

VARIETAT: 'Arbequina'

Sinonímies: 'Arbequí', 'Arbequín'

Originària del municipi d'Arbeca (Les Garrigues). És la varietat més estesa a Catalunya. Constitueix la base de les DOP "Siurana" a Tarragona i "Garrigues" a Lleida, i està àmpliament disseminada a l'Aragó. Recentment les plantacions superintensives l'han expandit per tot el món.

Varietat molt productiva, de precoç entrada en producció i poc alternant. Rústica, resistent a gelades i adaptable a diferents condicions de clima i sòl, encara que les característiques de l'oli varien significativament segons el lloc de conreu.



Arbre

<i>Vigor</i>	Dèbil
<i>Port</i>	Semi-erecte
<i>Densitat de capçada</i>	Compacta
<i>Entrada en producció</i>	Precoç
<i>Potencial productiu</i>	Molt alt i regular
<i>Maduració</i>	Mitjana i poc agrupada

Fruit

<i>Pes fruit (g)</i>	1,20
<i>Relació polpa/pinyol</i>	3,35
<i>Contingut en oli (% sms)</i>	49,48

Composició química

<i>paràmetre</i>	<i>contingut mig (%)</i>	<i>paràmetre</i>	<i>(%)</i>
<i>C16:0</i>	15,38	<i>AAGG saturats</i>	17,41
<i>C16:1</i>	2,11	<i>AAGG insaturats</i>	82,59
<i>C18:0</i>	1,59	<i>AAGG mono-insaturats</i>	69,16
<i>C18:1</i>	66,50	<i>AAGG polinsaturats</i>	13,43
<i>C18:2</i>	12,69		
<i>C18:3</i>	0,74		
	<i>Polifenols totals</i>	228,0 mg/kg àcid cafeic	
	<i>Índex d'amargor (K225)</i>	0,185	
	<i>Estabilitat (Rancimat)</i>	7,2 (h a 120°C)	

Perfil sensorial

Oli verge d'afruitat mitjà, on destaca l'atribut dolç, encara que també es percep notes molt lleugeres de picant i amarg, que denoten la presència de polifenols.

Presenta aromes secundàries, que recorden l'herba recent tallada, l'ametlla verda, així com algunes notes de fruites madures.

Molt adequat per a mercats de Nadal i ben valorat per cuiners que busquen olis "poc dominants". Oli àmpliament utilitzat en cupatges, on no interfereix el perfil cromàtic i aporta suavitat en boca.



