

VARIETATS LOCALS PALLARESES

1. DADES GENERALS:

Nom Científic de l'espècie: *Olea europaea*

Nom de la varietat: Perdiuena

Nom de l'espècie: Olivera

Sinonímies:

Comarca d'origen: Pallars Jussà

Comarca de cultiu actual: Pallars Jussà

Usos etnobotànics: Oliva per almàssera

2. BREU DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT:

Varietat productiva, de poc vigor i de port semi-erecte, de fulla mitjana i de forma el·líptica-lanceolada amb una curvatura helicoidal al llarg del limbe. Maduració mitjana i homogènia. Sensible a *verticilosi*. Oliva de mida mitjana, simètrica i de forma ovoidal, amb mucró amb abundants lenticel·les i de mida mitjana. Pinyol de pes mig i el·líptic, lleugerament asimètric, d'apex i base punxegut, amb mucró, de superfície rugosa i un nombre mig i de distribució uniforme dels solcs fibrovasculars. Varietat localitzada com a arbres aïllats al municipi de Castell de Mur. Oliva amb un contingut molt alt en oli. L'oli és ric en àcid oleic i en polifenols, per la qual cosa la vida útil és llarga. L'oli té un fruitat verd intens i molt robust i "fatigant" en boca.

3. CARACTERS MORFOLÒGICS DE LA VARIETAT:

PLANTA

Vigor: Dèbil

Port: Semi-erecte

Densitat de canòpia: Mitja

FULLA

Forma: El·líptica-lanceolada

Longitud: Mitja

Amplada: Mitja

Curvatura longitudinal del limbe: Helicoidal

FRUIT

Pes: Mig

Forma: Ovoidal

Simetria: Simètric

Posició del diàmetre transversal màxim: Centrat

Àpex: Punxegut

Base: Truncada

Mucró: Present

Lenticel·les: Mitjanament abundants i Grans

Color a la maduració: Vermell-vinós

PINYOL

Pes: Mig
Forma: El·líptica
Simetria (A): Lleugerament asimètric
Simetria (B): Simètric
Posició del diàmetre transversal màxim: Centrat
Àpex: Punxegut
Base: Punxeguda
Superfície: Rugosa
Nombre de solcs fibrovasculars: Mig
Distribució de solcs fibrovasculars: Uniforme
Terminació de l'apex: Amb mucró

CARACTERÍSTIQUES ELAIOTÈCNIQUES

Pes fruit (g): 2,24
Pes pinyol (g): 0,48
Relació polpa/pinyol: 3,62
Índex de maduresa (IM): 2,98
Proporció d'olives de color verd (IV): 2%
Proporció d'olives negres (IN): 98%
Humitat (%): 48,5
Rendiment gras (%): 25,2
Oli (%sms): 50,2

Composició en àcids grassos:

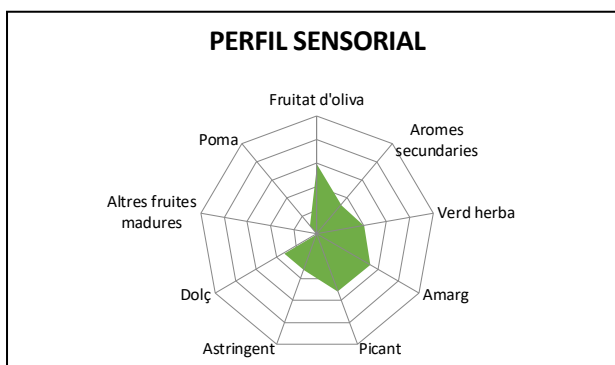
C16:0 (palmític %): 9,91
C16:1 (palmitoleic %): 0,61
C18:0 (esteàric %): 3,35
C18:1 (oleic %): 79,51
C18:2 (linoleic %): 5,14
C18:3 (linolènic %): 0,54

Susceptibilitat oxidativa: 366
Estabilitat (h 120°C): 27,7
Polifenols (mg/kg àcid cafeic): 491

PERFIL SENSORIAL

Paràmetres sensorials:

Fruitat: 5,9
Amarg: 5,2
Picant: 5,2
Poma: 1,0
Altres fruites madures (Afm): 0
Verd: 4,1
Dolç: 3,3
Astringent: 3,3
Aromes secundàries: 3,2



Perfil de fruitat verd intens i molt robust en boca. Picant i amarg intensos, acompanyats d'una astringència mitjana i evident, que potencia els anteriors i solapa la dolçor. Aromes secundàries fàcils de percebre, amb predomini del grup d'herbes, ametlló, plàtan verd, nou verda, tomàquet i notes molt característiques de poma i florals; també acompanyen notes més agressives de carxofa i tomatera. Tot i presentar una nota clara ametllada de final de boca, el conjunt resulta massa robust i "fatigant", fet que l'allunya una mica del perfil característic d'olis "Premium". Pot ser un bon oli per a cupatges, aportant frescor i vida útil.

Potser es suavitzí una mica endarrerint la collita, esperant un índex de maduració més proper al 4. La seva estabilitat sembla més relacionada amb la baixa susceptibilitat oxidativa dels àcids grassos que no pas en el contingut de polifenols, de manera que baixant aquests mitjançant una collita més tardana no es comprometria massa la vida útil.

5. DOCUMENTACIÓ VISUAL:



Exemplar de la varietat 'Perdiuenga'



Fruit de la varietat 'Perdiuena'



Detall de l'oliva 'Perdiuena'



Detall de l'endocarpí de 'Perdiuena'