

La variedad Cornicabra, originaria de los Montes de Toledo, es el principal factor diferenciador de los aceites de C-LM

D.O. Campo de Montiel

El aceite con D.O. Aceite Campo de Montiel se obtiene del fruto del olivo de las variedades Cornicabra, Picual, Manzanilla, Arbequina y Local. La zona de producción, elaboración y envasado de la denominación de origen comprende varios municipios de la provincia de Ciudad Real.

El Campo de Montiel, es una altiplanicie calcárea de más de 7.000 kilómetros cuadrados de superficie y una altitud media de 850 metros.

Sus particularidades edafológicas son, entre otras, la alta proporción en su composición de carbonatos cálcicos y una alta sanidad.

Los aceites amparados por la D.O. Aceite Campo de Montiel presenta intensidades considerables de frutado, destacados amargos y picantes, con matices propios de las variedades Cornicabra y Picual y, en menor medida, de otras variedades.

En ocasiones, presentan de forma perceptible, otros sabores como almendra verde o madura, manzana, higuera, tomate, plátano y alcachofa.

Son aceites equilibrados, tanto en el frutado como en las intensidades de amargo y picante. El color varía, dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca, desde el amarillo dorado al amarillo verdoso.

Variedades de aceite en Castilla-La Mancha

El principal factor diferenciador de los aceites castellano-manchegos es la variedad Cornicabra, originaria de la zona de los Montes de Toledo, que prácticamente limita su presencia a nuestra comunidad autónoma al haberse adaptado perfectamente a sus condiciones agro-climáticas.

Existen sin embargo otras variedades tradicionales como la Manzanilla, Verdeja o Picual, que van apareciendo según nos aproximamos a las zonas limítrofes con otras comunidades, además de las que, aún siendo foráneas, se están implantando en los últi-



El 90 por ciento de la producción mundial de olivas se destina a la producción de aceite.

mos años como consecuencia de la expansión de las nuevas plantaciones de olivar intensivo y superintensivo.

Los aceites de la variedad Cornicabra poseen una altísima estabilidad (resistencia al enranciamiento) y gozan de una gran singularidad organoléptica, destacando un gran equilibrio entre los valores de frutado, amargo y picante que les confiere una gran personalidad.

Unas características que han permitido a estos aceites disfrutar de gran prestigio en

el comercio internacional, siendo altamente valorados por los envasadores italianos que habitualmente los han utilizado para encabezar sus aceites, logrando con ello aumentar su estabilidad y potenciar sus cualidades organolépticas.

Prueba del prestigio de estos aceites es que en el argot aceitero se ha venido utilizando tradicionalmente la expresión «tipo Toledo» para definirlos, lo que demuestra la notoriedad internacional de la que han sido objeto.

Campaña de promoción

La industria del aceite de oliva y el sector olivarero forman uno de los pilares más importantes del desarrollo socio-económico del medio rural castellano-manchego, a través de la fijación de población, la creación de empleo y la generación de valor añadido en las zonas donde se localizan.

Por este motivo, el Gobierno de Castilla-La Mancha está apoyando de manera decidida a este sector tanto den-

El cultivo del olivo está estrechamente ligado a la historia de Castilla-La Mancha. En la foto, antigua almazara. →

