

Evolució de maduració

L'Oficina publica de forma setmanal l'evolució del procés de maduració de les varietats d'oliva de les zones de producció de l'IRTA amb informació sobre el contingut d'oli i els valors resultants.

Collita 2024-2025

En data del 04 d'octubre hi ha la següent varietat:

—

Varietat "Arbequina" de secà zona Siurana costa. Olives canviant a color groc, de mides diverses i encara amb poc oli (13% fresc) i molta aigua (60%) el que fa preveure un rendiment industrial massa baix. Atenció, s'observa ja fins un 4% d'olives amb mosca.



En data del 08 d'octubre hi ha la següent varietat:

—

Varietat "Arbequina" de regadiu zona Garrigues. Olives de mida mitjana i maduració avançada per l'època. Contingut d'oli mig (17% fresc) i contingut d'aigua elevat (60%) el que fa pensar en un rendiment industrial encara baix (15% aprox). Les olives presenten un clar risc de danys per impactes de collita.



En data de l'11 d'octubre hi ha la següent varietat:

—

Varietat "Arbequina" de regadiu zona Lleida. Olives canviant a color groc, de mides diverses i amb força oli (18% fresc) i molta aigua (61%) el que indica molt oli sobre matèria seca (47%) i ja es pot iniciar la collita, però cal preveure que el molí haurà d'anar poc a poc per compensar l'excés d'aigua de les olives que farà baixar el rendiment industrial.



Varietat "Arbequina" de secà zona Priorat. Olives canviant a color groc, de mides diverses i amb força oli (24% fresc) i poca aigua (47%) el que indica molt oli sobre matèria seca (45%) i ja es pot fer algun lot d'oli verd (encara té prou pigments l'oliva), el rendiment industrial pot ser bastant bo (20% potser). No es disposa de fotografia.

En data del 15 d'octubre hi ha la següent varietat:

—

Varietat "Morrut" zona Montsià, en secà. Olives virant a roig i amb pocs fruits totalment verds. Mides molt desiguals i molta afecció de mosca (16%). El contingut d'oli és baix (36% sobre sec) però no sembla que pugui augmentar massa, de manera que el rendiment en fresc és molt baix 12% i amb

molta humitat (65%) el que encara dificulta més l'extracció. Les pluges recents han empitjorat les condicions i caldria esperar una mica a que baixi l'excés d'aigua (però hi ha el risc de caiguda d'olives si fa vents forts, donat l'elevat pes de les olives carregades d'aigua).



En data del 17 d'octubre hi ha la següent varietat:

—

Varietat “Arbequina” de secà a la zona Priorat. Olives de mida molt diversa, virant a groc i encara amb una proporció d'olives verdes. El rendiment en oli és elevat (19% sobre fresc) i no es preveu que pugi massa (ja té un 41% sobre sec); el contingut d'aigua és del 52% el que no és excessiu i es pot esperar un rendiment industrial del 17% potser. Olives en un bon punt d'equilibri per obtenir un rendiment suficient i un tipus d'oli ric en pigments verds i polifenols.



En data del 21 d'octubre hi ha la següent varietat:

—

Varietat “Arbequina” zona Garrigues de finques de regadiu. Olives virant a color groc i vermell, on la síntesi d'oli ja s'ha acabat. Les pluges de la darrera setmana han fet augmentar la humitat de les olives fins més enllà del 60% el que implica un rendiment industrial baix (10-12% d'oli), pels problemes d'emulsions que es formen al molí. Les olives ja no porten gaire clorofil·la, de manera que els olis sortiran grocs i amb poca tonalitat verda.



Varietat “Arbequina” zona Priorat en regadiu. Olives en viratge a roig i primers fruits negres, amb un contingut d'oli elevat (19% i 43% sobre sec) que ja no augmentarà gaire. Les darreres pluges van fer pujar el contingut d'humitat, dificultant-ne l'extracció, però passats uns dies ja ha baixat fins nivells raonables (55%) de manera que ja es pot iniciar la collita. El contingut de clorofil·la a les olives és baix, i els olis tindran una tonalitat verda baixa.



En data del 25 d'octubre hi ha la següent varietat:

—

Varietat “Empeltre” zona Terra Alta en regadiu Olives molt sanes i de mida uniforme, amb inici de galeries de mosca (12%). Maduració avançada, la majoria amb coloració morada a més del 75% de la superfície i primeres olives negre. Contingut d'oli elevat (47% sobre sec) i humitat del 57%, amb un bon rendiment industrial esperat (al voltant del 17%) . En aquestes condicions ja es pot iniciar la recol·lecció, donat que la qualitat de l'oliva només pot empitjorar. Altres finques que puguin estar més endarrerides en maduració poden esperar unes setmanes encara.



Varietat “Arbequina” de la zona Terra Alta, amb reg de suport. Olives molt sanes i de mida diversa però maduració força uniforme, en estadi majoritàriament groc i inici d'aparició d'olives rogenques. Contingut d'oli elevat (45% sobre sec) amb una humitat molt elevada (62%) que fa baixar el rendiment industrial esperat (per sota del 14%). Ja es pot iniciar la recol·lecció tan bon punt hagi baixat una mica la humitat, donat que l'oliva no guanyarà oli real. Aquests lots ja no poden donar olis de color verd, però sí que molt aromàtics.



En data de l'01 de novembre hi ha la següent varietat:

—
—

Oli verge extra de la varietat “Arbequina” de la zona Garrigues en regadiu. Els primers perfils sensorials indiquen un fruitat de tipus verd d'intensitat mitjana-alta de bastanta complexitat, amb aromes secundàries que matisen el fruitat i recorden l'herba tallada amb tocs d'ametlló i plàtan verd, així com algun record de fulles i carxofa. En boca són olis amargs, però amb una característica nota creixent de picant de boca, de tipus “guindilla”. La sensació final de boca és robusta i aromàtica, molt agradable per a consumidors que busquen olis típics de la zona a inici de campanya, però sense els desequilibris que es solen associar als olis de secà.



En data del 06 de novembre hi ha la següent varietat:

—
—

Varietat “Arbequina” de la zona Siurana de la costa. Olives majoritàriament grogues, iniciant l'enver a roig. Contingut d'aigua encara molt elevat (62%), degut a les pluges, amb un contingut d'oli encara limitat (39% sobre sec) però que difícilment pujarà, donat que ja no queden olives verdes per sintetitzar oli significativament. La conseqüència és un rendiment industrial baix (13-14% sobre fresc). En tot cas, és millor iniciar la collita donat l'elevat risc d'un increment de l'atac de mosca els propers dies, per les elevades temperatures que experimenta la zona. De fet, la mostra analitzada presentava un 45% d'olives afectades de mosca (però encara sense forat de sortida, que és el més perillós per a la qualitat).



En data de l'11 de novembre hi ha la següent varietat:

—
—

Varietat “Arbequina” zona Garrigues. Olives força sanes, amb un índex de maduració normal per la època, amb la majoria de fruits entre groc i vermell, el que indica que difícilment podran acumular més oli. El rendiment industrial és baix per dos motius, d'una banda el contingut real d'oli és baix (34% sobre sec) i el contingut d'humitat a les olives és molt elevat (65%), de manera que el rendiment teòric és baix (12% sobre fresc) i la dificultat que implica l'excés d'aigua a les olives fa que el rendiment industrial esperat no superi el 10%. Les olives ja es poden collir, però cal preveure les dificultats que implica la humitat; l'ús de talc pot ajudar una mica.



En data de l'14 de novembre hi ha la següent varietat:

—

Mescla de varietats “Arbequina, Palomar, Vera del Montserrat” zona Montserrat. Olives que arriben mesclades al molí, en diferents estats de maduració. La majoria en groc o virant a roig i algunes ja negres. El contingut d'oli és irregular (entre 32 i 43% sobre sec) i un contingut d'humitat elevat (59-62%), degut a les pluges, de manera que els rendiments industrials són baixos (10-15%). Tot i així, la collita pot tirar endavant, donat l'alt risc de caiguda d'olives per l'elevat increment de pes que suposa l'aigua absorbida de les pluges, així com el risc d'un darrer vol de mosca de l'olivera.

