

Ett besök på en olivodling i Jaen provinsen.

I detta område hittar man 60 000 000 olivträd och provinsen är Spaniens största producent av olivolja.

Efter att ha besökt provinshuvudstaden Jaen,

städerna Baeza och Ubeda styr vi kosan i riktning

mot Casorla. Vägen går högt upp på bergskammen

och nedanför oss ligger en nästan oändlig dalgång med olivträd så långt ögat ser. Olivträd vid

olivträd jag såg varthelst jag såg. Böljande landskap med träd i linjalräta rader där marken krattats.

Det är hänförande vackert. Man får inte nog av att betrakta landskapet nedanför oss. Här och var

eldas markrenset upp och rökpelaren stiger för att spridas över dalen med den lätta vinden. Det blir

nästan trolskt. Nu hade vi inte tid att stanna och sätta oss vid vägkanten och bara beundra utsikten

utan fortsatte mot den olivodling som var målet.



Avfarten var inte stor. På skylten står det

Almedina. Man svänger in på en grusväg mitt

bland skogen av olivträd. Vägen slingrar sig

fram i odlingen till vi kommer fram till en

herrgårds byggnad. Den byggdes i slutet av

adertonhundratalet och gästades ofta av

Spanska kungen. Gården restaurerades för tio

år sedan och är nu öppen för besökare. Det

finns åtta hotellrum. Vi tas emot av Felix,

professor i olivkunskap och ägare till gården. Så

här års just före skörden rensas marken under träden från vildskott och gräs och marken krattas.

Olivträd kan bli hundra eller till och med två hundra gamla. Vi ser dock stora områden som är

nyplanterade. Ekonomiskt är träden som mest produktiva när de är 25 till 50 år gamla. Almedina

har 40 000 olivträd på sina ägor. Ändå är Almedina en av de mindre gårdarna.

De äldsta spåren av olivoljeproduktion har man funnit på Cypern från sjuhundratalet före Kristus.

Pollen från olivträd kan spåras till tvåtusen år före Kristus. Hanteringen av oliver har således rötter

tusentals år tillbaka i tiden. Dess betydelse för folkhälsan är mycket omtalad i Medelhavskosten.

Oliver används till medicin, hälsokost, kosmetika, värme, ljus, bränsle, mat och mycket annat.

Blommorna är färglösa och blommar i maj. I Jaen kan hela himlen var gul av pollen under denna månad. Den största risken för odlarna är en vinter med mycket frost.

De helt gröna oliverna kan plockas till ätoliver. De är då beska och måste behandlas med flera bad. Dessa oliver ger inte mer än 8-10 procent olja jämfört med de mogna som ger 18-20 procent. Resterande del av vikten utgörs av vatten till 60 procent och kärna och fruktkött 20 procent. Varje träd ger cirka 50 kilo oliver och det går hundra oliver på varje kilo. 5 000 oliver per träd! Den goda skörden beror på att man vattnar cirka 7 000 liter per träd



och år samt gödslar. Många olivodlingar har inte den möjligheten då man saknar tillgång till vatten. I Jaen området ligger flertalet odlingar på relativt plana fält, men på vägen hit ser man områden som ligger på branta sluttningar. Dessa odlingar kräver stor arbetsinsats vid skörd och sedan att transportera bort oliverna då man inte kan använda fordon.



Skördeperioden börjar i november och pågår till i mitten av januari. Oliverna har då börjat bli lite bruna. Den första skörden ger den finaste oljan och betingar ett högre pris. Idag skördar med hjälp av en traktor som skakar trädet i tio sekunder och arbetslaget på tio personer kan efter att ha hjälpt till att slå ned de sista oliverna med käppar snabbt samla ihop oliverna och gå till nästa träd. Tusentals daglönare står beredda att hoppa om och hjälpa till med skörden. Det traditionella sättet är att med långa käppar slå på grenarna så att oliverna faller ner på ett nät. Man klättrar upp och ser till att alla oliver har skördats. Alla sätter sig ner och rensar skörden från löv och grenar innan oliverna packas i säckar. Kvinnorna fortsätter att krypa på knä för att plocka upp de oliver som ligger spridda runt omkring. Oavsett skördemetod så skall oliverna levereras till

pressen samma dag och pressas samma dag. Kvaliteten sjunker om oliverna ligger över natten. Det blir långa arbetsdagar från att det ljusnar till det blir mörkt och kanske lite till. Oliver som skördas sent har en sämre kvalitet men det blir ändå en god olja.

Rundturen börjar vid en av de gamla pressarna. Oliverna läggs ut på plattan och en åsna drar runt den koniska stenen. En metod som säkert funnit i tusen år. Olivmassan transporteras sedan till en press. Här på gården har man Spaniens största trädstam som hävstång i pressen. 16 meter lång.



Trädet högs i norra Spanien och transporterades under många äventyr till gården. I en cylinder lägger man ömsom olivmassa ömsom en gräsmatta så att man får någon meters höjd. Hävstången behövs för att skapa de 30 000 kilos tryck som behövs för att få ut oljan ur de små kapslar i olivköttet som oljan finns i. Samtidigt pressas vattnet i oliven ut. Man låter då vätskan droppa ner i en balja med vatten där pressvattnet blandar sig med baljvattnet och oljan flyter upp på ytan och kan enkelt separeras. Vid artonhundratalets slut ersätts den manuella pressen med en hydraulisk press.

I moderna metoder som introducerades så sent som på 1970-talet centrifugeras olivmassan med värme för att snabbt separera olja och vatten. Arbetslaget på tio man klarar av 7-800

kilo oliver per dag. I Jaen provinsen anställs tusentals tillfälligtvis under skördesäsongen. 2013 ser ut att bli ett bra år då träden är rika på oliver. 60 procent av all världens olivolja kommer från Spanien och därav en stor del just från denna provins. Italien har varit en stor importör av Spansk olivolja.

Av pastaresterna kan man göra ett sorts trækol som används till uppvärmning både i hem och småindustri. Oliver som fått ligga för länge gör man lampolja av, s k lampante.

Olivolja kvalitetsindelas, i likhet med vin, med DO märkning. Först görs en teknisk utvärdering av gårdens hantering av oliverna. För att få en högre kvalitetsbenämning görs en blindtest av olivoljans egenskaper. Efter ett år börjar oljan tappa i smak och efter två år lite av sina egenskaper. Man skall inte förvara sin olja i kallare temperatur än åtta grader och inte varmare än tjugotvå grader. Här syndas det nog på många håll! Förutom temperaturen så är solljus det som förstör oljan mest.

Vi ser fram emot att få övernatta på gården vid nästa besök i provinsen. Charmigare ställe är svårt att hitta.

