

Arbequina

Es la variedad actualmente más plantada en España y en el mundo por su buena adaptación a sistemas de cultivo de alta densidad perfectamente mecanizables. Su aceite es poco estable aunque muy afrutado y por ello aceptado. Poco vigorosa y adaptada al frío.

Denominación

Sólo se la ha encontrado con este nombre, toponímico de Arbeca (Lleida).

Geografía de cultivo

Su área original ocupaba el valle del Ebro, especialmente en la provincia de Lleida. Actualmente representa la mitad de todas las plantaciones nuevas que se realizan en España, y en continua expansión a otros países de clima apropiado para el olivo.

Consideraciones agronómicas

Su valores agronómicos más notables son su bajo vigor y su precoz entrada en producción, además de alta productividad. Los frutos se presentan en racimos apretados que aunque su fuerza de retención es media, su caída por vibración es dificultosa. Su época de recolección es temprana, y debe evitarse la sobremaduración debido a la facilidad de oxidación que presenta su aceite. Se observa en ocasiones cómo puede presentar floración en madera de más de un año.

Presenta una resistencia al frío superior a otras variedades, y algo a la salinidad y la verticilosis, y en menor medida el repilo. Sí se manifiesta sensible a la clorosis férrica.

Morfología

Hoja: corta y elíptica

Fruto: esférico, de pequeño tamaño. Sin pezón y apenas lenticelas.

Hueso: Simétrico, ovoidal, con ambos extremos redondeados.





Producto

Su aceite es considerado uno de los más exquisitos debido a sus notas frutales marcadas y su poco acentuado amargor y picante, lo que le deja una sensación dulce muy al gusto de paladares menos acostumbrados al consumo de aceite de oliva. El rendimiento graso suele ser bajo, compensado por su alta productividad. La conservación de su aceite no se puede prolongar varias campañas hasta su consumo, y siempre en lo posible alejado de la luz y del oxígeno. Es por ello una variedad muy interesante para mezclas con otras más estables a las que potencia con sus aromas.

También existe un consumo local en verde en su zona de procedencia.