenibles. La empresa asegura además que busca compatibilizar su actividad con la convivencia con especies amenazadas de extinción y con la revitalización del campo.

La llegada del aceite nuevo permite apreciar mejor esas diferencias entre cosechas. Los aceites de recogida temprana pueden ofrecer aromas que recuerdan a la hierba recién cortada, el tomate o la almendra verde, mientras otros perfiles resultan más maduros y suaves. Los especialistas recomiendan fijarse en el aroma, el amargor y el picor, y no dejarse llevar por el color, que no se considera un indicador fiable de calidad.