La importancia del agua: momentos clave para el desarrollo del fruto

La actual campaña oleícola, a punto de finalizar, está constatando la importancia del agua para el buen desarrollo del fruto y, por tanto, para la óptima obtención de un aceite de oliva virgen extra de la máxima calidad.

Aún sin datos definitivos, desde el Consejo Regulador de la D.O.P. Aceite Sierra de Cazorla sostienen que estamos ante una campaña con menor producción respecto a lo que suele ser una campaña “media”. De hecho, la producción media en cuanto a kilos de aceituna un año normal ronda los 190 millones de kilos de aceituna y el pasado año se obtuvieron 84 millones de kilos, lo que supuso una merma importante; este año la tendencia continúa a la baja.

Uno de los motivos fundamentales por los que se está produciendo este descenso en la producción es por la climatología; las altas temperaturas, sobre todo en épocas poco habituales, y la escasez de lluvias está provocando esta situación.

¿Y por qué es tan importante el clima y, más concretamente, el agua? El agua es vida, a su alrededor fluye la flora y la fauna y es un recurso fundamental a la hora de fijar población en el

sector rural. Pero vayamos al sector oleícola y la importancia del agua en la elaboración de un buen aceite de oliva virgen extra.

Momentos clave

Una vez finalizada la campaña, el olivo está en “parada vegetativa” y, pasados unos tres meses, comienza de nuevo la formación del fruto. El primer momento “clave”, respecto a la exposición de la planta a una potencial carencia de agua o al estrés hídrico, que va a determinar si una campaña será óptima es durante los meses de abril y mayo. En ese momento tiene lugar la floración y para un desarrollo adecuado es necesario que los olivos dispongan de la suficiente cantidad de agua para poder realizarla de una forma óptima y que la fertilidad de las flores que se generen sea la mayor posible.

El técnico de la D.O.P. Aceite Sierra de Cazorla, Baltasar Alarcón, explica que “son meses en los que habitualmente llueve o ha llovido suficientemente en los anteriores meses, para así tener una reserva hídrica en los suelos de nuestros olivares que permitan hacer frente de forma óptima y sin impedimentos al desarrollo de un buen proceso de floración y cuajado de fruto, pero por desgracia llevamos unos años en que no es así, o es más infrecuente. Si no llueve o llueve poco, la planta tendrá un déficit hídrico y la flor no se desarrollará de una forma adecuada, además de estar más expuesta a cualquier pico de calor que pueda quemar la flor, se puede producir un mal desarrollo de esta flor y en consecuencia producirá poco polen y que los órganos florales no tengan la calidad deseada; si además añadimos unas temperaturas inusualmente altas para esos meses, la situación irá a peor”.

Alarcón hace una comparativa muy clara, “imagina que estás en el desierto, con muchísimo calor…, si tienes una cantimplora con agua, podrás hacer frente mucho mejor a esas altas temperaturas que si no tienes nada. Eso le ocurre a la planta, si ante las altas temperaturas tiene una reserva hídrica, gracias a las lluvias, la planta no sufrirá tanto ante situaciones de altas temperaturas. Si las lluvias hubieran sido las normales, la planta hubiera soportado mejor las altas temperaturas que tuvimos en abril y en meses posteriores”.

El segundo momento importante llega en septiembre y octubre. La planta que ha logrado “salvar la floración” sigue sufriendo porque no tiene reservas de agua. Durante estos meses se desarrolla el calibre del fruto y es el momento en el que se produce la lipogénesis (proceso de formación de aceite en el fruto). “El agua es la materia prima fundamental para que se desarrolle la lipogénesis”, explica Baltasar Alarcón, “y si no hay agua, este proceso no se puede desarrollar de forma óptima y el fruto no podrá ‘fabricar’ el aceite que se obtendría en condiciones normales de humedad, lo que provoca que los rendimientos grasos disminuyan”.

Por tanto, queda constatada la gran importancia que tiene el agua desde el inicio de la formación del fruto, “somos conscientes de la preocupación que tienen los agricultores y todos sabemos que en el sector agrario no solo el factor humano te garantiza el éxito, la Naturaleza juega un papel

fundamental y nos tiene que echar una mano para conseguir el mejor producto posible tanto en calidad como en cantidad”.

El Consejo Regulador D.O.P. Aceite Sierra de Cazorla no solo trabaja para salvaguardar la excelente calidad de los aceites amparados por su sello, sino que también ofrece un apoyo y asesoramiento técnico al agricultor, “para que pueda elaborar el mejor producto posible, siempre teniendo en cuenta los condicionantes que rodean al campo, que se sienta acompañado y arropado por nuestra entidad, que le asesorará y guiará durante todo el proceso de elaboración de nuestro aceite de oliva virgen extra”.