

ARBEQUINA

Nombre: Proveniente de Arbeca, pueblo de la provincia de Lérida (España). En dicho país se cultivan aproximadamente unas 75.000 ha.

Propósito: Variedad para la obtención de aceite. Este cultivar es sin lugar a duda uno de los tres infaltables cuando el perfil de la producción se orienta a variedades aceiteras.

Clones: Se conocen dos clones muy cultivados, llamados “la 21 Kilogramos” y “catalana”, de similares características.

Planta: El árbol es de vigor medio, en la Argentina supera en tamaño al del país de origen, tiene porte abierto y forma globosa, ramas abiertas y péndulas, mas acentuada con la carga en los primeros años.



De las conocidas es la mas precoz en entrar en producción. También figura entre las mas tolerante a las heladas en general.

Comienza a florecer después de la Arauco, el promedio de inicio en San Juan es el 15 de octubre. Es de floración abundante y prolongada, por eso es muy buena polinizadora. Autofértil.

Hojas: Son de tamaño medio, finas y alargadas, de unos 6 milímetros por 50, con 5 milímetros de pecíolo. Los bordes son algo arqueados hacia adentro.

Fruto: Es pequeño, elíptico, simétrico, ligeramente alargado, el peso promedio es de 1,5 gramos. El carozo no presenta estrías, es casi liso.

Maduración: Es despereja, escalonada. En fecha es intermedia para fines de mayo en San Juan y se prolonga por 50 días.

Los frutos se ubican en todo el largo de la rama, raramente de a uno; lo normal son dos o tres.

Las plantas introducidas de España e Israel presentan frutos mas brillantes (con poca pruina) que las de origen local.

Por ubicación de la aceituna y la forma del pecíolo es resistente a la acción del vibrador en la cosecha mecánica.

Rendimiento: Tiene un rendimiento en aceite de entre el 21 el 25 por ciento. Se coincide en que, si bien tiene poca estabilidad, posee excelentes características organolépticas y actualmente se constituye el de mayor aceptación en mercado no habituales de consumo.

PICUAL

Nombre: Hace referencia esta denominación al ápice en punta que presentan sus frutos.

Es originario de España, donde son cultivadas aproximadamente unas 600.000 ha, un 30 por ciento del total plantado.

Propósito: Es una variedad utilizada para la elaboración de aceite.

Clones: De las 14 sinonimias que han sido detectadas en España, solo una se conoce en Argentina, bajo el nombre de Nevadillo, con fruto de menor tamaño.

Planta: El árbol es vigoroso, con una copa abierta y bastante espesa. Las ramas presentan entrenudos cortos, posee gran cantidad de yemas adventicias, por eso brota con gran facilidad debajo de los cortes de madera gruesa.



Hay controversia sobre su comportamiento al frío; se lo puede considerar moderadamente tolerante.

Florece unos días después de la Arbequina; lo hace de forma abundante y explosiva, porque del inicio a la plenitud de la floración transcurren solo 5 días.

Tiene un acentuado aborto ovárico. Es común observar gran cantidad de flores en el piso. Se poliniza por si sola, es decir es autofértil.

Hojas: Son de tamaño mediano, de superficie plana; es difícil encontrar hojas anormales.

Fruto: Es mediano, elíptico, el ápice sobresale en forma oblicua. De los primeros frutos cosechados en San Juan se han obtenidos un promedio de 3.8 gramos.

Maduración: 20 días antes que la Arbequina. Su producción se establece precozmente. Es elevada y no tiene “vecería” acentuada. No hay que

demorar la cosecha porque el fruto tiende a caerse.

La aceituna tiene poca resistencia. En la tarea de cosecha mecánica por vibración no presenta ningún problema.

Rendimiento: Tiene alto contenido de grasa (22 al 25 por ciento).

En calidad del aceite sobresale su gran estabilidad y su riqueza en ácido oleico. De todas maneras, considerando todos los parámetros técnicos se considera su aceite de una calidad “media”.

FRANTOIO

Origen: Italia, en este país se cultiva aproximadamente 100.000 ha.

Propósito: Se la utiliza para la elaboración de aceite. Es otra de las insustituibles en superficie extensiva con perfil aceitero. En Argentina, el fruto en las plantaciones adultas conocida responden a las características de origen.

Planta: El árbol es de vigor medio a grande. Tiene ramas largas, tortuosas. Son péndulas desde el medio hacia la extremidad. Tiende a inclinarse por eso da un aspecto a copa amplia y vegetación frondosa.



Las ramas principales tienden a “pelarse” de brotes desde la cruz hacia arriba, no hay que sacarlos con la poda.

Se adapta muy bien a zonas frías, en las cálidas se acentúa mucha vecería.

Floración: Florece a lo largo de la rama, con ramilletes de 15 a 20 flores. Comienza el 20 de octubre y finaliza a los 20 días. Es autoestéril.

Hojas: Son de forma variada (favorece reconocerlas por esta característica) muy irregulares; pero predominan las ensanchadas en el tercio superior.

Fruto: Es mediano (3 gramos) de forma oval, algo ensanchado en el ápice. Se asemeja a una gota. Cuando está verde se le notan lenticelas

muy marcadas. El carozo es grande, levemente curvado con estrías bien marcadas en la base y disminuye hacia el ápice.

Maduración: Es media a tardía, escalonada, muy despereja. El fruto casi siempre queda verde al lado del pedúnculo. Es una variedad muy sensible a la tuberculosis. Se adapta bien a la cosecha mecánica.

Rendimiento: Tiene un rendimiento en aceite de 20 por ciento, éste es fino, perfumado y frutado. Su estabilidad al enrranciamiento no es muy alta, presenta un cierto punto de amargor, muy aceptado por el gusto de los consumidores habituales.

ARAUCO

Origen: Se origina en la localidad del mismo nombre en la provincia de La Rioja, Argentina, durante la época de la conquista española. En algunas zonas se la conoce con el nombre de “Criolla”. Se la cultiva sólo en la Argentina, no esta difundida en el resto del mundo.



Destino: Se la utiliza para el consumo en conserva. Representa el 80 por ciento de la aceituna elaborada en verde.

Planta: El árbol es de vigor medio a alto, según la zonas. La copa es extendida con ramas principales oblicuas. Secundarias y fructíferas inclinadas hacia abajo que le da un aspecto de “sauce” o “llorón”. Tiene tendencia a desnudar las ramas y tener exceso de madera. La poda es fundamental para mantener la relación hoja/madera.

Hojas: Son grandes, alargadas, color verde oscuro, la nervadura en el reverso es bien notable.

Floración: Comienza la floración el 10 de octubre, es abundante a lo largo del ramo, lo hace en ramillete, con 10 a 22 flores cada uno, con gran porcentaje de autoestériles.

Se recomienda implantar polinizadoras en un 10 al 15 por ciento (Manzanilla , Arbequina).

Fruto: Es grande con promedio de 8 gramos. En La Rioja es superior. Es encorvado mas pronunciado en el ápice, color negro brillante a madurez, con puntuaciones muy perceptibles. El pedúnculo es más bien alargado (0.4 milímetros) y son muy resistentes en el árbol. Fructifica en el segundo tercio de la rama frutal, en forma escalonada y en grupos de 2 ,3 ,4 aceitunas.

No es precoz para entrar a producir, se adapta mejor a los climas templados cálido.

Tiene una marcada vecería, que disminuye bastante cuando se las cosecha verdes.

Sufre daños considerables con fríos prolongados o heladas en invierno y primavera.

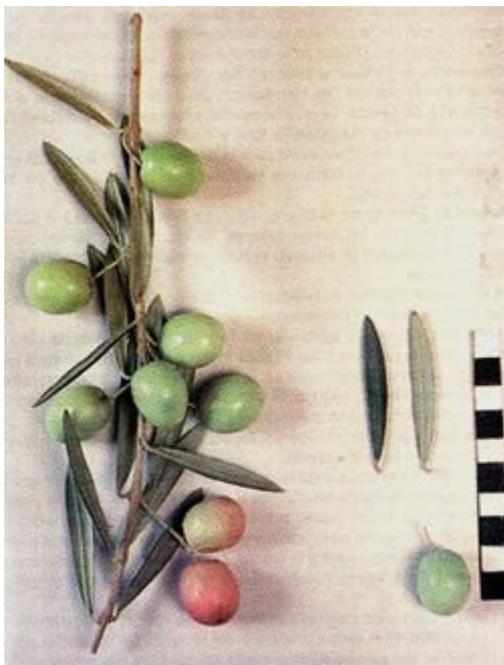
Susceptibilidad: Es una variedad muy sensible al ataque del hongo verticillium y a la bacteria de la “tuberculosis del olivo”

Rendimiento: Si bien tiene un rendimiento del 16 al 18 por ciento que es estimado bajo su calidad es buena, sobresaliendo su gusto y perfume moderado, que lo hace apetecible a los consumidores no tradicionales.

Esta variedad puede ser considerada de “doble propósito”.

MANZANILLA ESPAÑOLA

Origen: España es su país de origen donde se cultiva 80.000 ha, fueron identificadas 18 denominaciones, pero la más común y a la vez correcta es “Manzanilla” o “Manzanilla de Sevilla”. En Estados Unidos se la conoce como “Manzanillo”.



Clones: En la Argentina se conocen dos clones “Manzanilla de Carmina” y “Manzanilla Dos Hermanas”, pero con características distintas a la de Sevilla. La que se asemeja bastante es la difundida con el nombre de “Manzanilla Real o Fina”.

Destino: Es la mejor variedad para la preparación de aceituna en conservas, por eso su cultivo se ha extendido por todas las zonas olivícolas del mundo.

Árbol: El árbol es de mediano vigor, la copa es globosa y poco densa, no tolera las podas severas. Su crecimiento es limitado cuando hay exceso de agua en el suelo porque es sensible a la asfixia radicular.

Es precoz para entrar en producción. No tolera los fríos invernales como las heladas de primavera.

Floración: Comienza a florecer en San Juan a principio de octubre, el final se produce a los 15 días. Florece abundantemente a lo largo de la rama, pero nunca en la parte terminal. La flor presenta el 60 por ciento de aborto ovárico. Si bien se la considera auto compatible mejora el cuaje con polinizadoras (Sevillana Gordal).

Hojas: Son alargadas y delgadas. Espaciadas de color verde suave y blanquecino en el reverso.

Fruto: Es esférico a ovoidal. Es de tamaño mediano (4 gramos). Se han observado en plantas traídas de Estados Unidos y de España que los frutos tienen mayor peso (promedio 6 gramos).

Cosecha: Se cosecha para mesa en el mes de marzo, con una piel fina de color verde brillante. Es temprana para completar madurez (20 de mayo), con frutos que se desprenden con dificultad.

El carozo, muy bien centrado al medio, que facilita el descarozado. La calidad de la pulpa sobresale del resto de las utilizadas para conserva, con una relación elevada del 85-88 por ciento con respecto al total.

Rendimiento: El rendimiento en aceite es del 15-17 por ciento con un producto final considerado aceptable.

Sanidad: Es muy sensible a la “Tuberculosis de olivo” y “Verticilosis”.

SEVILLANA GORDAL

Origen: Es originaria de Andalucía, España, país donde se cultivan 40.000 ha, la denominación “Gordal” hace referencia al tamaño del fruto.

Destino: Después de la manzanilla es la variedad más importante para conserva.

Sinonimia: Prácticamente no tiene sinonimias y solo en algunas zonas se la ubica como “Sevillano” o “Gordal”. Los frutos de las plantas que se encuentran en la Argentina responden a las características de origen. Variedad que se utiliza como aceituna de mesa, es apreciada más por su tamaño que por su calidad.

Planta: El árbol es de mediano a gran vigor con ramas primarias verticales, con poca vegetación formando copas ralas, por esa razón no responde bien a podas severas. Es uno de los cultivares que mas tardan en entrar en producción.

Floración: Es resistente al frío con elevada necesidad de frío invernal para florecer. Su producción es escasa a los años siguientes a inviernos templados. Florece temprano (principio de octubre). Coincide perfectamente con la Manzanilla. Se utiliza para polinizarse entre ambas. Es autoestéril. Presenta un elevado aborto ovárico (80 por ciento).



Hojas: Son grandes, alargadas, espaciadas, color verde brillante. En el árbol tiene la tendencia a mostrar al exterior el envés de la hoja, lo que le da a la planta un color grisáceo.

Fruto: Es de tamaño grande (12-14 gramos), de forma oval acorazado. Se muestra aislados en las ramas fructíferas, en la piel se observan lenticelas muy marcadas. Por la mala fecundación se advierte una gran cantidad de frutos de menor tamaño, detalle que distingue a esta variedad. El carozo es grande, centrado con estrías bien marcadas, pulpa bien adherida a ellas que dificultan su despegue.

Productividad: Es medianamente productiva con acentuada vecería, madura en forma precoz (10 de mayo). Es difícil de enraizar por el método de estaquilla semi leñosa.

Sanidad: Es tolerante a la "Tuberculosis del olivo" y "Verticillium". El contenido de aceite es muy bajo (10 al 12 por ciento), por lo que prácticamente no se la destina a tal fin.

CHANGLOT REAL

Origen: En la región valenciana de España, donde se cultiva 6.000 ha.

La denominación de "Changlot Real" fragmento de racimo de uva. En algunas zonas se la conoce con el nombre de "Racimal".

En la Argentina, el desarrollo de la planta y la calidad de la aceituna es muy superior a la originaria en España. Tornándose en una variedad muy interesante en plantaciones extensivas para escalonar maduración.



Destino: Es la típica variedad de doble propósito, su performance es mas que aceptable tanto para conserva como para aceite.

Planta: El árbol es de mediano vigor. En los primeros años, las ramas primarias son verticales después adquieren un porte abierto. Los troncos presentan estrías de tipo corchoso, detalles que sirven para identificarla.

Es medianamente precoz para entrar en producción.

Floración: Florece a principio de octubre. Lo hace en ramilletes florales denso, con flores de tamaño grande, ubicada con mas frecuencia en las extremidades de las ramas. Es autoestéril.

Hojas: Son de tamaños diversos, angosta y alargada, por eso la copa se presenta de aspecto ralo.

Fruto: Son de tamaño mediano (4 a 5 gramos) ovalados, algo ensanchado en el ápice. Muy adheridos al pedúnculo, siempre agrupados en racimos. Para elaborarlos en verde está en condiciones muy tempranas (15 de febrero para San Juan). Frutos maduro para aceites se alcanza el 20 de abril.

Es una de las pocas variedades que se encuentra frutos en ramas de 2 años o mas.

Maduración: La maduración de los frutos para los dos propósitos es muy pareja.

Fríos invernales: Soporta bien los fríos invernales y las heladas tardías.

Podas: Resiste muy bien las podas severas y tiene una gran capacidad para emitir brotes nuevos.

Sanidad: Es tolerante al ataque de “ Tuberculosis del Olivo” y “ Verticillium “. Es muy sensible a la agresión de las cochinillas mas comunes. Hay que controlarla, especialmente la generación de cochinillas que aparecen en diciembre-enero porque el daño al fruto desmejora la calidad de la aceituna preparada en verde.

HOJIBLANCA

Origen: Es de origen español, se cultiva en Córdoba; Málaga, Sevilla y Granada, provincias que totalizan unas 200.000 ha. Constituyéndose en la tercera variedad por importancia .

Su nombre, sin duda alguna, hace referencia al color claro que presentan sus hojas, tanto en el anverso como en el reverso.

No tiene otras denominaciones, salvo en algunas zonas que aparece con el nombre de “Lucentino”.



Destino: Es una variedad de “doble propósito” que se la utiliza principalmente para la preparación de aceitunas negras tipo “griego “ o “californiano”.

Árbol: Es vigoroso de porte erguido, las ramas son largas con entrenudo cortos a medianos. La densidad de copa es de mediana a baja. Tiene buena cantidad de ramas anticipadas. Rebrotta muy bien cuando se le efectúan podas severas.

Floración: La fecha de brotación es mediana (10 días después de Picual), lo hace abundantemente y con gran porcentaje de cuaje. Es auto fértil, pero su polen es de regular calidad, no recomendándose como polinizadora.

Hojas: Largas y angostas, con color que la distingue del resto, verde claro en el anverso y gris plateado en el envés.

Fruto: De tamaño mediano a grande, de unos a 5 gramos. Para verde tiene en realidad un color verde oscuro con lenticelas grandes bien

marcadas. Es de forma elíptica, de ápice redondeado. Los frutos aparecen aislados. El pedúnculo es semicorto. El fruto tiene bastante resistencia al desprendimiento en la cosecha manual y la labor mecánica también es dificultosa.

Maduración: Es tardía, pero bastante pareja.

Fríos invernales: La planta sufre mucho la helada invernal, pero el fruto resiste las bajas temperatura.

Producción: Tiene elevada producción, mas o menos constante cuando se la cosecha temprano. Como es de maduración tardía para aceite, en esa condición es bastante vecera.

Sanidad: Es susceptible a Tuberculosis y Verticillium. Tiene una mediana aptitud para el enraizamiento por estaquillado semileñoso.

Aceite: El rendimiento grasos es bajo (16-17 por ciento). Es productora de aceite de excelente calidad, de color amarillo al verdes, según época de recolección, muy apreciado de entrada por los consumidores no habituales.

ALOREÑA

Origen: Es e España, se cultiva principalmente en la provincia de Málaga, donde se cubre una superficie de aproximadamente 18.000 ha.

Tiene poca sinonimia. En España se la encuentra como “Manzanilla de los Ranchos” y en Argentina se la suele llamar “Imperial”.

Destino: Es una variedad destinada para la conserva en verdes, si bien en su lugar de origen es considerada de segunda línea, porque se aduce que preparada aguanta poco tiempo en buen estado. En Argentina su comportamiento es distinto, porque aparte de perdurar en el tiempo mantiene su excelente calidad.



Árbol: La plata es de mediano vigor, con ramas principales oblicuas que le dan el aspecto e porte abierto. Las ramas fructíferas son péndulas. Tiene pocas ramas anticipadas. Posee escasa capacidad de rebrote, causa por la cual no responde a las podas severas. Se adapta muy bien a las plantaciones de alta densidad.

Floración: La Aloreña tiene floración en la segunda quincena de octubre. Los hace abundante con un excelente cuaje.

Hojas: Son de tamaño mediano a grande, planas con una leve curvatura. El color es verde brillante y gris claro en el envés .

Fruto: Es de tamaño mediano (5 gramos) de forma elíptico ovoidal. De pedúnculo corto, es prisca, con pulpa no adherida al carozo, detalles que la distinguen del resto de las variedades para conserva.

Maduración: Para verde se la cosecha los primeros días de marzo y completamente madura

en la primea semana de junio; en este estado su recolección es muy sencilla ya que el fruto presenta escasa resistencia a desprenderse.

Fríos invernales: Es sensible a las heladas y a la asfixia radicular por exceso de humedad.

Producción: Es una variedad de alta producción y no se le nota la vecería. Es auto fértil, por ello no necesita polinizadora.

Sanidad: Es tolerante a tuberculosis y verticillium, sin embargo es muy atacada por las cochinillas mas comunes.

Aceite: No es apreciada por su medio a bajo contenido graso y el aceite resultantes es de escasa calidad.

LECCINO

Origen: Es de origen italiano de la región de Toscana, una de la mas apreciada y las de mayor superficie cultivada.

Propósito: Se utiliza para la obtención de aceite. En algunas zonas se la conoce con el nombre de “Laccio”.

Planta: El árbol es vigoroso, es una de las variedades que mayor tamaño alcanza. La rama principales son verticales. La copa es amplia, espesa y la constituye una gran cantidad de

ramas péndulas, de corta longitud y arqueadas en la punta, detalle este que sirve para identificarla con cierta facilidad. Muestra gran predisposición en formar madera en exceso y perder hojas en la base de las ramas, lo que obliga a realizar periódicas podas severas de renovación para buscar el equilibrio hoja-madera. Responde muy bien, con brotes vigorosos.

Rusticidad: Es una de las variedades más rústicas por su buen comportamiento en condiciones adversas. Resiste bien los fríos invernales, las heladas primaverales, la acción de los vientos, la salinidad y se adapta a suelos pesados. Para San Juan es una variedad ideal



para plantarla en zonas de sur de la provincia.

Floración: Florece en forma abundante, temprano, la primera semana de octubre para San Juan. Si bien figura como auto compatible, en las plantaciones en que se encuentra sola, se observa con buena y constante fructificación. Es precoz para entrar en producción.

Hojas: Las hojas son de tamaño mediano, de 2.5 a 3 gramos, ovaladas, con la punta semiplana y pedúnculo de 15 milímetros. Madura temprano (antes que la Frantoio). El color del fruto maduro es muy característico porque adquiere un tono violáceo oscuro, en lugar de negro de otras variedades. La aceituna tiene bastante pruina (cerosidad). Tiene bastante resistencia al desprendimiento, que facilita la cosecha mecánica.

Estaquillado: Responde muy bien al estaquillado semileñoso

Sanidad: Es tolerante a Tuberculosis y al

Verticillium.

Rendimiento: El rendimiento de aceite es del 17 al 19 por ciento. Buena calidad y por ser poco frutado es bien aceptado por la mayoría de los consumidores.

NEVADILLO

Origen: Es originario de España, país donde se cultivan 20.000 ha aproximadamente.

Denominación: La denominación "Nevadillo" hace referencia a dos características diferentes. En algunas zonas se refiere al aspecto blanquecino de su follaje, es el caso de "Nevadillo Blanco" (sinónimo de picual) o el "Nevadillo Negro" porque su follaje es oscuro por el verde subido de sus hojas. En realidad la denominación "Nevadillo" se refiere al aspecto blanquecino del fruto, consecuencia de la alta presencia de pruina en la piel (cerosidad).



Uso: Es una variedad utilizada para la elaboración de aceite.

Planta: El árbol es muy vigoroso, de porte abierto con una mediana densidad de copa. La longitud de los entrenudos en la rama es mediana. Se destaca el color de la madera, que es gris pálido.

Se presenta con poca cantidad de ramas anticipadas, por eso es fácil conducir con la poda en verde en el periodo de formación de la planta,

pero tiene la contra de que no rebrota bien cuando se le realizan podas severas.

Hojas: Las hojas son de tamaño mediano, algo corta en su longitud, la superficie es plana. Es difícil encontrar hoja de diferentes tamaños, como así también hojas anormales.

Fruto: El tamaño del fruto es de mediano a chico (aproximadamente 2 gramos). Es de forma ovoidal y es ligeramente asimétrico.

Maduración: Temprana (fines de mayo; principio de junio), es bastante pareja. Su recolección es difícil por su resistencia al desprendimiento.

Productividad: La productividad es menor que en "Picual" pero tiene constancia en sus cosechas.

Sanidad: Es una variedad bastante rústica, adaptándose a una diversidad de climas y suelos. Resistente a "tuberculosis del olivo" y "verticillium".

Rendimiento en aceite: Tiene un menor rendimiento graso que "Picual" y al igual que ésta el aceite resultante es de mediana calidad.

CERIGNOLA

Origen: Es originaria de Italia, específicamente de a zona de Puglia.

Denominación: Su nombre es Cerignola. En algunas regiones se la conoce con el nombre de "Grossa di Spagna".

Uso: Se la utiliza casi exclusivamente para la preparación en conserva.

Planta: Se presenta con mediano vigor. La copa es bastante densa y extendida hacia los costados. Las ramas son largas y flexibles, que le dan aspectos de péndulas. El tronco tiene pocas deformaciones. De buen comportamiento en plantaciones intensivas. Rebrotan cuando las podas son severas, por eso el rejuvenecimiento es problemático.



Hojas: Las hojas son de tamaño mediano a muy grandes, a veces alcanzan 10 centímetros de longitud. Es desuniforme en tamaño a lo largo de la rama. Son elípticas y lanceoladas. El color es verde bien oscuro en la parte superior.

Fruto: El tamaño del fruto es de grande a muy grande, 12 a 14 gramos. Es la variedad con el fruto de tamaño mas grande que se cultiva en Argentina.

Es de forma ovoidal, asimétrica, terminando en un pezón grueso. La pulpa es dura y fibrosa, factores que disminuyen su calidad. Ocupa el 75 por ciento del fruto .

Cuando esta verde tiene las lenticelas bien marcadas, grandes. Cuando madura parece una ciruela o dátil.

Maduración: Temprana. En la etapa de madurez adquiere color morado, salvo en la zona cercana al pedúnculo que permanece verde. El pedúnculo es mas bien largo, de 3 centímetros y nace de una profundidad y una estrecha cavidad.

Productividad: La producción de Cerignola no es

elevada. Fructifica en forma espaciada, en rama cortas.

Sanidad: Resiste muy poco las bajas temperaturas y los ataques de tuberculosis del olivo.

Rendimiento en aceite: Tiene un rendimiento bajo, del 16 al 18 por ciento.

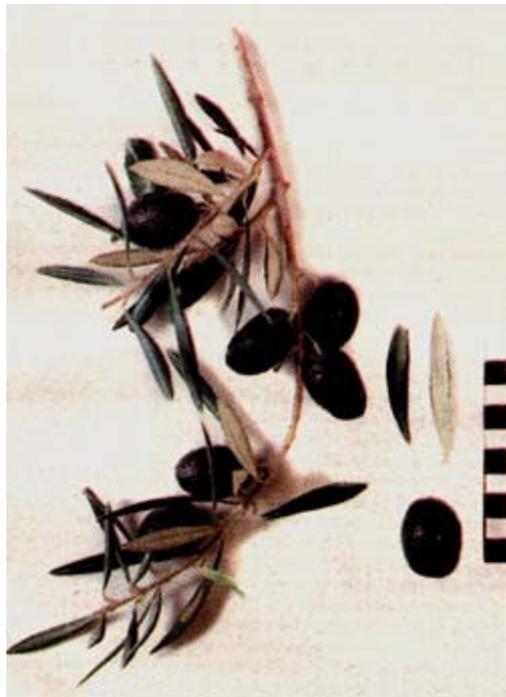
BARAOUNI

Origen: Es originaria de Túnez. Se ha difundido especialmente en la zona de California (Estados Unidos) y en parte de Sudáfrica. En Argentina no se encuentra en montes

comerciales puros, pero si se la observa en grupos de plantas aisladas en la zona olivarera del Oeste.

Uso: Es una excelente variedad para la preparación en conserva. Especialmente como “aceituna negra tipo californiana”.

Planta: Es un árbol de reducido tamaño. Apariencia de escaso vigor, raramente sobrepasa los 6 metros de altura. La cosecha manual es muy cómoda por la ubicación de sus frutos y las ramas bajas. La copa es poco densa y no se extiende en demasía hacia los costados.



Es ideal para elegirla para plantaciones extensivas. Las ramas primarias tienen la corteza lisa. Emite pocos brotes anticipados y casi nada de infértiles (comúnmente conocidos como chupones), y por ese motivo es fácil la formación de la planta.

Flor: Florece en la segunda quincena de octubre, en forma prolongada y no muy densa. Es auto estéril y no presenta un elevado porcentaje de aborto floral.

Hojas: Las hojas de tamaño mediano, angosta, con poco pecíolo y los entrenudos son cortos. En la rama fructífera la hoja se ubica en forma vertical, dando la sensación de que apunta hacia arriba.

Fruto: El tamaño del fruto es grande (de 8 gramos promedio). Es de forma oval, algo alargado.

Maduración: Temprana. En la segunda quincena de abril, con un color negro brillante muy característico. Los frutos se ubican normalmente de a uno a lo largo de la rama.

Productividad: No tiene una producción elevada, pero es bastante constante. Solo acusa vejería cuando se la cosecha muy tarde.

Sanidad: Muestra resistencia a los daños fríos invernales como así también a las heladas tardías y tempranas. Es susceptible a la cochinilla más comunes. En la Argentina no se han visto plantas dañadas por tuberculosis o verticillium.

Rendimiento en aceite: Tiene un rendimiento bajo, del 16 por ciento. Da aceite de regular calidad. En las Zonas del mundo donde se cultiva no se la usa para este fin.

EMPELTRE

Origen: Se trata de una variedad de origen español, país donde se cultiva unas 70.000 ha.

Su nombre proviene de la palabra catalana “Empelt”, que significa injerto y que según la historia fue la forma que se introdujo en la zona española de “Bajo Aragón”.

En algunas zonas de España se la encuentra con la denominación de “Aragonesa”. En Argentina, la Empeltre que se conoce responde bien a las características del origen.

Planta: El árbol es de gran desarrollo, de porte erguido con ramas de fuerte tendencia a la verticalidad. Alcanza gran altura y se hacen necesario bajarlo periódicamente. La copa es bastante espesa. Rebrotta muy bien cuando se lo poda severo.

Flor: Tiene una floración muy temprana (antes que la Arbequina y Picual). Lo hace en todo el largo de la rama frutal de un año. Es auto compatible. El aborto floral es del 50 por ciento. La floración es prolongada.

Hojas: son de tamaño grande, detalle que la distingue de las demás. Tiene un fuerte color verde oscuro.

Fruto: Tiene un tamaño mediano (uno 4 gramos) es de forma elipsoidal alargado, redondeado en la terminación y algo ensanchado en el tercio inferior. El pedúnculo es muy largo.



Maduración: Logra madurar muy temprano (un poco después que la Farga). Los frutos se encuentran en el interior de la rama como “escondido”, por eso cuesta definir exactamente la producción de esta variedad. La primera cosecha se retrasa un poco.

Cosecha: El fruto tiene baja resistencia al desprendimiento y como es de porte erguido es ideal para cosecha mecánica.

Productividad: Es una oliva de poca productividad y como se la cosecha temprano acusa poca “vecería”.

Usos: Los frutos son de doble propósito, pero generalmente se los usa para elaboración de aceite. Tiene muy buen rendimiento graso (22 por ciento). El aceite es de excelente calidad y por su grandes atributos se lo utiliza para corte, mejorando defectos de otros aceites. Es óptimo para su consumo en crudo y es especialmente

aceptado por los consumidores no tradicionales.

Sanidad: Es una planta que no tolera el frío y heladas prolongadas es poco resistente a tuberculosis y verticillium.

ASCOLANO

Origen: Variedad originaria de la región de Marche, en Italia, país donde se constituye en la mas importante zona como productora de aceituna para mesa.

Finalidad: Aceituna para conserva.

Subvariedad: Tiene dos subvariedades que son conocidas en el resto del mundo, la “Ascolano Tenera” y la “Ascolano Dura”, las dos con similares características.



En la Argentina, por la característica de la planta y fruto, lo cultivado se asemeja bastante a la “Ascolano Tenera”.

Planta: El árbol es bastante vigoroso, con una copa globosa muy simétrica, de lejos da la sensación de ser la “copa perfecta“. La vegetación es muy abundante, bien densa. La rama fructífera es algo péndula en la punta.

Hojas: Son de tamaño medianas, de un color verde intenso, con una gran uniformidad.

Floración: La floración es tardía, lo hace abundantemente. Es totalmente auto incompatible, por eso es imprescindible el uso de polinizadoras. Tiene un elevado aborto floral (mas del 60 por ciento). Si bien la bibliografía extranjera la registra como de buena producción, en la Argentina se presenta con poco cuaje, siendo su contra precisamente su escasa productividad.

Fruto: Es de gran tamaño (8 a 10 gramos, de forma elipsoidal, ligeramente asimétrico, redondeado en la base). En la planta se observa un buen porcentaje de frutos de menor tamaño. Para la preparación en verde madura muy temprano y su color verde blanquecino lo hace inconfundible. La pulpa representa el 87 por ciento del fruto. La piel es fina, muy delicada y se lesiona con facilidad en la cosecha y con los manipuleos posteriores. El carozo se desprende sin esfuerzo, cuando madura toma un color violáceo oscuro, casi nunca negro.

Rendimiento: El rendimiento graso en tenor de aceite es bajo (15–16 por ciento) y la calidad que brinda es considerada de tipo ligero.

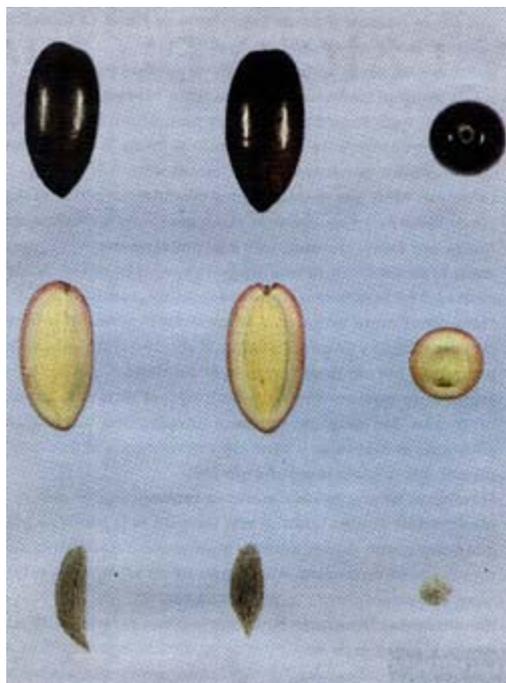
Sanidad: Es una variedad resistente al frío y tolera a tuberculosis y verticillium.

CORNICABRA

Origen: Es una variedad originaria de Mora de Toledo, España, país donde ocupa el segundo lugar detrás de Picual. La superficie cultivada ronda las 300.000 ha.

El nombre hace referencia a la forma curvada del fruto a esta variedad también se la conoce como “Cornezuelo”.

Planta: El vigor es mediano, como de poco desarrollo. Las ramas principales tienden a ser



verticales, pero el follaje se extiende hacia los costados, presentando porte muy abierto.

La copa es densa y se observa ramas péndulas con zonas de mayor densidad de follajes que otra. Por el poco vigor no rebrota con fuerza, por eso no responde bien a las podas severas.

Hojas: Son de tamaño mediano, alargadas y angostas, con los bordes inclinados hacia el reverso, los entrenudos son cortos.

Floración: Florece temprano y en condiciones normales la floración es explosiva de corta duración. El aborto ovárico es bajo (30 por ciento) por eso cuaja muy bien, es auto fértil.

Fruto: Es de buen tamaño (4 gramos) algunas veces se la usa para conserva. Son alargados y un poco curvados, tipo “banana”. El pedúnculo es algo largo y tiene elevada resistencia al desprendimiento, que dificulta la cosecha mecánica. El carozo es largo y curvado, con ápice prolongado y en pico.

Maduración: Es tardía. A esta variedad se la identifica porque tiene cuatro colores distintos en el proceso de madurativo. Comienza con verde claro, sigue con un crema suave, luego es violáceo y finalmente negra en plena madurez.

Rendimiento: Tiene buen rendimiento graso, superior al 20 por ciento. El aceite es de excelentes características organolépticas. A menudo se lo utiliza para “corte”, combinándolo con aceites de otras variedades para mejorar la calidad.

CORATINA

Origen: Variedad de origen italiano de la región de Puglia, donde se constituye una de las principales variedades cultivada. No se la conoce con otro nombre en las zonas cultivadas.

Uso: De doble propósito, es decir para aceite y aceituna en conserva. Tratándose de un excelente variedad para aceite, llama la atención que no se haya difundido en las áreas olivícolas del mundo. En la Argentina se la conoce en cultivos importante, pero se ha observado un grupo de plantas introducidas por productores en carácter de jardín varietal.

Planta: El árbol es de mediano vigor, con aspectos medianamente péndulo. La copa es densa y la forma es globosa. Las ramas fructíferas son largas y flexibles en todo su largo.

Hojas: Son grandes, finas y alargadas. De un color verde suave. Se las observa espaciadas, pero como tiene gran cantidad de brotes, el conjunto aparece como compacto.



Floración: Es de mediana a tardía y de relativa larga duración. Posee muy bajo aborto ovárico (15 por ciento) y como es auto fértil garantiza muy alto cuaje.

Fruto: Es de apreciable tamaño (5 gramos) por eso también se la utiliza para conserva. La forma es ovoidal alargada, ligeramente asimétrica y con pedúnculo largo.

Maduración: Tardía, bastante despereja en el árbol. Es muy común ver frutos verdes, violáceos y negros al mismo tiempo. Siempre son de color mas negro en el ápice que en la base.

Producción: Es una variedad muy precoz para entrar en producción y en árboles adultos la cosecha es abundante y constante.

Rendimiento: El rendimiento en aceite es muy bueno (24 a 26 por ciento).

En zonas de origen es superior a Frantoio. El aceite presenta excelentes características

organolépticas y estabilidad.

Es una variedad que se adapta a una variedad de suelos y climas. Es resistente al frío.

BARNEA

Origen: Variedad originaria de Israel, país donde se cultiva en una superficie elevada. No ha sido difundida en otras zonas olivícolas del mundo.

En la Argentina fue introducida hace cinco o seis años en las nuevas plantaciones de la región oeste del país. La bibliografía no menciona que se la conozca con otra denominación o sinonimia.



Destino: Para conserva y aceite.

Planta: Árbol de mediano vigor. Las ramas primarias tiene fuerte tendencia a la verticalidad. En los primeros años después de la plantación, la planta crece con mucha fuerza y alcanza la altura máxima en poco tiempo. La copa es poco densa y no es de forma globosa como la mayoría de las variedades, mas bien se observa como forma cónica y alargada. Esta característica ayuda bastante para poder identificarla. Las ramas fructíferas son cortas, muy bien distribuidas y poco espaciadas. Por el porte natural del árbol es una de las que mejores se adapta a la cosecha y poda mecánica. Responde muy bien cuando se decide a conducirla por el sistema “monocono”. Es una variedad ideal para plantarla en alta densidad.

Floración: Florece a mitad de temporada, lo hace abundantemente y registra muy bajo porcentaje de aborto ovárico. Cuaja muy bien y es considerada una variedad de alta producción. Si bien merma la producción de un año a otro,

esta “vecería” no es muy notoria. Las flores son auto compatibles (no necesita polen de otra variedad para fructificar). Es muy precoz para entrar en producción.

Fruto: Es de buen tamaño de 4 a 5 gramos, por eso se sabe utilizar para conserva. La forma es ovoidal alargado. El fruto de Barnea es fácil identificarlo porque a simple vista y al tacto la piel se presenta como “ampollada”.

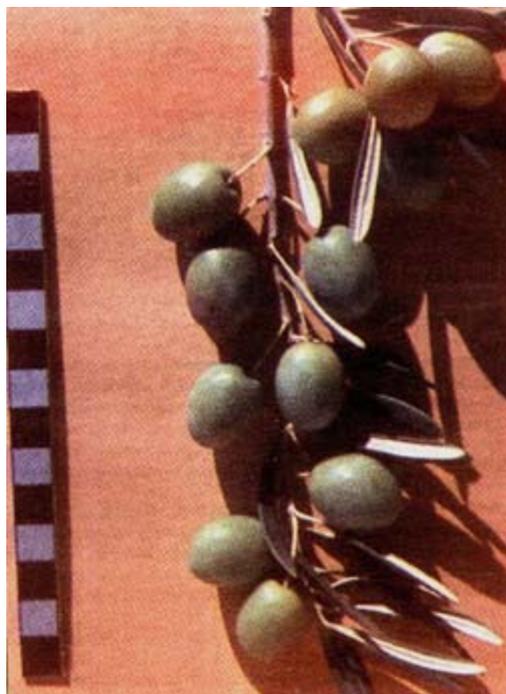
Es considerada una variedad “rústica” porque se adapta a una variedad de climas. Es resistente al frío y a las heladas fuera de épocas.

Rendimiento: El rendimiento en aceite es bueno (20 al 22 por ciento), algo afrutado, con buena estabilidad y muy bien aceptado por los consumidores no habituales.

NOCELLARA DEL BELICE

Origen: Variedad de origen italiano, específicamente de la región de Sicilia. Se ha difundido en toda la península itálica, donde es muy importante el hectareaje cultivado. Llamativamente no ha sido introducida en la Argentina, a pesar de que técnicos y productores la conocen por la bibliografía existente.

Destino: Es uno de los cultivares denominados de “doble propósito”, porque sus atributos para conserva son muy buenos y el aceite es de óptima calidad.



Sauvariedades: De la variedad Nocellara existen dos subvariedades conocida como Nocellara Etnea y Nocellara Messinese. Pero con características muy diferentes a las de la que ahora nos ocupa.

Planta: El árbol es de mediano desarrollo, con ramas primarias oblicuas que no le permiten alcanzar gran altura. Las ramas fructíferas siempre son péndulas, característica que la identifica por el porte de “sauce” que adquiere. Muy parecida a la variedad Arauco de la Argentina. A pesar del poco desarrollo, la copa se observa espesa.

Hojas: Son grandes, muy parecidas a las de Empeltre. Los bordes tienden a volcarse hacia adentro. El pecíolo es muy corto, parece adherido a la rama.

Floración: La época de floración es mediana (15 de octubre para San Juan). Las flores no abren

de una forma “explosiva”, dando la sensación de una floración “rala”. Tiene una importante aborto ovárico, alrededor del 50 por ciento, sin embargo esta variedad asegura una productividad mediana pero constante a través de los años. Es considerada “auto incompatible” pero en montes puros no baja la producción en forma notable.

Fruto: Es de tamaño mediano a grande (5 a 6 gramos). La forma es bastante parecida a la “Manzanilla Española” pero con el ápice mas redondeado. La pulpa es consistente pero suave y representa el 85 por ciento del fruto. La maduración para utilizarla para conserva es temprana (en verde) pero si se la deja para aceite es muy tardía.

Rendimiento: Esta en el orden del 20 por ciento pero de óptima calidad, ligero, suave u levemente frutado.

Realmente es una variedad para considerar, por su adaptación a distinto climas y suelos, como así a la tolerancia a distintas plagas y enfermedades que atacan a las plantas de olivo.

PICHOLINE

Origen: Variedad originaria de Francia, donde se cultiva especialmente en el departamento de Grand.

Uso: Es la principal variedad francesa para la preparación en verde; a este fin destinan el 70 por ciento de la producción. Es considerada de “doble propósito” ya que el 30 por ciento restante es dedicada a la elaboración de aceite.

Planta: Es árbol es de mediano vigor, el porte es ascendente pero las ramas fructíferas es generalmente péndula y con entrenudos muy largos. La copa parece dividida, de la mitad para arriba las ramas tienden a ser verticales y de la mitad para abajo, donde se agrupa la producción, son péndulas.



Hojas: Son grandes, elípticas y lanceoladas. De color verde grisáceo claro. Son aplanadas y se les nota poco la nervadura central.

Floración: El tiempo de floración es mediano (15 al 20 de octubre en San Juan). El aborto ovárico ronda el 50 por ciento y es considerada parcialmente auto fértil.

La floración es prolongada y el polen se mantiene fértil mas tiempo que muchas variedades cultivadas actualmente, por ese motivo se la considera muy buena polinizadora. Es especial para polinizar a la variedad Manzanilla Española.

Fruto: Mediano a grande de 5 gramos aproximadamente. La forma es ovoidal alargado,

con lenticelas pequeñas que se notan bien. La pulpa es consistente, mantecosa y agradable en el producto terminado. El pedúnculo es muy largo y cuesta desprenderlo.

Producción: Cuaja muy bien. La producción no es muy elevada pero constante todo los años.

Rendimiento: Cuando al fruto se lo destina para aceite la maduración es tardía a muy tardía. El rendimiento graso es bajo (17 a 18 por ciento) y el aceite resultante es de buena característica organoléptica.

Adaptabilidad: El árbol es muy rústico, se adapta bien a distintos tipos de suelo, tiene una llamativa facilidad para adaptarse a suelos pesados. Los climas fríos no le son perjudiciales. Para tener en cuentas en diferentes tipos de suelo y clima en San Juan.