



# OLEOTURISMO EN ÁLAVA

Álava, viejos olivos, nuevos aceites

# INTRODUCCIÓN

En Álava hay muchas maneras de saborear una experiencia turística y es que los colores que dibujan la diversidad de sus paisajes, su cultura y su gastronomía conforman un plato exquisito.

Y no solo sus vinos, sus quesos o sus patatas son los ingredientes perfectos para cocinar esta experiencia. Álava también es aceite.

Los olivos ubicados en Rioja Alavesa nos narran la historia de un aceite ancestral que va entre la tradición y la excelencia, entre la supervivencia y la exquisitez.

La tierra donde otros olivos son posibles.



# RELATO

## “UN EXTRAÑO EN UN PARAÍSO”

*Érase una vez un olivo, el más longevo que resistía en Rioja Alavesa, un árbol que había sobrevivido a la tala tras algún episodio de heladas severas, o porque la vid ganaba territorio, o porque los olivos no parecían verse tanto en el norte...*

*Pero él resistía. Y no solo resistía, sino que tenía buena salud. Y no solo tenía buena salud, sino que la contagiaba al resto de los que habían resistido con él. Sus frutos, esas aceitunas singulares que al ser exprimidas daban un aceite inesperado, por intenso, por fragante, por cromático, por sorprendente al paladar.*

*El olivo con apariencia de anciano, pero con entresijos de adolescente se esforzaba año tras año no solo por agradar a quienes lo cuidaban, sino que luchaba para que aquella isla aceitunera de Álava ampliara sus efectivos.*

*Recogía las aceitunas del olivo milenario siempre una mujer sabia en asuntos de campos y de árboles. Lo hacía con mimo, sin varear muy fuerte para no dañarlo. Incluso se comunicaban, cada uno con su lenguaje, el uno con el morse de sus vetas, la otra, con el abecedario de su vara y con algunos susurros que le salían cuando creía que nadie la escuchaba. Incluso lo abrazaba y le prometía mimarlo de igual modo el año siguiente. Aguanta, tú eres el líder de todos estos, le repetía.*

*Y así, con esa resiliencia, el olivo más viejo de la provincia de Álava había propiciado que aquel paisaje que conformaban los olivos fuera visitado por un número creciente de visitantes.*

*Cuando concluía la campaña y las aceitunas derivaban en aceite, la misma mujer que recolectaba el olivo se acercaba y le daba dos palmadas en el tronco para felicitarlo por la calidad de aquel insólito oro líquido alavés.*

*–Cada año das mejor aceite, compañero– musitaba.*

*Y lo volvía a abrazar. Y el olivo le devolvía el abrazo agitando su ramaje superior. Y a ella se le emocionaban los ojos. Y él dejaba caer dos gotas de resina de su viejo tronco.*

*Quizá, con las décadas, los olivos conquistaran algunos dominios que ahora pertenecían a la vid. Sin luchar, solo con el arma de la excelencia. Pero esto lo callaba ante los suyos, no fueran a envalentonarse en exceso.*



## ¿Aceite en Álava?

Sí, virgen extra, sin nada que envidiar a cualquiera de los más reputados de los territorios tradicionales. Fruto de más de 300 Ha de olivar que resisten en una demarcación de la comarca de Rioja Alavesa. Una producción obtenida desde el entusiasmo familiar por conservar un cultivo que data de más de 2000 años y que se ha venido adaptando al clima del territorio y a una orografía accidentada.



## ¿Olivos en Álava?

Sí, y de los resistentes. Adecuados al medio, garantes de biodiversidad, evitadores de la erosión. Los olivos alaveses ocupan una superficie de terreno que presenta unas características que la harían inviable para otros cultivos.

Los actuales olivos alaveses son el resultado de un proceso continuado de selección que ha deparado aquello de “solo los más fuertes sobreviven”. De hecho, la superficie original de más de 1000 Ha se vio reducida por la necesidad de leña en otros tiempos, por el empuje de la vid en los más recientes y por la orografía de la zona entonces y ahora. De ese modo, las poco más de 300 Ha supervivientes lo hacen bajo el paraguas de la variedad “Arroniz”, tan única y exquisita a la hora de producir aceitunas con tan buen rendimiento como calidad.



# Los olivos alaveses, entre lo agrícola, lo gastronómico, lo cultural y lo turístico

- Lo agrícola porque un enclave de olivos en un medio agrario monopolizado por la vid constituye una singularidad agrícola-paisajística.
- Lo gastronómico porque el aceite que se obtiene de la producción de aceituna está considerado una excelencia culinaria. Con carácter, con retrogusto amplio y los beneficios vitamínicos y energéticos de todo aceite virgen extra como el que se obtiene de los olivos de Rioja Alavesa.



- Lo cultural porque entraña una labor de preservación sostenida en el tiempo, en los siglos, en los milenios. Porque algunos ejemplares son milenarios y ofrecen una imagen evocadora cuando se mira el tronco retorcido. Porque cualquier iniciativa basada en la conservación del patrimonio paisajístico y agrícola como la de este reducto de olivar merece la catalogación de extraordinaria. Porque las acciones conservacionistas que recaen sobre la tierra propia, sobre el medio natural, proyectan la idiosincrasia del medio y de las gentes que lo habitan.
- Lo turístico porque los olivos alaveses y el aceite que se extrae de sus aceitunas procuran al visitante una singularidad inesperada. Por poder acercarse a una vida en diferentes épocas y fases: floración, recolección y elaboración o los propios olivos nevados.



# Olivos y aceite alaveses, entre la artesanía y la excelencia

La artesanía de una recolección cuidadosa, selectiva, acorde con las fases de maduración del fruto. Se procede a recolectar entre octubre y diciembre, dependiendo del clima de cada año, de la maduración y del emplazamiento particular de cada grupo de árboles. Pero también la artesanía se da en la elaboración enalmazaras casi familiares, alejadas de lo industrial, orientadas a la obtención de la mejor de las calidades.

El resultado de tanto esmero, de tanta experiencia acumulada solo puede ser un aceite excepcional que sorprende por proceder de un norte tan poco familiarizado con lo oleícola. Un aceite que figura en un lugar preeminente en restaurantes de prestigio y en tiendas gourmet y que ha obtenido numerosos reconocimientos a la calidad.

Y es que los olivos alaveses destacan por:

1. Ser milenarios.
2. Ser del Norte.
3. Ser de montaña.

# Aprora: olivicultores, trujales y marcas



- Poner en valor la cultura de los olivos milenarios.
- Sus aceites están amparados por los sellos de calidad de Euskolabel y Ecológicos.
- Prevalece el trabajo artesano y personalizado.
- Para proteger el olivo se cuenta con el apoyo de Gobierno Vasco y Diputación Foral de Álava.
- Existe además una comunidad de socios que se unen para mantener viva la cultura del aceite de oliva en el País Vasco, así como preservar valores como la tradición y el amor a la tierra.



## SERVICIOS DE OLEOTURISMO

### **TRUJAL COOP. LA EQUIDAD**

---

Trujal Coop. La Equidad realiza visitas a sus instalaciones en las que se puede ver cómo era el proceso de elaboración tradicional, viendo el antiguo molino y prensa para, tras ver un vídeo sobre nuestra historia, pasar a conocer las modernas instalaciones y terminar con una tostada de aceite.

**Contacto:** 630 462716 / laequidadtrujal@gmail.com

## TRUJAL-ALMAZARA DE RIOJA ALAVESA

---

El trujal Almazara viene siendo referencia en la comarca en elaboración de aceite desde hace años y ofrece la posibilidad de visitar sus instalaciones y de personalizar esta visita con diferentes alternativas.

**Contacto:** 945 622 921 / [info@trujalalmazara.com](mailto:info@trujalalmazara.com)

## GRUPO ARROLAN

---

Propone un paseo por Lanciego que nos lleva hasta el trujal municipal, un museo viviente, donde se puede conocer el proceso artesanal de elaboración de aceite. Visita a los calados subterráneos de una Casa Palaciega donde realizar una degustación de su aceite maridado con algún producto de temporada y conocer las principales características de este AOVE.

**Información y reservas:** 664 48 16 60 / [grupoarrolan@gmail.com](mailto:grupoarrolan@gmail.com)

## TRUJAL ERROIZ

---

El trujal ERROIZ te invita a sumergirte en la historia del olivo de Rioja Alavesa y disfrutar del vivo sabor del aceite de variedad ARRONIZ.

Realizan visitas a un olivar con olivos centenarios, al trujal tradicional de Lanciego, al moderno trujal ERROIZ de Lanciego y una cata final.

**Contacto:** 688 810 066 - 665 712 852 / erroiz.oliozale@gmail.com

## CUEVA DORRETXE

---

Realiza catas de aceite en cueva-bodega situada en la calle principal de Laguardia, finalizando la cata con una rebanada de pan con aceite de la zona y una copa de vino.

Se puede además visitar una viña de 1920 en la que se explica cosas curiosas sobre la vida e historia con una cata final con una rebanada de pan con aceite junto a un guardaviñas ubicado en la misma finca.

**Contacto:**

644 65 16 80 / reservas@cuevadorretxe.com



Álava, viejos olivos, nuevos aceites

# OLIVOS MILENARIOS

Ser centenario es un gran honor, indica que lleva en el planeta más de cien años y eso es digno de mencionar en estos olivos que crecen y viven rodeados de un entorno privilegiado en cuanto a paisaje, cultura e historia.

Y, desde luego, ellos, centenarios de su propia historia, tienen un simbolismo que les otorga el “don” de la sabiduría, fortaleza, resistencia y renovación.

Algunos de los más representativos son los de Moreda, Lanciego y Oyón.

## **APRORA Contacto:**

655 277 845 / [olivisyaceites@gmail.com](mailto:olivisyaceites@gmail.com)



# OTROS SERVICIOS OLEOTURÍSTICOS



- 1 Trujal La Equidad.
- 2 Trujal Erroiz. [www.erroiz.eus/es/erroiz-inicio](http://www.erroiz.eus/es/erroiz-inicio)
- 3 Grupo Arrolan. [www.aceitesarrolan.com](http://www.aceitesarrolan.com)
- 4 Trujal Almazara de Rioja Alavesa. [www.trujal-almazara.com](http://www.trujal-almazara.com)
- 5 Cueva Dorretxe. [www.cuevadorretxe.com/menu](http://www.cuevadorretxe.com/menu)
- 6 Villa Lucía Espacio Gastronómico. [www.villa-lucia.com](http://www.villa-lucia.com)
- 7 Bodegas Casa Primicia. [www.bodegascasaprimicia.com](http://www.bodegascasaprimicia.com)
- 8 Bodegas García de Olano. [www.bodegasgarciaidealano.com](http://www.bodegasgarciaidealano.com)
- 9 Bodegas Loli Casado. [www.bodegaslolicasado.com](http://www.bodegaslolicasado.com)
- 10 Bodegas Maisulan. [www.maisulan.com](http://www.maisulan.com)
- 11 Bodegas Ondalan. [www.ondalan.com](http://www.ondalan.com)
- 12 Bodegas Ostatu. [www.ostatu.com](http://www.ostatu.com)
- 13 Bodegas Valdelana. [www.bodegasvaldelana.com](http://www.bodegasvaldelana.com)
- 14 Trujal Museo de Barriobusto. [www.ayuntamientodeoyon.com/es/turismo/museos/barriobusto](http://www.ayuntamientodeoyon.com/es/turismo/museos/barriobusto)
- 15 Trujal Museo de Yécora. [www.ayuntamientodeyecora.com/turismo/para-visitar/trujal](http://www.ayuntamientodeyecora.com/turismo/para-visitar/trujal)

# OLEOTURISMO EN ÁLAVA

## Álava, viejos olivos, nuevos aceites



APRORA



ACEITE DE ÁLAVA  
Esencia de Hoja Alavesa  
ARABAKO OLIOA  
Arabako Urriazaren Esentzia

alava  
turismo.  
eus

araba  álava  
foru aldundia diputación foral