
¿Qué diferencias existen entre las variedades de olivo que se cultivan en Montilla-Moriles? (Aceites)

10, noviembre



¡Hola! ¿Sabes qué diferencias existen entre las variedades de olivo que se cultivan en Montilla-Moriles? A esta pregunta se dedica el artículo de hoy y continúo hablando sobre el cultivo del olivo en este blog.

Por si te interesa este tema, te recomiendo que leas también [¿Cuántas variedades de olivo existen en Montilla-Moriles?](#) Y [¿Cuándo se debe empezar la recogida de la aceituna?](#), otras dos preguntas muy importantes y relacionadas con el tema de hoy.

¿Cuántas variedades de olivo existen en Montilla-Moriles?

*Antes de entrar de lleno en las diferencias existentes entre las variedades de olivo más importantes de esta zona Montilla-Moriles, te resumo de forma breve que **existen 3 variedades que son las más importantes y utilizadas:***

1. Picual
2. Hojiblanca
3. Lechín

Están ordenadas según el alcance por número de hectáreas en la zona, siendo la Picual la más importante con respecto a las demás.

*Como apunto en [este artículo](#), **existen más de 250 variedades de olivo catalogadas y cultivables en España**, aunque hoy me voy a centrar en explicar las diferencias de las 3 más importantes situadas en nuestra zona.*

Las diferencias entre estas 3 variedades de olivo y entre todas las demás, son muy significativas e importantes y afectan tanto al árbol en sí, como a su fruto, la aceituna, y al jugo que se obtiene de esta, el aceite de oliva.

Por esto mismo, voy a desgranar los detalles por variedad para que tú las puedas comparar cómodamente.

Picual

Árbol: *El árbol de la variedad picual presenta un gran vigor, de ramas cortas, ramificadas con tendencia a producir muchos brotes y chupones. Sus copas son vigorosas y tienden a cerrarse con buen desarrollo. La madera joven es de color verde grisácea. Las hojas de este tipo de olivos son alargadas y ensanchadas en su mitad superior. Esta variedad entra en producción de forma muy*

rápida. Es una variedad que se adapta a diversas condiciones de clima y suelo, muy resistente a la sequía y a los terrenos calizos.

Fruto: Suele ser de tamaño medio a grueso y pesar entorno a los 3,2 gramos. La relación pulpa/hueso ronda 5/1. La maduración se desarrolla desde la segunda semana de noviembre hasta la tercera de diciembre. El rendimiento graso es excelente, pudiendo alcanzar el 27%. Este tipo de aceituna es la ideal para elaborar aceite de oliva.

Aceite: El aceite de la variedad Picual resulta excelente por su composición de ácidos grasos y su cantidad de antioxidantes naturales. Posee un alto contenido de ácido oleico monoinsaturado y un bajo contenido en ácido linoleico. También posee un alto contenido en polifenoles que lo convierten en el aceite más estable de todos los existentes, obteniendo así un mayor periodo de vida y un excelente comportamiento frente al uso térmico en cocina. En lo que respecta a sabor, hay que diferenciar entre las variedades cultivadas en zonas llanas y en zonas montañosas. Los aceites producidos por las variedades plantadas en zonas llanas son aceites de gran cuerpo, generalmente amargos y con cierto sabor a madera. Los aceites producidos por las variedades plantadas en montaña, suelen ser dulces y agradables.

Hojiblanca

Árbol: El árbol de la variedad Hojiblanca posee un vigor de medio a bueno, con ramas largas y fructíferas. Las copas mantienen una densidad media y se caracterizan por un color gris verdoso claro. Es bastante resistente al frío y se adapta muy bien a terrenos calizos. Sus hojas son parcialmente acanaladas y alargadas, pero algo anchas y con el envés plateado que da origen a su nombre.

Fruto: Suele ser de tamaño grande a grueso alcanzando de media los 4,3 gramos. Su forma es de una esfera casi perfecta con una relación pulpa/hueso elevada, en torno a 8. Su maduración es tardía, desde finales de noviembre a finales de diciembre y muy resistente al desprendimiento. El rendimiento de su aceite es bajo, con una media entre 17-19%. Esta variedad de aceituna es ideal para su empleo en aderezo, ya que posee una pulpa bastante resistente.

Aceite: El aceite de la variedad Hojiblanca presenta una composición de ácidos grasos muy equilibrada con ácidos saturados relativamente más bajos que el resto de aceites de otras variedades. La estabilidad ante la oxidación no es elevada y se recomienda mantener estos aceites al amparo de la luz y sin excesiva oxigenación. En cuanto al sabor de este tipo de aceites hay que destacar su dulzura al inicio de la cata, ligero amargor a fruta verde y otras frutas que a veces recuerdan a una macedonia, picante en garganta y gusto final almendrado.

Lechín

Árbol: Esta variedad de olivo se caracteriza por ser muy vigoroso y de grandes raíces, de porte abierto y densidad espesa en su copa. Tolerante al frío, a la sequía y a suelos calizos de mala calidad. Su recolección es la más costosa por la alta resistencia al desprendimiento de su fruto. Las hojas de este tipo de olivos son pequeñas, cortas y un poco ensanchadas en su mitad, planas mostrando un vivo verde amarillento en el haz y verde grisáceo en el envés.

Fruto: La aceituna media tiene un peso que ronda los 3 gramos, su forma es un poco abombada en el dorso y ligeramente asimétrica. El ápice es redondeado y en ocasiones presenta un pequeño pezón. Posee un contenido medio bajo en aceite, del orden del 18%, y una alta relación entre la pulpa y el hueso en torno a 7,8. Su maduración es bastante temprana.

Aceite: Este tipo de olivos produce un aceite relativamente inestable frente a la oxidación con pérdida de sus valores organolépticos muy rápida. En cuanto al sabor, decir que este aceite posee un aroma medio, herboso y equilibrado. Presenta amargor y un remanente a almendra verde en boca. La época ideal para consumirlo es recién producido.

Espero que si has llegado hasta aquí, tengas un poco más claro el por qué algunas variedades como la Picual o la Hojiblanca son las más abundantes en esta zona y puedas responder a la pregunta que te hice al principio. **¿Qué diferencias existen entre las variedades de olivo que se cultivan en Montilla-Moriles?** Si tienes alguna información que aportar al respecto, déjala a través de los comentarios. ¡Un saludo y hasta la próxima!

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios