

# **PANORAMA VARIETAL DE NUESTRA OLIVICULTURA**

**Por: Sergio Paz Compañ  
Francisco José Illa Gómez**

*Ingenieros Técnicos Agrícolas*

## **Introducción**

Aunque el olivo de la Comunidad Valenciana solo representa el 5% de su superficie cultivada en España, posee una gran riqueza varietal, proporcionalmente por encima de otras regiones en las que tiene una implantación notablemente mayor.

Sin duda, esta gran diversidad ha sido consecuencia de la forma de expansión del cultivo. La selección, domesticación y posterior propagación vegetativa por parte del agricultor, de aquellos acebuches más idóneos para las exigencias agronómicas de cada época, condujo a la obtención de las primeras variedades cultivadas. Si bien en este camino también pueden haberse originado algunas variedades por el cruce entre cultivares conocidos y olivos silvestres.

La reproducción mediante injerto, tan común en nuestras tierras, utilizando como patrón en muchas ocasiones acebuches procedentes de semilla, ha propiciado aun más la aparición de nuevas variedades. La falta de prendimiento o desaparición del injerto, daba lugar a que en una plantación regular apareciesen árboles singulares, algunos de los cuales dieron origen a nuevas variedades que han llegado hasta nuestros días.

La diversificación varietal se producía en un mundo rural mal comunicado, que propició, salvo excepciones, el localismo de la mayoría de cultivares y como consecuencia que las variedades de hoy día se ciñan a zonas geográficas concretas, diluyendo su importancia al alejarnos de estas comarcas. Esto ha dado pie al escaso conocimiento que se tiene de un gran número de variedades, salvo aquellas que por especiales circunstancias han conseguido una mayor difusión.

Muchas de las variedades cultivadas en la actualidad, posiblemente ya se cultivaban desde hace cientos de años, perdiéndose sus orígenes en los tiempos. Por otra parte, los movimientos de la población agraria han facilitado el trasiego varietal entre zonas muy alejadas, habiéndose perdido o deformado el nombre original de la variedad.

Todo esto ha originado una gran abundancia de nombres para designar a una misma variedad, que dificulta el reconocimiento y clasificación varietal. Algunas variedades son conocidas por diferentes nombres en distintas localidades, produciéndose el fenómeno de la *sinonimia*. Por otro lado una misma denominación puede indicar variedades distintas según la zona, dando lugar a las *homonimias*. También han surgido como consecuencia de este proceso, las denominaciones incorrectas, que pueden llegar a convertirse en sinonimias si son comúnmente aceptadas en una comarca o localidad olivarera.

Los trabajos de prospección e identificación varietal han clarificado en gran manera, el número de variedades cultivadas en España, estableciendo los diversos nombres y sinónimos con que se conoce a una misma variedad, según su zona de cultivo.

## **Tipos de variedades**

Las variedades o cultivares se clasifican según su importancia relativa y su difusión en una región o zona determinada en: *principales, secundarias, difundidas* y

*locales*. Esta clasificación hace referencia a su cultivo en la Comunidad Valenciana, por lo tanto la inclusión de una determinada variedad en uno otro grupo dependerá del marco en que se encuadre, con independencia de que sean autóctonas de otras regiones españolas en donde tendrán una importancia distinta. De ahí que variedades que en el ámbito estatal se consideran *principales*, como son la ‘Picual’ o ‘Arbequina’, aquí se incluyan dentro de las *secundarias*, o incluso *difundidas* como le ocurre a la ‘Hojiblanca’.

<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>								
<b>Superficies por variedades y provincias (Ha)</b>								
	Valencia		Alicante		Castellón		Total Ha	% olivar C. V.
	Ha	%	Ha	%	Ha	%		
Villalonga	15.205	57,55	10.795	40,86	419	1,59	26.419	24,95
Blanqueta	8.397	48,10	9.061	51,90	0	0,00	17.458	16,48
Farga	0	0,00	0	0,00	13.233	100,00	13.233	12,49
Serrana de Espadán	1.751	15,47	0	0,00	9.566	84,53	11.317	10,69
Morrut	0	0,00	0	0,00	7.045	100,00	7.045	6,65
Cornicabra	6.429	95,22	323	4,78	0	0,00	6.752	6,38
Alfajara	1.766	37,67	2.922	62,33	0	0,00	4.688	4,43
Changlot Real'	387	8,39	4.226	91,61	0	0,00	4.613	4,36
Rojal de Alicante	0	0,00	3.385	100,00	0	0,00	3.385	3,20
Picual'	877	34,62	1.220	48,16	436	17,21	2.533	2,39
Nana	0	0,00	0	0,00	1.700	100,00	1.700	1,61
Arbequina	457	45,11	241	23,79	315	31,10	1.013	0,96
Empeltre	0	0,00	0	0,00	949	100,00	949	0,90
Cuquillo	93	9,82	854	90,18	0	0,00	947	0,89
Rojal de Valencia	910	100,00	0	0,00	0	0,00	910	0,86
Sollana	745	100,00	0	0,00	0	0,00	745	0,70
Callosina	0	0,00	673	100,00	0	0,00	673	0,64
Llumeta	0	0,00	0	0,00	545	100,00	545	0,51
Millarenca	349	100,00	0	0,00	0	0,00	349	0,33
Borriolenca	0	0,00	0	0,00	253	100,00	253	0,24
Temprana de Montán	0	0,00	0	0,00	105	100,00	105	0,10
"Otras"	158	57,25	50	18,12	68	24,63	276	0,26
<b>Total</b>	<b>37.524</b>		<b>33.750</b>		<b>34.634</b>		<b>105.908</b>	

#### *Clasificación:*

- **Principales:** variedades que ocupan una importante superficie de cultivo, dominando al menos en una comarca. Se han excluido aquellas que aun dominando en alguna comarca, la superficie total de cultivo es muy baja, como le ocurre a la ‘Callosina’, debido a que la olivicultura de la zona es una actividad agraria secundaria. Entran en este grupo las variedades: ‘Alfajara’, ‘Blanqueta’, ‘Cornicabra’, ‘Changlot Real’, ‘Farga’, ‘Morrut’, ‘Rojal de Alicante’, ‘Serrana de Espadán’ y ‘Villalonga’.
- **Secundarias:** variedades que siendo base de plantaciones regulares en varias comarcas, no llegan a predominar en ninguna de ellas. Su superficie de cultivo no supera en ningún caso la de una variedad principal. Entrarían en este grupo: ‘Arbequina’, ‘Borriolenca’, ‘Callosina’, ‘Cuquillo’ (Lechín de Granada), ‘Empeltre’, ‘Llumeta’, ‘Millarenca’, ‘Nana’, ‘Picual’, ‘Rojal de Valencia’ y ‘Sollana’.

- **Difundidas** : variedades localizadas en varias comarcas, pero generalmente sin formar plantaciones regulares, siendo la superficie de su cultivo inferior a la de una variedad secundaria. Entran en este grupo: ‘Blanqueta Gorda’, ‘Genovesa’, ‘Gordal Sevillana’, ‘Hojiblanca’, ‘Asperilla’ (Manzanilla Cacereña), ‘Penjoll’, ‘Piñón’ y ‘Temprana de Montán’.
- **Local** : variedades conocidas en una sola comarca o dos limítrofes, de escasa importancia, que no suelen dar lugar a plantaciones regulares. Algunas de estas variedades se han localizado en varias zonas pero como árboles o grupo de árboles aislados, sin llegar a formar plantaciones regulares. Estarían en este grupo: ‘Aguilar’, ‘Ampolleta’, ‘Beniaya’, ‘Cabaret’, ‘Carrasqueña de Cañada’, ‘Carrasqueta de Ayora’, ‘Cornezuelo de Jaén’, ‘Del Rosal’, ‘Dulce de Ayora’, ‘Gorda-limoncillo’, ‘Hoja Ancha’, ‘Hojiblanca de Navarrés’, ‘Llimonenca’, ‘Lloma’, ‘Manzanilla de Caudiel’, ‘Morona de Castellón’, ‘Morruda de Salinas’, ‘Morrut de Benlloch’, ‘Pico de Limón’, ‘Racimo’, ‘Rufina’, ‘Santiago’, ‘Sepriana’, ‘Solà’, ‘Tío Blas’, ‘Valentins’, ‘Vera’ y ‘Vilar’.

Se podría incluir un último grupo de “*otras denominaciones*”, en donde entrarían en general aquellos árboles singulares imposibles de clasificar en cualquier tipo anterior.

La inclusión de una variedad en un grupo puede verse modificado con el tiempo, según la expansión su cultivo o la aportación de nuevos datos.

Esta clasificación ha sido consecuencia de los trabajos de prospección e identificación varietal realizados por Técnicos de La Conselleria de Agricultura, y vienen exhaustivamente de tallados en libro de “Variedades de olivo cultivadas en la Comunidad Valenciana” recientemente publicado.

## Descripción de variedades

A continuación pasaremos a describir algunas de las variedades que tienen una mayor difusión en la Comunidad Valenciana, que no necesariamente han de coincidir con las de mayor importancia relativa.

### ‘VILLALONGA’

Originaria del sur de la provincia de Valencia. Se distribuye por casi toda la provincia de Valencia, por la mayor parte de la de Alicante, y aparece algo más dispersa en las comarcas castellonenses.

Recibe numerosas sinonimias, entre ellas destacan: ‘Forna’, ‘Grossal’, ‘Manzanell’ en la ‘Manzanella’, ‘Manzanet’ y ‘Manzanilla’

Árbol vigoroso y de porte erguido, fácilmente dirigible en la poda de formación, con brotes de gran grosor y ramas jóvenes de sección transversal cuadrangular característica en la primera etapa de desarrollo.

Variedad de producción elevada y constante, de maduración temprana. El fruto de peso alto-medio, se desprende con facilidad, lo que unido a su porte vertical, la hacen muy apropiada para la recolección mecanizada. Su capacidad de enraizamiento es elevada. Es muy sensible a las heladas, tolera el exceso de humedad del suelo, siendo sensible a la sequía, por lo que en zonas áridas acusa más la vejería. Muestra sensibilidad al repilo (*Spilotea oleaginea*), caparreta o cochinilla del tizne (*Saissetia*

*oleae* Bern.) y mosca (*Bactrocera oleae* Gmel.). Resistente a la verticilosis (*Verticillium dahliae*).

Se destina fundamentalmente a almazara, pero también se dedica en parte para aceituna de mesa, en verde, siendo esta de gran calidad, con pulpa agradable al paladar, con una buena relación pulpa/hueso y una gran facilidad de desprendimiento del mismo, si bien no tiene un periodo de conservación muy prolongado. Da aceites de calidad media, con un rendimiento graso elevado.

### **‘BLANQUETA’**

Variedad originaria de la localidad alicantina de Muro de Alcoy, distribuida principalmente por las comarcas del sur de la provincia de Valencia y norte de la de Alicante.

. Se encuentra con las sinonimias de ‘Blanca’, ‘Blancaleta’, ‘Blanqueta menuda’ y ‘Hermaneta’

Árbol de tamaño medio, posee un porte vertical, siendo muy vigoroso durante los primeros años, fácil de formar, con hojas de un color verde oscuro intenso. Variedad que destaca por su gran productividad y por su regularidad. Presenta una precoz entrada en producción; con frutos de pequeño tamaño y arracimados que maduran escalonadamente. Su capacidad de enraizamiento es elevada. Es muy sensible a repilo y tuberculosis (*Pseudomonas syringae pv. savastanoi*); también es extremadamente sensible a la verticilosis en condiciones de regadío. Se considera susceptible a mosca y caparreta. Los aceites de esta variedad son afrutados, presentando un característico sabor amargo, que no les impide ser apreciados en sus comarcas productoras. Son muy poco estables, con un muy bajo contenido en ácido oleico, si bien el rendimiento graso es elevado.

### **‘FARGA’**

Variedad antiquísima originaria del norte de la provincia de Castellón, en donde se encuentra distribuida. También se cultiva al sur de Tarragona. En toda la zona de cultivo es conocida por su nombre original, sin que se hayan encontrado sinonimias.

De productividad elevada pero irregular, es considerada muy vecera, rústica y de lenta entrada en producción. Los frutos muy tempranos, con una elevada fuerza de retención; esto, unido al gran tamaño de los árboles, dificulta la recolección mecanizada. Su capacidad de enraizamiento es baja. Se considera sensible a mosca, repilo y aceituna jabonosa, así como resistente a tuberculosis. Cuando los frutos son recolectados adecuadamente, producen aceites de buena calidad, con un contenido graso elevado.

Se trata de una variedad en franca regresión debido a su irregular productividad y al excesivo envejecimiento de las plantaciones existentes.

### **‘SERRANA DE ESPADÁN’**

Variedad originaria del sur de la provincia de Castellón. Se distribuye por la zona de origen y por el norte de Valencia, y en menor medida por el resto de la provincia de Castellón. También se cultiva en Tarragona, donde recibe el nombre de ‘Sevillenca’. Es conocida también por las sinonimias de ‘Artanenca’, ‘Farguera’, ‘Farga’, ‘Grossal’, ‘Serrana’, ‘Sevillenca’ y ‘Tardía’.

Árbol vigoroso de porte muy vertical, que puede dificultar la poda de formación si no se actúa en el momento adecuado, con un característico tronco retorcido sobre su eje central en los olivos viejos y copa en forma de candelabro. Se trata de una variedad de producción media, vecera, rústica, con una buena resistencia a la sequía y a las heladas. Frutos de tamaño y época de maduración media, que se recolectan tempranamente para mejorar la calidad organoléptica del aceite; son resistentes al desprendimiento lo que dificulta la recolección mecanizada. Su capacidad de enraizamiento es muy baja, por lo que tradicionalmente se ha reproducido injertada sobre acebuche. Se la considera sensible a repilo y mosca. Resistente a verticilosis.

Aunque es una variedad de doble aptitud, se destina principalmente para almazara; se suele aderezar en negro, siendo bastante apreciada en su zona de cultivo como aceituna “marcida”. Produce aceites de excelente calidad, muy cotizados en los mercados, siendo el rendimiento graso elevado.

La mejora de las técnicas de cultivo, sobre todo la poda, que debe respetar la forma natural del árbol, y el riego, puede incrementar notablemente su productividad.

### ***‘MORRUT’***

Variedad originaria de la localidad tarraconense de Regués, distribuida principalmente por las comarcas castellonenses del Baix Maestrat, Plana Alta y Alt Maestrat, sin llegar a dominar en ninguna de ellas. Se la conoce también por la sinonimias de ‘Morruda’ y ‘Regués’.

Su nombre hace referencia a la forma del ápice del fruto con un “pezón” (morro) característico.

Variedad de lenta entrada en producción, de buena productividad y algo vecera. De maduración muy tardía y escalonada, aunque presenta facilidad para la recolección mecanizada. Se considera sensible al frío y a la sequía. Posee una buena capacidad de enraizamiento. Se considera muy sensible a repilo y aceituna jabonosa. Buena resistencia al viento.

Produce aceite de buena calidad, rendimiento graso medio y baja estabilidad.

### ***‘CORNICABRA’***

Variedad originaria de Mora (Toledo), siendo la predominante en Castilla-La Mancha y la segunda en importancia en España. En la Comunidad Valenciana se cultiva principalmente en las comarcas del interior de la provincia de Valencia. Se la conoce por las siguientes sinonimias: ‘Cornetilla’, ‘Cornita’, ‘Ramona’ y ‘Rute’.

De vigor medio resulta fácil su poda de formación. Es una variedad muy rústica, bien adaptada a suelos pobres y secos, de gran resistencia a las heladas. Lenta en entrar en producción, productiva aunque con marcada vecería. La maduración es tardía y la elevada resistencia al desprendimiento del fruto dificulta la recolección mecanizada. Es sensible a repilo, extremadamente sensible a verticilosis y a tuberculosis, siendo típico de esta variedad la presencia de ramas con tumores o agallas, que disminuyen la productividad. Se considera resistente a la mosca del olivo.

Los aceites de esta variedad presentan excelentes características organolépticas y de elevada estabilidad, con rendimiento graso elevado.

### ***‘ALFAFARA’***

Probablemente originaria de la comarca alicantina del Comtat, esta variedad se cultiva en esta comarca, L’Alcoià, la cuenca alta y media del Vinalopó, y en menor medida en la Marina (Alicante); en Valencia la encontramos en la Vall d’Albaida y el Valle de Ayora, y más dispersa en otras comarcas interiores. También se extiende por el sureste de la provincia de Albacete. Se conoce con las sinonimias de ‘Alfafarenca’, ‘Alfafareña’, ‘Grossal’ y ‘Morruda’.

Árbol de aspecto llorón, debido a sus ramas largas y péndulas. Variedad de producción muy elevada y constante, aunque de lenta entrada en producción. El árbol resiste bien las heladas, pero no el fruto, que es muy sensible. Su elevada resistencia al desprendimiento, dificulta la recolección mecanizada. Elevada capacidad de enraizamiento. Se considera sensible a caparreta, prays y repilo. Resistente a la verticilosis. Produce aceites de buena calidad, aunque esta disminuye considerablemente cuando el fruto es afectado por las heladas. Presenta un rendimiento graso elevado.

Es una variedad apreciada en su zona de cultivo por su productividad, realizándose nuevas plantaciones. Produce

### ***‘PICUAL’***

Originaria de Martos (Jaén), representa casi el 50% del olivar español. Hoy día se distribuye por todas las comarcas olivareras valencianas, con desigual intensidad. Ha aparecido con las sinonimias de ‘Picual-Martos’, y ‘Marteña’.

Variedad productiva y de precoz entrada en producción, siendo ésta constante. Árbol vigoroso y de formación muy fácil. Se la considera adaptable a diferentes climas y suelos, si bien parece no ser muy resistente a la sequía y caliza. Gran resistencia a las heladas. De maduración media, la baja resistencia al desprendimiento del fruto facilita la recolección mecanizada. Se considera muy sensible a repilo, sensible a mosca y caparreta, tolerante a tuberculosis y muy sensible a verticilium. El aceite es de calidad media, de sabor algo amargo, aunque de gran estabilidad, gracias a su alto contenido en oleico. El contenido en grasa del fruto es elevado.

Introducida en la Comunidad Valenciana en los años 80, alcanzó gran difusión, gracias a sus buenas cualidades productivas. En los últimos años ha frenado su expansión debido los problemas graves que presenta su sensibilidad a verticilium, sobre todo en regadío.

### ***‘ARBEQUINA’***

Variedad originaria de la localidad leridana de Arberca, que en Cataluña es la más cultivada. Introducida en los 90, en la actualidad se encuentra distribuye por toda la Comunidad Valenciana, inmersa en un periodo de expansión.

Árbol de vigor medio y porte abierto o llorón, cuya poda de formación puede presentar cierta dificultad al ramificar y abrirse la cruz en exceso, debido al peso de las primeras cosechas. Rústico, bien adaptado a suelos pobres y secos, resistente al frío. De rápida entrada en producción, siendo esta elevada y constante, poco vecera. Su capacidad de enraizamiento es elevada. El fruto es de maduración media y escalonada, de tamaño muy pequeño y arracimado, por lo que se dificulta la recolección

mecanizada. Se comporta como resistente a repilo y muy resistente a verticilosis, susceptible a mosca. Produce aceites de excelente calidad, aunque de baja estabilidad, con un buen rendimiento graso.