

Varietat principal de les DOP "Oli de Terra Alta" i "Aceite del Bajo Aragón". Conreada a tota la Vall de l'Ebre, així com a Castelló i Balears.

Els arbres tenen una producció alta i alternant. La seva maduració primerenca i molt compacta (totes les olives presenten els mateix estadi de maduració en un moment determinat) i es considera una varietat sensible a la mosca de l'oliva, afectació important perquè provoca la caiguda d'olives i la pèrdua de la qualitat de l'oli.

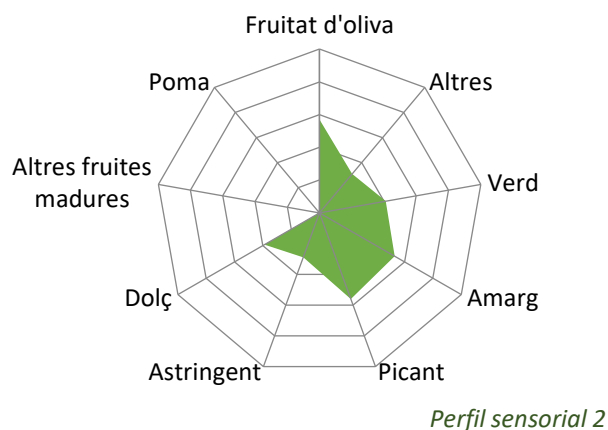
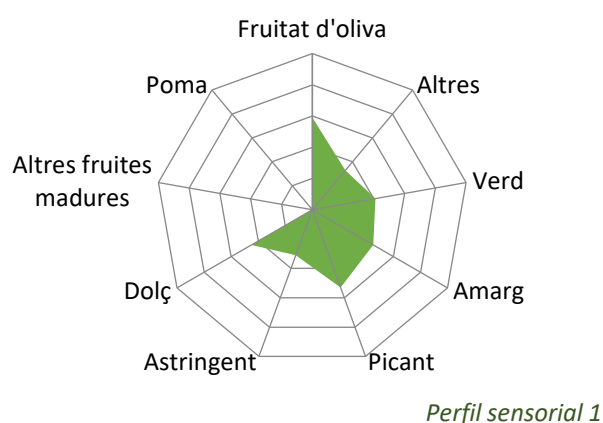


Els fruits presenten una baixa resistència al despreniment, fent que sigui fàcil la recol·lecció mecanitzada. El rendiment en oli és de tipus mitjà-alt i el fruit és molt valorat per a taula.

PERFIL SENSORIAL

Tradicionalment, 'Empeltre' presentava olis dolços, sense amarg ni picant i de fruitat molt lleuger. Actualment, s'ha guanyat en fruitat i notes en boca. També, 'Empeltre' és una varietat amb un perfil molt particular perquè té les aromes secundàries de baixa complexitat però que recorden clarament la fruita seca (nou). Les proves s'han realitzat amb dos olis d'oliva verge extra de perfils sensorials diferents disponibles al mercat:

El perfil sensorial 1 és un oli equilibrat, de fruitat mig amb els matisos característics de les nous i una dolçor pròpia de la varietat. Per altra banda, el perfil 2 és un oli lleugerament desequilibrat, robust en boca, amb notes aromàtiques vegetals, on la nou no és tan marcada i la dolçor no és tan evident.



COMPORAMENT EN CUINA – Oli cru

AMANIDES: 'Empeltre' de perfil 1 s'ha provat sobre una base d'enciam i sobre pastanaga crua en bastonets. En el primer cas, l'acceptabilitat era similar a 'Arbequina' i pitjor que 'Hojiblanca' (més aromàtica), mentre que en el segon cas el comportament era molt similar a 'Arbequina'.

CARPACCIO DE XAMPINYÓ: Les aromes suaus del xampinyó cru semblen encaixar molt bé amb les notes de fruits secs típiques de la varietat 'Empeltre' (perfil 1). L'amargor de l'oli pot ser un factor limitant en aquest tipus de carpaccios; tot i així, sembla que amargs per sota del 4,5 es poden acceptar.

FORMATGE TENDRE AMB OLI: Amb aquest tipus de formatge sembla possible poder utilitzar olis de la varietat 'Empeltre' amb una puntuació de picant alta de fins a 5 punts, sense risc de penalització. D'altra banda, s'ha observat que el nivell de picant en el formatge va decreixent amb el temps; això, faria viable utilitzar olis de la varietat 'Empeltre' d'alta intensitat de picant per llargs temps de conservació.

PA AMB OLI: Quan s'utilitza pa blanc, 'Empeltre' presenta una acceptabilitat similar a la d'Arbequina, independentment de la quantitat d'oli que s'utilitzi.

VERDURA: La varietat 'Empeltre' presenta un molt bon comportament quan es busca que totes les aromes quedin integrades i l'oli no destaquï. S'han fet proves amb patata al vapor i pastanaga al vapor, ambdós molt dolços i on 'Empeltre' suau (perfil 1) presenta un bon comportament.



Carpaccio Xampinyó

COMPORTAMENT EN CUINA – Cru emulsionat

MAIONESA: S'ha assajat la mostra més picant d'Empeltre' (perfil 2) i l'acceptabilitat ha estat bona, tot i que alguns consumidors identifiquen un cert excés de picant. El millor comportament seria per a olis de picant inferior a 4.

VINAGRETA DE NOUS: Les aromes secundàries de fruits secs de l'oli d'Empeltre es transmeten completament a l'aliment fent que doni una millor acceptació quan es fa una vinagreta amb fruit secs. Per tant, el perfil sensorial del tipus 1, amb notes clares de nous dona una millor acceptació del producte final; de fet, les proves realitzades indiquen una acceptabilitat similar a 'Arbequina' i superior a 'Picual' i 'Hojiblanca'.



Vinagreta de nous

COMPORTAMENT EN CUINA – Cuinat

BESCUIT AL MICROONES: Hi ha una major transferència dels compostos de l'oli que quan s'elabora amb el mètode tradicional. Havent-se observat un millor comportament amb olis que tinguin un caràcter dolç propi de la varietat 'Empeltre' de perfil 1.

CREMA DE XAMPINYONS: En estudis preliminars s'ha observat que les cremes cuinades amb diferents varietats d'oli tenen un sabor diferent. Les cremes fetes amb oli d'Empeltre perfil 1 han tingut una bona acceptabilitat, sense que s'hagi observat cap atribut sensorial limitant; essent possible que el perfil 2 també tingui un bon comportament.



Bescuit al microones

PASTISSERIA SENSE GLUTEN: Tot i no ser els resultats definitius, s'ha observat una forta interacció entre les aromes de l'oli i de la preparació, fet que suggereix que per aquest tipus d'elaboracions dolces serien més adequats olis amb el perfil del tipus 1 , menys dominant.

TRUITA FRANCESA: la varietat 'Empeltre' dona un bon sabor a la preparació, sense que s'hagi trobat cap atribut limitant per al seu ús. Els dos perfils són acceptables.

TRUITES DE VERDURES: La transferència de compostos de l'oli a la truita és baixa però no nul·la. Les truites elaborades amb 'Empeltre' estan més ben valorades quan són de vegetals, com espinacs o albergínia, que quan són de patates.



Truita francesa

COMPORTAMENT EN CUINA – Altres tècniques

AIRE D'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA: El producte es caracteritza tant per l'aspecte com pel sabor un cop s'introdueix a la boca i esclaten les bombolles. Els estudis preliminars suggereixen que els dos perfils de 'Empeltre' aporten un bon sabor al producte, essent molt rellevant el color.

ESPUMA D'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA: En preparacions d'espuma de consum ràpid, ambdós perfils d'Empeltre' donen un bon resultat. Per a espuma estable en el temps, possiblement tingui un millor comportament un oli de fruitat superior a 5 i certa complexitat (perfil 2).



Espuma d'oli d'oliva verge extra