

HOJIBLANCA

Típica del sur de Córdoba, cultivándose también en Loja (Granada), norte de Málaga y Estepa (Sevilla). Su cultivo se estima en unas 220.000 Has (16 %), usándose tanto para la extracción de aceite como para aceitunas de mesa.

La planta presenta buen vigor, buen enraizamiento, ramas largas, fructíferas y péndulas. Copas no muy densas. De tronco de color gris verdoso claro. La hoja es acanalada, ensanchada y sin simetría, con el haz de color verde grisáceo y el envés plateado.

Puede tolerar las heladas y los terrenos calizos. Son aptos para la mecanización. Florece a primeros de mayo, aunque la maduración es más tardía, desde finales de noviembre hasta finales de diciembre.

La aceituna es oblonga, de tamaño variable (de 1,4 a 4,3 g), de alto porcentaje de pulpa (83,5 y 87,1 %). Rendimiento grado de 23,5 a 28,6 %. Variedad muy vecera.

El aceite que produce es muy equilibrado, aunque su estabilidad no es muy elevada (bajo contenido en polifenoles). La cantidad de vitamina E si que es elevada. Las propiedades organolépticas que presentan se pueden definir como dulzura al principio, frutado herboso fresco en el aroma, ligero picante y amargor a fruta verde en la garganta, finalizando con un regusto almendrado.

- Índice de madurez: 2,98
- Tocoferoles: 463
- Polifenoles: 209
- Estabilidad racémica: 40,9
- K270 = 0,10
- K225 = 0,15

Para finalizar mencionar que se suele cultivar junto a la variedad Lechín.