

Estructura varietal del olivo en España

por: Diego Barranco*

La superficie dedicada al cultivo del olivo en nuestro país se acerca a la cifra de 2.200.000 hectáreas, de las cuales el 92% se dedican a la obtención de aceite de oliva. Esa importante superficie contiene una gran *diversidad* varietal. En un trabajo de prospección realizado en el Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba se han visitado todas las comarcas olivares de España y se han localizado más de 500 denominaciones varietales diferentes.

Tras el estudio de las características del fruto y del endocarpio se ha podido realizar la identificación de las mismas, estableciéndose las sinonimias entre los diferentes nombres con los que aparecía una misma variedad y, por el contrario, diferenciando variedades que poseían igual denominación. De estos trabajos han surgido 262 variedades diferentes que se han introducido en el Banco de Germoplasma de Olivo existente en Córdoba (Barranco, 1994).

En el conjunto de variedades de olivo cultivadas en España se pueden destacar tres características. Son variedades muy antiguas, han tenido poca difusión fuera de sus zonas de origen y, en general, están cultivadas en sus propias raíces (Barranco y Rallo, 1985).

La *antigüedad* de las actuales variedades de olivo es un hecho comprobado y, de algunas, se tienen referencias de que ya se cultivaban hace más de 500 años. La ausencia de programas de mejora capaces de originar nuevos cultivares que superen a los inicialmente seleccionados es sin duda la causa de esta situación.

La *localización* de las diferentes variedades alrededor de sus probables zonas de origen se debe, en parte, al desconocimiento, aún presente, sobre el comportamiento de las mismas en otras zonas de cultivo, que ha limitado la elección de cultivares para nuevas plantaciones a los ya conocidos en cada comarca.

La *ausencia de patrones* en gran parte de las plantaciones de olivo de nuestro país se debe fundamentalmente a la facilidad

de enraizamiento de la mayoría de las variedades de olivo y a la gran rusticidad de la especie, que le ha permitido soportar sin demasiados problemas condiciones de suelo desfavorables.

Las variedades de olivo cultivadas en España se han clasificado según su importancia y difusión. *Variedades principales* son aquellas que presentan una importante superficie cultivada o son dominantes en, al menos, una comarca. Las *variedades secundarias* no llegan a dominar en ninguna comarca pero son base de plantaciones regulares. Las *variedades difundidas y locales* se encuentran como árboles aislados en varias o en una sola comarca respectivamente.

Veinticuatro variedades de olivo de las cultivadas en España alcanzan la categoría de variedad principal. El Cuadro nº 1 recoge el destino, la superficie cultivada y las provincias donde se cultivan las principales variedades de olivo. Dos de ellas ('Manzanilla de Sevilla' y 'Gordal Sevillana') se destinan fundamentalmente para aceituna de mesa y del resto las cuatro más importantes suponen el 66% de la superficie dedicada al cultivo del olivo en nuestro país.

La Figura nº 1 representa la distribución geográfica de las variedades de olivo dominantes en España. En ella aparecen todas las variedades principales excepto 'Picudo' por no ser dominante en las comarcas donde se localiza su cultivo.

El Cuadro nº 2 recoge características agronómicas y tecnológicas de algunas de las principales variedades de olivo para la obtención de aceite.

'Picual' presenta el conjunto de características agronómicas más aceptable. Su baja resistencia al desprendimiento, que facilita su recolección mecanizada y su elevado rendimiento graso y productividad han conseguido que sea la base de las nuevas plantaciones.

'Cornicabra' es apreciada por su contenido graso y calidad de aceite pero presenta dificultades para su recolección y una elevada susceptibilidad a la tuberculosis.

'Hojiblanca' tiene las ventajas de su doble aptitud y adaptación a terrenos calizos pero su elevada resistencia al desprendimiento junto con su bajo contenido graso solo parecen aconsejar su utilización en terrenos con altos contenidos en caliza.



Fig. 1: Distribución geográfica de las variedades de olivo dominantes en España.

(*) Departamento de Agronomía.
Universidad de Córdoba.
Apdo. 3048. 14080 CORDOBA

Cuadro N° 1

DESTINO, IMPORTANCIA Y DIFUSION DE LAS PRINCIPALES VARIETADES DE OLIVO CULTIVADAS EN ESPAÑA

VARIEDAD	DESTINO	SUPERFICIE (x 1.000 ha)	DIFUSION
PICUAL	A	645	Jaén, Córdoba, Granada
CORNICABRA	A	269	Ciudad Real, Toledo
HOJIBLANCA	A-M	217	Córdoba, Málaga, Sevilla
LECHIN DE SEVILLA	A	185	Sevilla, Cádiz
MANZANILLA DE SEVILLA	M	85	Sevilla, Badajoz
VERDIAL DE BADAJOZ	A	74	Badajoz
EMPELTRE	A	72	Zaragoza, Teruel, Baleares
ARBEQUINA	A	71	Lérida, Tarragona
MANZANILLA CACEREÑA	A-M	64	Cáceres, Salamanca
PICUDO	A	60	Córdoba, Granada
FARGA	A	45	Cástellón, Tarragona
LECHIN DE GRANADA	A	36	Granada, Almería, Murcia
VERDIAL DE HUEVAR	A	34	Huelva, Sevilla
GORDAL SEVILLANA	M	30	Sevilla
MORISCA	A	29	Badajoz, Cáceres
MORRUT	A	28	Tarragona, Cástellón
SEVILLENCA	A	25	Tarragona, Cástellón
CASTELLANA	A	22	Guadalajara, Cuenca
VERDIAL DE VELEZ-MALAGA	A	20	Málaga
ALOREÑA	A-M	17	Málaga
BLANQUETA	A	11	Alicante, Valencia
VILLALONGA	A	6	Valencia
CHANGLOT REAL	A	5	Valencia
ALFAFARA	A	4	Valencia, Albacete
OTRAS VARIETADES	—	67	—
ESPAÑA	—	2.121	—

Clave: A: Aceite; M: Mesa
Fuente: Inventarios Agronómicos del Olivar (MAPA) y elaboración propia.

Cuadro N° 2

CARACTERISTICAS AGRONOMICAS Y TECNOLOGICAS DE LOS PRINCIPALES CULTIVARES DE OLIVO ESPAÑOLES PARA LA OBTENCION DE ACEITE

CULTIVAR	Resistencia desprendimiento	Rendimiento graso	Apreciación del aceite	Tamaño fruto	Incidencia repilo	Incidencia tuberculosis
PICUAL	B	E	Md	Md	E	B
CORNICABRA	E	E	E	Md	ME	ME
HOJIBLANCA	E	B	Md	G	ME	E
LECHIN DE SEVILLA	Md	Md	Md	P-Md	B	E
VERDIAL DE BADAJOZ	E	E	Md	G	Md	ME
EMPELTRE	B	E	ME	Md	E	Md
ARBEQUINA	Md	E	ME	P	Md	Md
MANZANILLA CACEREÑA	B	Md	E	Md	Md	B
PICUDO	E	E	ME	G	ME	ME
FARGA	E	E	E	Md	E	B
LECHIN DE GRANADA	E	E	E	P	B	E
VERDIAL DE HUEVAR	ME	E	E	Md	E	B

Clave: B: Baja, E: Elevada, G: Grande, M: Muy, Md: Medio, P: Pequeño, T: Temprana, Td: Tardía.

'Lechin de Sevilla' es una variedad en regresión por el pequeño tamaño de su fruto y su contenido en aceite medio, aunque es una variedad rústica y de elevada resistencia al repilo y a la caliza. Es sensible al frío y a tuberculosis.

'Manzanilla Cacerena' es una variedad productiva que presenta también doble aptitud pero su contenido en aceite es medio.

'Verdial de Badajoz', 'Picudo', 'Farga',

'Lechin de Granada' y 'Verdial de Huevar' son variedades cuyo principal inconveniente es su elevada resistencia al desprendimiento que dificulta, la cada vez más imprescindible recolección mecanizada, pero que presentan elevados contenidos grasos y aceites de buena o muy buena calidad.

'Arbequina', aunque con fruto pequeño y dificultad en su recolección mecanizada, ha aumentado su superficie plantada en

“

Las variedades actuales ya se cultivaban hace más de 500 años

...

Un nuevo Programa de Mejora en la Universidad de Córdoba

”

Andalucía en los últimos años debido a la calidad de su aceite, muy estimado por sus buenas características organolépticas de cara a la exportación.

'Empeltre' es apreciada por la calidad de sus aceites, elevado contenido graso y baja resistencia al desprendimiento pero irregularidades en el cuajado de frutos exigirían una experimentación previa a su difusión.

El resto de variedades principales y la gran mayoría de las secundarias, difundidas y locales suelen tener alguno de los inconvenientes señalados que ha impedido su difusión incluso en sus zonas de origen. Son, sin embargo, un material genético valiosísimo e utilizar en futuros programas de mejora.

La olivicultura del siglo XXI, tan próxima, no puede seguir dependiendo de variedades que se seleccionaron hace cientos o incluso miles de años. En un programa de mejora llevado a cabo desde el Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba, ya se encuentran plantados los primeros «individuos» procedentes de semillas obtenidas por cruzamiento de cultivares que han destacado por su productividad, rendimiento graso, calidad de aceite, adaptación a la recolección mecanizada y resistencia a repilo. Es de esperar que mediante el forzado del crecimiento de estas plantas se obtengan los primeros frutos en 3-4 años, lo que permitirá ir seleccionando aquellas que superen las características de las variedades actuales. El disponer de nuevas variedades mejoradas será el incentivo necesario para abordar la imprescindible renovación de las plantaciones tradicionales de cara a elevar la competitividad de nuestro olivar.

BIBLIOGRAFIA

- Barranco, D., 1994. Caracterización del material vegetal en olivo. En «Avances en Olivicultura». Fundación «La Caixa» - Fruticultura Profesional (en prensa).
- Barranco, D. y Rallo, L., 1985. Las variedades de olivo cultivadas en España. *Olivae*, 9: 16-22.