vinetur

La Almazara Oliduero arranca la campaña de recolección de aceituna 2024

Se prevé recoger 'al vuelo' hasta 300.000 kg de aceituna para elaborar una media de 50.000 litros de aceite de una calidad extraordinaria

martes 19 de noviembre de 2024

ESCRITO POR NUNCHA MARANON



La almazara Oliduero arranca el inicio de recolección de aceituna para conseguir los mejores aceites de Castilla y León. Esta época es un momento clave para la producción de los aceites de oliva virgen extra (AOVE) de calidad excepcional.

La previsión de kilos de aceituna a recolectar es de 300.000 kilos de los que se obtendrán entre 45.000 y 55.000 litros de aceite, tras un año climático que ha permitido una lenta maduración del fruto, gracias a las precipitaciones de primavera y otoño y el calor moderado del verano.

Una recolecta realizada 'al vuelo' de forma que la aceituna no toca el suelo y permite recepcionarla en almazara con menos impurezas, suciedad e imperfecciones.

Con el compromiso de mantener la máxima calidad y respetar el entorno, Oliduero arranca este proceso con métodos tradicionales combinados con otros de innovación tecnológica. La campaña de este año promete superar las expectativas, gracias a un cuidado meticuloso de los olivares y unas condiciones climáticas que han favorecido una maduración óptima del fruto.

Se recogerán aceitunas de las variedades arbequina, picual, arbosana, frantoio y arroniz en los olivares que la almazara tiene en Toro, Medina del Campo, Pozaldez y Quintanilla de Trigueros.

La Almazara Oliduero únicamente elabora Aceites de Oliva Virgen Extra, que cosecha siempre en fechas previas a las heladas otoñales y con la aceituna todavía verde. Oliduero elabora cuatro referencias: Oliduero Prestigio, arbequina y picual; Oliduero Ecológico, picual 100% Ecológico; Oliduero Cosecha Temprana, arbequina 100% sin enverar y Oliduero Secret Blend, arbequina, arbosana y picual en proporciones exactas.

Estos aceites están disponibles en la tienda on line de la compañía, así como en las mejores tiendas especializadas, grandes superficies y restaurantes.

Almazara Oliduero

Bodegas Familiares Matarromera se adentró en el cultivo y negocio del aceite de oliva virgen extra a raíz de un proyecto de investigación que estudiaba cómo se adaptaban diferentes variedades de olivos a las condiciones edafoclimáticas de Castilla y León.

La compañía posee 140 hectáreas destinadas al cultivo del olivo en las provincias de Valladolid y Zamora, de los que se pueden llegar a recolectar hasta 450.000 kilos de aceituna en su máximo rendimiento.

Se trata de la primera almazara ecológica de la provincia de Valladolid, un recurso turístico abierto al público interesado en conocer el proceso de molturación de la aceituna, catar aceites de oliva virgen extra o comprar aceites de alta gama.

El sistema de cultivo es superintensivo lo que permite muchas plantas por superficie con un buen rendimiento. La recolección se realiza con máquinas que cogen la aceituna directamente de los olivos evitando la caída de la aceituna. El transporte a la almazara se realiza de forma inmediata con lo que la aceituna puede procesarse en fresco y permite, mediante un proceso de extracción en frío, mantener sus innatas cualidades.

Visite: www.oliduero.com