



Rendimento e qualidade de azeite

O rendimento em azeite é mediano (cerca de 15%), utilizando-se frutos em estado avançado de maturação. O azeite proveniente da cultivar Galega, mesmo que as azeitonas sejam colhidas em estágios avançados de maturação ($IM \geq 4,5$), possui baixo conteúdo em ácido oleico (<70%). Além disso, sensorialmente, apresenta sensações doces predominando o aroma amendoado, sem amargo e pouco picante. De modo geral, é o tipo de azeite preferido pelo brasileiro. Não é muito estável, com tendência a deteriorar-se rapidamente. Como o azeite desta cultivar tem características sensoriais suaves, sugere-se como complementação a alimentos como saladas compostas, peixes gordos como salmão, bacalhau e carnes grelhadas.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Embrapa ClimaTemperado
Endereço BR 392 km 78 - 96010-971 Pelotas RS
Telefone (53) 3275 8100 Fax (53) 3275 8220
www.cpact.embrapa.br

Composição: Embrapa Clima Temperado
Novembro 2016 | Tiragem: 1500

‘Galega Alto D’ouro’

CULTIVAR DE OLIVEIRA CICLO PRECOCE
DUPLA FINALIDADE



Embrapa

Origem
Portugal

Distribuição

No Rio Grande do Sul, foram plantados, juntamente com a cultivar Cordovil de Serpa, vários olivais nas décadas de 50 e 60.

Características Morfológicas

Planta: de elevado vigor, porte ereto

- característico, ramos crescem com tendência à verticalidade e apresentando dominância apical. Adquire aspecto cônico, passando a cilíndrico na fase adulta. A copa é compacta e densa, o que se deve aos entrenós curtos, ramificação abundante e frondosa.

Inflorescência: de comprimento médio (25-35mm), número mediano de flores por racimo (18 a 25).

- **Folha:** elíptico-lanceolada, com comprimento de médio-grande (>7cm), largura média (1-1,5cm), curvatura longitudinal do limbo plana, com coloração verde acinzentado.

Fruto: peso considerado baixo (cerca de 3g), de forma ovóide, ligeiramente assimétrico, posição do diâmetro transversal máximo centrado, ápice pontiagudo, base truncada, com lenticelas abundantes e pequenas, principalmente quando as azeitonas estão completamente desenvolvidas, mas ainda verdes.

Endocarpo: peso mediano (30 a 40mg), de forma elíptica, ligeiramente assimétrico, ápice e base pontiagudos, superfície rugosa, número médio de sulcos fibrovasculares (7 - 9), terminação do ápice sem mucro.

Floração e maturação

Cultivar com ampla adaptação à regiões com elevada umidade relativa do ar (acima de 80%) no período de floração (2^a quinzena de setembro a 1^a quinzena de outubro). A maturação dos frutos inicia ao final de fevereiro, estendendo-se até o final de março.

Limitações de cultivo

Apresenta alto índice de autofertilidade, no entanto recomenda-se o plantio de polinizadoras (Arbequina, Arbosana, Cipressino e Picual). Cultivar com ampla adaptação à regiões com elevada umidade relativa do ar (acima de 80%), porém é sensível ao frio. A propagação por meio de estacas semi-lenhosas é considerada difícil, por isso tem-se utilizado a enxertia de garfagem como método de propagação assexuada, utilizando-se como porta-enxertos as cultivares Arbequina e Arbosana. As azeitonas apresentam elevada resistência ao desprendimento, o que pode dificultar a colheita mecânica. Possui mediana tolerância à verticilose (*Verticillium dahliae*), porém é suscetível ao repilo (*Spiilocaea oleagina*), emplumado (*Pseudocercospora cladosporioides*) e à antracnose (*Colletotrichum* spp.). É sensível ao ataque de cochonilhas (*Saissetia* spp.) e à traça das oliveiras (*Palpita unionalis*).

Espaçamento e manejo do olival

Podem ser utilizados espaçamentos de 7m (entre as fileiras de plantio) x 6 m (entre plantas, na fileira) ou de 7 x 5m e 6 x 6m. A poda de frutificação pode ser realizada bianualmente. No entanto, a poda verde deverá ser praticada anualmente. A formação de quebraventos (inclusive com a cultivar cipressino) é de suma importância para evitar o rompimento de galhos e a queda de azeitonas nas fases de fixação dos frutos (*fruit set*) pré-maturação e maturação.

Produção e qualidade dos frutos

A separação entre a polpa e o caroço ocorre facilmente, o que lhe confere aptidão para conserva. O processo de cura é totalmente natural, após a colheita é colocada em água à qual se vai adicionando sal até atingir o teor indispensável à conservação. Devido à sua acidez natural dispensa, em circunstâncias normais, a adição de reguladores de acidez ou de conservantes. Efetivamente, esta característica faz com que a salmoura (designação do líquido de conservação) atinja, naturalmente, pH de cerca de 3,5 a 4, o qual é considerado ideal à conservação das azeitona em boas condições microbiológicas, de sabor e consistência (firmeza). O processo de cura é totalmente natural, fazendo com que mantenha as variações originais da coloração, que podem ir de castanho a preto.