

VARIETATS LOCALS PALLARESES

1. DADES GENERALS:

Nom Científic de l'espècie: *Olea europaea*
Nom de la varietat: Grossal de Bovera

Nom de l'espècie: Olivera
Sinonímies:

Comarca d'origen: Les Garrigues
Comarca de cultiu actual: Les Garrigues
Usos etnobotànics: Oliva per almàssera

2. BREU DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT:

Olivera vigorosa, de port semi erecte i mitjanament ramificada, de lenta entrada en producció. Varietat de fulla curta i estreta, de forma el·líptica-lanceolada amb una curvatura epinàstica al llarg del limbe. Floració primerenca. Oliva de mida mitjana, lleugerament asimètrica i de forma ovoïdal, sense mucró amb abundants i petites lenticel·les. En plena maduració és de color negre. Pinyol de pes mig i el·líptic, d'apex i base punxeguts, amb mucró poc marcat, de superfície rugosa i un nombre mig i de distribució uniforme dels solcs fibrovasculars. Oliva amb un contingut en oli molt alt. L'oli és ric en polifenols, i té la vida útil llarga. L'oli té un fruitat verd intens i molt robust en boca, és clarament picant i amarg però alhora equilibrat, ric en aromes secundàries de tipus vegetal.

3. CARACTERS MORFOLÒGICS DE LA VARIETAT:

PLANTA

Vigor: Alt
Port: Semi erecte
Densitat de canòpia: Mitja

FULLA

Forma: El·líptica-lanceolada
Longitud: Curta
Amplada: Estreta
Curvatura longitudinal del limbe: Epinàstica

FRUIT

Pes: Mig
Forma: Ovoïdal
Simetria: Lleugerament asimètric
Posició del diàmetre transversal màxim: Centrat
Àpex: Arrodonit
Base: Truncada
Mucró: Absent
Lenticel·les: Abundants i Petites
Color a la maduració: Negre

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): 3,91

Pes pinyol (g): 0,45

Relació polpa/pinyol: 7,64

Índex de maduresa (IM): 3,2

Proporció d'olives de color verd (IV): 22%

Proporció d'olives negres (IN): 78%

Humitat (%): 52,3

Rendiment gras (%): 25,4

Oli (%sms): 56,7

Susceptibilitat oxidativa:

Estabilitat (h 120°C): 17,0

Polifenols (mg/kg àcid cafeic): 452

PERFIL SENSORIAL

Paràmetres sensorials:

Fruitat: 6,0

Amarg: 5,1

Picant: 5,4

Poma: 0

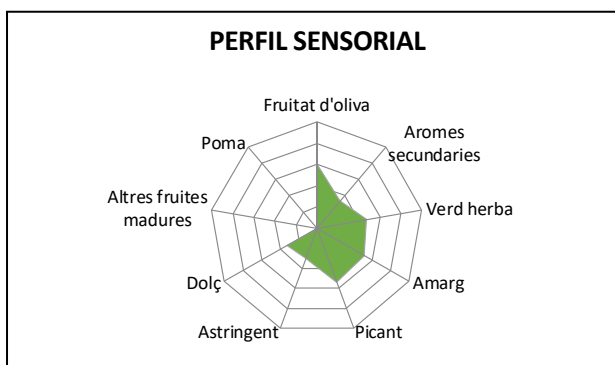
Altres fruites madures (Afm): 0

Verd: 4,8

Dolç: 3,3

Astringent: 3,0

Altres: 3,4



Oli de fruitat verd intens i molt robust en boca, on resulta clarament picant i amarg, amb una astringència que marca el pas de boca. Oli ric en aromes secundàries de tipus vegetal, amb una combinació tant de plantes (fulles d'olivera, carxofa o tomaquera), com de fruites verdes, com el plàtan verd i l'ametlló. El conjunt presenta un bon equilibri d'intensitats entre nas i boca, essent un perfil característic per a nous mercats i concursos internacionals de prestigi.

5. DOCUMENTACIÓ VISUAL:



Exemplar de la varietat 'Grossal de Bovera'



Fruit de la varietat 'Grossal de Bovera'



Detall de l'oliva 'Grossal de Bovera'



Detall de l'endocarpi de 'Grossal de Bovera'