

Qualidade do azeite

O conteúdo de azeite das azeitonas é considerado alto (entre 16% e 18%), com médio a alto percentual de ácido palmítico e linoleico e médio a baixo percentual de ácido oleico. A relação de monoinsaturados/poliinsaturados normalmente encontra-se entre 5% e 7%. A qualidade do azeite é considerada boa, porém com baixa estabilidade. As azeitonas quando colhidas em estágios mais avançados de maturação produzem azeite de frutado maduro com toque de maçã e amêndoa, sendo ligeiramente doce. Porém, quando colhidas mais verdes, originam azeites de frutado verde com aroma de folhas e ervas. Ideal para consumo em saladas verdes.

Foto: Emilton Fick Coutinho

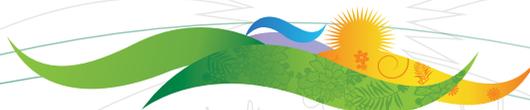


Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Embrapa ClimaTemperado
Endereço BR 392 km 78 - 96010-971 Pelotas RS
Telefone (53) 3275 8100 Fax (53) 3275 8220
www.cpact.embrapa.br



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA



ARBEQUINA

Cultivar de oliveira de ciclo precoce destinada à produção de azeite, na região Sul do Brasil.

Composição: Embrapa Clima Temperado
Design por Juliane Nachtigall (estagiária) | Abril 2012 | Tragem: 400



Origem

A cultivar Arbequina é, supostamente, originária da região de Lérida (Espanha). Também é conhecida pelos nomes de Arbequí, Arbequín e Blancal.

Distribuição

É a cultivar mais importante da Catalunha, onde ocupa área superior a 55 mil ha. Nos últimos anos tem sido cultivada intensamente na Andaluzia. Fora do país de origem (Espanha), Argentina, Estados Unidos, Chile e Austrália apresentam as maiores áreas de plantio.

Características morfológicas

PLANTA: de baixo vigor, com a copa aberta e de mediana densidade.

INFLORESCÊNCIA: comprimento longo (entre 35 mm e 38 mm), com mediano número de flores (aproximadamente 25) por racimo floral.

FOLHA: forma elíptica, de curto comprimento, largura mediana, com curvatura longitudinal do limbo epinástica.

FRUTO: Com baixo peso, forma esférica, simétrico, ápice redondo, base truncada, lenticelas escassas e pequenas. O conteúdo

de azeite é considerado alto (entre 16% e 18%).

ENDOCARPO: De baixo peso, ovoide, simétrico, com posição do diâmetro central máximo centrada, ápice redondo, base arredondada, superfície rugosa, terminação do ápice sem mucro ou, quando presente, pequeno.

Floração e maturação dos frutos

De modo geral, na região da Campanha do Rio Grande e Oeste de Santa Catarina, inicia em setembro e termina no início de outubro, sendo que a plena floração ocorre ao final do mês de setembro (com duração aproximada de três dias). A maturação das azeitonas normalmente inicia em março, estendendo-se até a primeira quinzena de abril. Caso o olivicultor tenha interesse na produção de azeite com frutado maduro, a colheita poderá estender-se até o final de abril início de maio.

Limitações de cultivo

É considerada, dentre as diversas cultivares de oliveira existentes, a mais plástica, isto é, apresenta grande adaptabilidade a diferentes condições de clima e solo. No entanto, não se recomenda o seu plantio em solos sujeitos ao encharcamento (podendo causar morte por asfixia) ou demasiadamente argilosos

(predisposição ao ataque de verticilose). É considerada de baixa tolerância à verticilose (*Verticillium dahliae*), ao repilo (*Spilocaea oleagina*) e ao emplumado (*Pseudocercospora cladosporioides*) e mediana tolerância à antracnose (*Colletotrichum spp.*) e à tuberculose (*Pseudomonas savastanoi*). É sensível ao ataque de cochonilhas (*Saissetia spp.*) e à traça das oliveiras (*Palpita unionalis*).

Espaçamento e manejo do olival

Devido ao vigor reduzido, pode ser cultivada em espaçamentos reduzidos (6 m entre filas x 4 m entre plantas, na fila). Recomenda-se realizar a poda de inverno (frutificação) anualmente ou a cada dois anos (dependendo do vigor das plantas). Como é considerada parcialmente autofértil, recomenda-se o uso de polinizadoras ('Koroneiki' e/ou 'Arbosana') na proporção de 3:1 (três filas de 'Arbequina' para uma fila de polinizadora). Os frutos de tamanho pequeno e com mediana força de retenção dificultam a colheita mecânica com o uso de vibradores de tronco.

