

A close-up photograph of an olive branch against a clear blue sky. The branch is covered in small, elongated, silvery-green leaves and several dark, round olives. The lighting is bright, creating strong highlights and shadows on the leaves and olives.

*Jaén:*

królestwo  
hiszpańskiej oliwy

# DRZEWO OLIWNE JEST BARDZIEJ WDZIĘCZNE OD NIEJEDNEGO CZŁOWIEKA, ZA JEDEN TWÓJ DOBRY UCZYNEK ZREWANŻUJE SIĘ STOKROTNIE. [STARE POWIEDZENIE HISZPAŃSKIE]

AGNIESZKA WOJTOWICZ-JACH

Ponad 80% oliwy z oliwek, która trafia na polskie półki sklepowe pochodzi z Hiszpanii, lecz tylko niespełna jedna czwarta dystrybuowanych oliw jest rzeczywiście hiszpańska. Duża część oliw, każdej kategorii, które trafiają do sprzedaży w Polsce, sygnowana jest przez... Włochy, choć ich rodowód często bywa właśnie hiszpański. Włosi, którzy są głównym importerem hiszpańskiej oliwy, skupują ją hurtowo, a następnie promują i sprzedają pod własnymi markami.

Tymczasem to właśnie Hiszpania jest największym światowym producentem oraz eksporterem oliw i oliwek (860 tys. ton rocznie), wypełniając tym samym 32% całej światowej produkcji. Pozycję lidera zawdzięcza przede wszystkim Andaluzji, której największym bogactwem jest 1,5 mln ha sadów oliwnych. Tradycja ich uprawy sięga czasów Fenicjan i późniejszego arabskiego panowania nad Półwyspem Iberyjskim. Hiszpańskie nazwy oliwy i oliwek, aceite i aceitunas, mają arabską etymologię.

W historycznej krainie, położonej na południu kraju, rozciągającej pomiędzy pasmami górskimi Sierra Morena i Sierra Nevada, graniczącej z Estremadurą, Kastylią-La Manchą, Murcją i Portugalią rośnie ponad 90 mln drzew oliwnych. 60 mln z nich porasta rozległe, łagodnie pofalowane tereny prowincji Jaén, prawdziwego oliwnego królestwa.

To właśnie tu powstaje 20% światowej oliwy z oliwek, co kształtuje od wieków społeczno-ekonomiczne oblicze regionu. Każdego sezonu w małych, rodzinnych gospodarstwach (tzw. aceituneros) i w wielkich wytwórniach wytwarza się setki tysięcy ton oliwy. Malownicze i urodzajne uprawy, tzw. campiñas, ciągną się kilometrami, porządkując linearnie tutejszy pejzaż. Jednak najwyższe cenione są oliwki z podnóży łańcuchów górskich: Sierra Mágina, Cazorla i Segura.

## Picual i inni

W Jaén oliwę tłoczy się z aż 230 odmian oliwek, jednak najpopularniejszą pozostaje picual, która w zależności od swojego D.O. jest na etykietce różnie oznaczana: i tak np. będzie to „aceite” w Villacarrillo, „calidad” w Santiesteban del Puerto, „corriente” w Úbedzie, „nevado



## NAJWAŻNIEJSZE ODMIANY OLIVEK STOŁOWYCH Z HISZPANII

**manzanilla:** najbardziej rozpowszechniona i znana odmiana oliwek stołowych. Zbierana za młodu, gdy owoce są jasno zielone. Daje drobne, ale mięsiste owoce. Blisko spokrewnione z nią są odmiany cacereña, carrasqueña, aloreña, campo real i morona.

**gordal (sevillana):** tradycyjna, regionalna odmiana. Dojrzewa wcześniej, zbierana „na zielono” ze względu na niską zawartość oliwy w owocu. Zawiera dość wysoki poziom cukrów, które wspomagają procesy fermentacyjne. Przybiera spore rozmiary, szczególnie lubiane na rynku północno-amerykańskim.

**hojiblanca:** trzecia najbardziej rozpowszechniona w Hiszpanii odmiana. Używana do produkcji oliwy, jak i spożywana sama w sobie. Charakteryzuje się twardym miąższem i ma intensywny zielony kolor. Późno dojrzewa. Uprawiana głównie w okolicach Kordowy.

**arbequina:** typowa odmiana katalońska, często spotykana także w Andaluzji. Niewielka rozmiarowo, posiada wysoki poziom oleistości. Przetwarzana najczęściej w solankach. Używana także do produkcji oliwy.

blanco” w Pozoblanco. Rzadziej używa się odmiany arbequina, ze względu na jej cierpki smak nie zyskujący przychylności masowego konsumenta. Oliwa z picual wyróżnia się bardzo przyjemnymi aromatami dojrzałych owoców i charakterystycznym zapachem świeżo skoszonej trawy, a także długowiecznością. Tłoczona na zimno zachowuje swój lekko gorzkawy i nieco pieprzny posmak, który idealnie harmonizuje z regionalnymi specjałami, takimi jak ryby, dziczyzna czy wieprzowina. Używana jest także do przygotowania flagowych dań z warzywami: karczochami, zwanymi niegdyś w tym regionie alcanciles, szparagami lub szpinakiem. Czy to z grzybami z Sierra Nevada, czy też w zimnej przekąsce z pomarańczy, czerwonej cebuli i dorsza, zwanej remojón morisco, kultowym daniem z miejscowości Linares, oliwa jest płynną duszą andaluzyjskiej potrawy. Najszlachetniejszy w swojej prostocie przysmak, którego status jest w lokalnym menu niemalże religijny, to panaceite, lekko słony chleb pszenno-żytni z oliwą, zwany także hayo lub cucharro, jak w liczącej sobie ponad tysiąc lat wiosce Baños de la Encina. Regionalnej kuchni, której niezbędnym składnikiem jest oliwa, można spróbować zarówno w niezliczonych restauracjach, jak i w prostych, wiejskich tabernas. W stolicy Jaén polecam Parador w Castillo de Santa Catalina, gdzie podają niezwykle lody z oliwy. W zachwycających swoją majestatyczną urodą renesansowych miastach Úbeda i Beaza, wpisanych na listę światowego dziedzictwa kulturalnego UNESCO, warto natomiast zajrzeć: w pierwszym - do niewielkiej, sympatycznej El Seco, w drugim zaś - do znakomitej restauracji romantycznego hotelu Puerta de la Luna oraz do historycznego lokalu Andrés de Vandelvira, którego nazwa wzięta się od słynnego w regionie architekta renesansowego. W prowincji Jaén działa oficjalnie od setek lat instytucja, której celem jest opieka nad tradycją rolniczą i kulinarną regionu związaną z drzewami oliwnymi i oliwą. Jej nazwa brzmi Orden de los Caballeros de la Cuchara de Palo, co można przełożyć jako Zakon Rycerzy Drewnianej Łyżki.

Wartym odwiedzenia adresem dla poszukiwaczy oliwnych doznań jest Hacienda La





Laguna Grande, nieopodal Puente del Obispo, gdzie znajduje się muzeum oliwy z oliwek, międzynarodowa szkoła gastronomiczna, hotel w pięknej XVII-wiecznej magnackiej posiadłości, a także sad z odmianami drzew oliwnych z całego świata. Odwiedziny w La Laguna dają także okazję do zapoznania się z sympatycznym polonicum. Niejaki Tomasz Franciszek Ksawery Bartmański, inżynier wojskowy, po Powstaniu Listopadowym zmuszony do emigracji, w różnych miejscach na świecie budował mosty i drogi; opracował min. plan fortyfikacji Aleksandrii. W roku 1845 pojawił się w Hiszpanii, by w regionie Jaén stworzyć system nawadniania gajów oliwnych i zbudować tzw. „katedrę oliwy”, imponującą architektonicznie bodegę w Hacienda La Laguna, gdzie składowano oliwę jeszcze 15 lat temu.

#### **Oliwni celebryci z Jaén**

Zbiór oliwek przeznaczonych do produkcji oliwy odbywa się od końca listopada do lutego. Prace te wykonywane są w większości nadal ręcznie, ale przy większych uprawach stosuje się coraz częściej zbiór maszynowy, do którego wykorzystuje się wibrujące urządzenia przypominające spore odkurzacze. Po wyłoczeniu, zabutelkowaniu lub zapuszkowaniu oliwa zachowuje swoją najwyższą jakość około 1,5 roku – oczywiście jeśli jest odpowiednio przechowywana. Cho

współczesny proces produkcji oliwy jest już niemal całkowicie aseptyczny i zmechanizowany, to w małych rodzinnych firmach można jeszcze zobaczyć oryginalne maszyny, których siłą napędową są muły, i wyłaczarnie, gdzie używa się okrągłych mat z tutejszej trawy.

System apelacyjny przyjęty w Jaén standaryzuje zasady produkcji, a wytypowane uniwersyteckie instytuty naukowe oraz stowarzyszenia producentów przeprowadzają szczegółowe badania i staranną selekcję oliw, które wprowadzane są na rynek z oznaczeniami jakościowymi. Podczas fachowych degustacji, na specjalnych formularzach odnotowuje się w punktacji 1-5 wszystkie cechy smakowe i zapachowe gatunku. Jeden gatunek próbuje 8-10 kiperów, noty skrajne odrzuca się, po czym zalicza próbę do odpowiedniej klasy oliwy. 9-7 punktów to oliwa „extra” (stosowana także do uszlachetniania innych gatunków), sześć to „fino”, pięć - „corriente”, cztery do jeden – „lampante”, czyli taka, której można używać najwyżej do lampek oliwnych.

W Hiszpanii istnieją obecnie 22 apelacje oliwy, z których 5 znajduje się w prowincji Jaén: Sierra de Cazorla, Campiñas de Jaén, Sierra de Segura, Sierra Mágina i Jaén Sierra Sur. Podobnie jak w świecie win, oliwa także może otrzymać certyfikat ekologiczny, jeśli spełnione zostają odpowiednie kryteria dotyczące upraw, zbiorów i produkcji. Lokalne organizacje współ-

pracują ściśle z ekologicznymi. Obecnie w Andaluzji jest już niemal 600 000 ha oliwnych sadów prowadzonych w sposób ekologiczny. Większość upraw jest irygowana tylko wtedy, gdy zagrożenie suszą jest naprawdę poważne.

W Jaén corocznie organizowany jest festiwal oliwy pod hasłem „Gotowanie z oliwą extra virgin”. Najwybitniejsi kucharze przygotowują potrawy z wykorzystaniem regionalnych oliw, a fachowi recenzenci, krytycy, profesjonalni kiperzy, naukowcy i specjaliści oceniają zarówno wykorzystane w przepisach oliwy, jak i przygotowane przy ich użyciu potrawy.

#### **Mała kulka, duża sprawa**

Nie ze wszystkich oliwek produkuje się oliwę. Zagłębie oliwek jadalnych, ich największe uprawy i nowoczesne przetwórnice, skoncentrowane jest około 300 km na południowy zachód od Jaén, w okolicach stolicy Andaluzji: Sewilli. Stamtąd pochodzi połowa całej hiszpańskiej produkcji oliwek jadalnych.

Oliwki jadalne, zwane także stołowymi, których Hiszpania jest największym światowym producentem i eksporterem to głównie odmiany: manzanilla, gordal lub inaczej sevillana (w USA nazywana queen ze względu na spore rozmiary), arbequina i hojiblanca (z dwóch ostatnich powstaje także oliwa). Choć niewielkie rozmiarem, w kulturze i gospodarce Hiszpanii

## WYBRANE OLIWY Z ANDALUZJI

**ANIMA AUREA (Olive Land Products, [www.animaurea.com](http://www.animaurea.com)):** blend dwuszczepowy extra virgin (arbequina i picual) z pierwszych zbiorów, dzięki czemu zachowuje pełną świeżość, aromat, kolor i niski poziom kwasowości. Delikatny, harmonijny zbalansowany bukiet, aromaty liści pomidora, trawy, jabłka, suszonych owoców.

**DOMINUS (Monva S.A., [www.comova.es](http://www.comova.es)):** wyłącznie picual; owoce pochodzą z posiadłości rodziny Montables, ze wzgórz ciągnących się u stóp Parku Narodowego Sierra Mágina. Głęboki kolor, intensywne aromaty rustykalne, wyraźny zapach karczocha. Owocowy smak z wyraźnie zaznaczonymi tonami przyjemnej goryczki.

**CASTILLO DE CANENA (Grupo Castillo de Canena, [www.castillodecanena.com](http://www.castillodecanena.com)):** owo-

kowa, elegancka, harmonijna, dobrze uwydatniająca charakter odmiany picual: goryczkę i pieprzowość. Producent należy do ekstraklasy w swojej branży.

**OLIZUMO (Aceites Guadalenin, [www.aceitesguadalenin.com](http://www.aceitesguadalenin.com)):** nowoczesne ambicje producenta i wyrazisty charakter picual składają się na tę ciekawą oliwę, o której profesjonalści mówią w samych superlatywach. Intensywna, rustykalna, żywa, jednak o aksamitnej fakturze. Szeroki wachlarz aromatów: słodkawa owocowość w końcówce ustępuje młodej goryczce.

**ESENCIAL ROYAL SERIE ORO (Jienense de Cazorla, [www.aceites-sierracazorla.com](http://www.aceites-sierracazorla.com)):** jednoszczepowa, prawdziwie królewska oliwa z limitowanej produkcji. Wspaniale oddaje charakter miejsca pochodzenia: Sierra de Cazorla.

Zachwyca delikatnością i wyrafinowaniem. Subtelne aromaty, ujmująca słodycz prawie bez goryczki. Oliwa surowa o głębokiej barwie butelkowej zieleni z odcieniami złota.

**FUENROBLE (Potosi, [www.potosi10.com](http://www.potosi10.com)):** powstaje z picual rosnących w Parku Narodowym Sierra de Segura. Zadziwia olśniewającą barwą. Owoce zrywane są około 5 listopada a więc na początku okresu zbiorów. Idealnie wyważone owocowość i goryczka.

**HACIENDA LA LAGUNA ARBEQUINA (Aceites La Laguna, [www.aceiteslaguna.com](http://www.aceiteslaguna.com)):** wyraziste aromaty liści pomidora, karczochów, świeżo ściętej trawy. Jednoszczepowa, produkowana z odmiany arbequina, bardzo charakterystyczna dla Jaén. Dobrze wyważone usta, znakomita oleistość. Roczna produkcja nie przekracza 120 000 litrów.

57

odgrywają jedną z głównych ról. Żaden zestaw hiszpańskich tapas nie obędzie się bez smakowitych zielonych, czarnych, a nawet różowych kulek nadziewanych w najprzeróżniejszy sposób: anchois, tuńczykiem, papryką, migdałami, serem czy kaparami... wariantów jest mnóstwo. Preferencje smakoszy są różnicowane w zależności od kraju. Polacy najchętniej sięgają po te nadziewane papryką, a Rosjanie kawiozem.

Oliwki same w sobie, prosto z drzewa, są okropnie gorzkie, praktycznie niejadalne. Dopiero marynowanie w solance lub w roztworze wodorotlenku sodu przygotowuje je do dalszej obróbki i w efekcie konsumpcji. Do przyprawiania używa się liści laurowych, czosnku, tymianku, oregano. Zbiory, które odbywają się od sierpnia do połowy października, muszą zakończyć się w dokładnie wyznaczonym czasie, aby zachować pożądane cechy związane z etapami dojrzewania. Wyróżnia się trzy podstawowe kolory: zielone, czyli niedojrzałe (envero), czarne, a więc w pełni dojrzałe, i różowe, zbierane w okresie pomiędzy skrajnymi stadiami dojrzałości owocu. W Hiszpanii występuje 262 zbadanych i zarejestrowanych odmian oliwek. Z komercyjnego punktu widzenia najbardziej poszukiwane są te, które mają odpowiedni kształt, teksturę, smak, no i są łatwe do odpestkowania. Pestki, zgodnie z zasadami ekologii, zużywane są przez zakłady produkcyjne jako naturalne paliwo i źródło energii. Zgodnie z regułą, że w przyrodzie nic



## PRZYDATNE ADRESY:

[www.artificis.com](http://www.artificis.com)

indywidualne, „szyte na miarę” podróże po regionie Jaén. Znakomici, profesjonalni, kompetentni przewodnicy, rezerwacje hotelowe, transport, wycieczki kulinarne

[www.ubedabaeza.com](http://www.ubedabaeza.com)

portal informacje o miastach Úbeda i Baeza

[www.jaen.es](http://www.jaen.es)

informacja informacja o regionie

[www.dipujaen.es](http://www.dipujaen.es)

informacja turystyczna o regionie

nie ginie, także i inne „odpady produkcyjne” znajdują ponowne zastosowanie. Z oliwek i oliwy nie nadających się do celów spożywczych wytwarza się bio-kosmetyki, a z drzewa oliwnego powstają wyroby dekoracyjne.

Pośród oliwek jadalnych największe uznanie wśród konsumentów utrzymują manzanilla (uprawiana i przetwarzana głównie w rejonie Sewilii), hojiblanca (z regionów Cordoby, Málagi, Grenady, a także Sewilli) oraz wytrzymała i najbardziej imponująca rozmiarami gordal (z samego południa Andaluzji). Najpopularniejsze na rynkach światowych są oliwki zielone (42% wszystkich wyborów klientów), szczególnie te nadziewane papryką lub pastą paprykową; czarne zyskują uznanie 36%. Hiszpania eksportuje 240 000 t oliwek rocznie, z tego 230 000 t pochodzi z Andaluzji. Głównymi konkurentami Hiszpanii są Włochy, Grecja i Turcja.

O tym, jaką estymą otacza się oliwki w Hiszpanii, świadczy The Mediterranean Olive Route, interesujący europejski projekt turystyki kulturalno-gastronomicznej zainicjowany w prowincji Jaén. Szlak tej interdyscyplinarnej wędrówki wiedzie nie tylko przez Hiszpanię, lecz także przez Portugalię, Francję, Grecję i Chorwację. Jeśli Andaluzja będzie kierunkiem waszych podróży, spróbujcie odjechać nieco od hętaśliwego wybrzeża, zagłębić się w interior, poszukać autentycznego smaku i charakteru Hiszpanii. Oliwne drogi zaprowadzą was do celu.