



Ποικιλίες Ελιάς που έλαβαν την Ονομασία τους από το Χρώμα της Πλήρους Ωρίμανσής τους

Γράφουν οι

Γεώργιος Κωστελένος, Γεωπόνος Α.Π.Θ.
Ευαγγελία Βλασάκη, Τεχν. Γεωπόνος Τ.Ε.Ι.Θ.



Στον Ελλαδικό χώρο καλλιεργούνται πολλές ποικιλίες ελιάς που λόγω του τελικού χρώματος των καρπών τους ονομάζονται άλλες «Μαυρολιές» και άλλες «Λευκολιές» ή «Ασπρολιές» ή «Λευκόκαρπες». Οι ονομασίες αυτές πολύ συχνά προκαλούν σύγχυση στους παραγωγούς, αλλά και τους επιστήμονες ερευνητές. Από τις «Λευκολιές» - «Ασπρολιές» δύο μόνο είναι πραγματικά Λευκόκαρπες: *η Ασπρολιά Αλεξανδρούπολης* και *η Ασπρολιά* η καλλωπιστική.

Οι άλλες 4 ονομάζονται «Λευκολιές» ή «Ασπρολιές» γιατί οι καρποί τους δεν παίρνουν το τυπικό μαύρο χρώμα κατά την πλήρη ωρίμανσή τους.

Αντίθετα, «Μαυρολιές» ονομάζονται συνήθως οι πρώιμες ωρίμανσης ποικιλίες ελιάς, γιατί οι καρποί ξεκωρίζουν από το μαύρο τους χρώμα όταν όλοι οι καρποί των άλλων ποικιλιών είναι άγουροι ή ημιώριμοι.

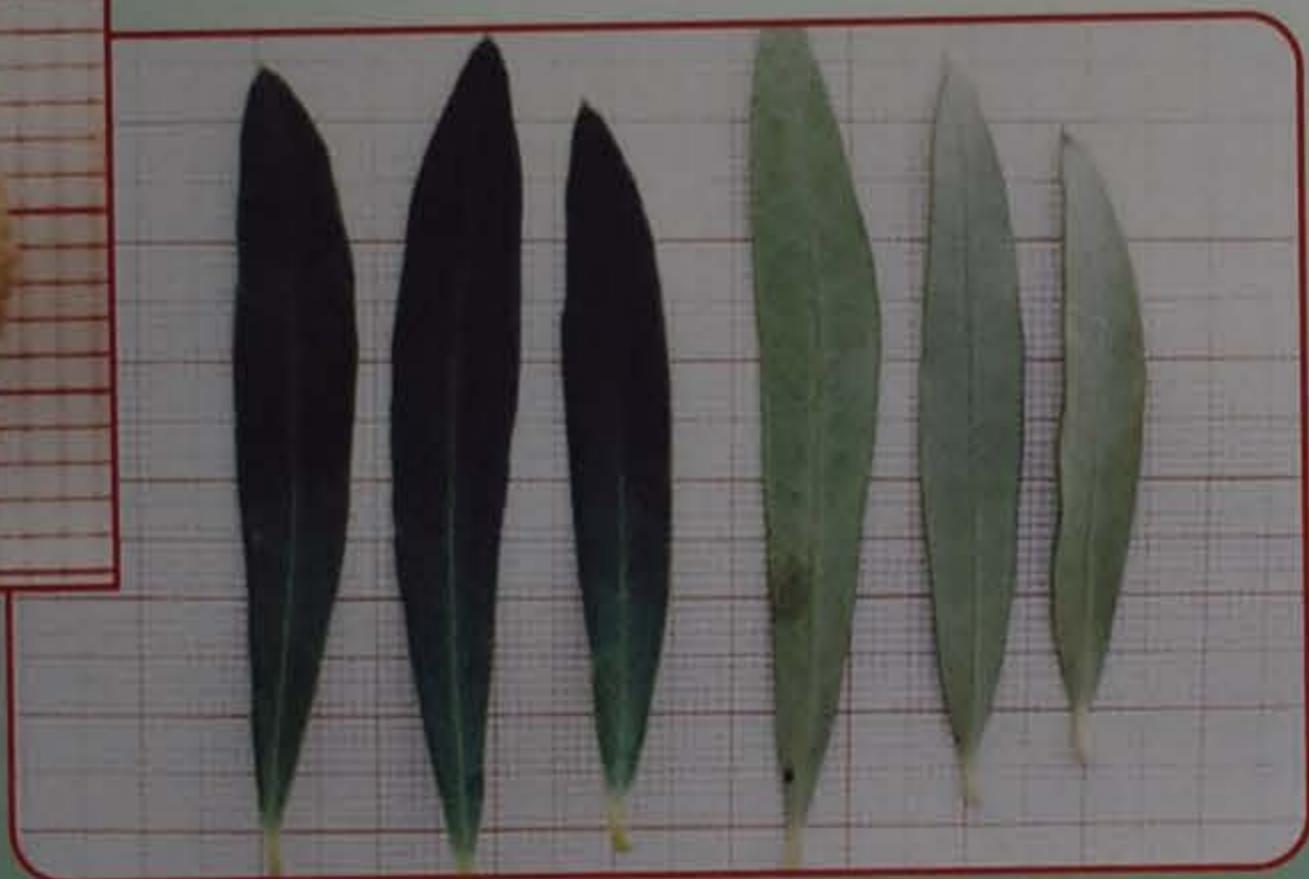
*ΠΗΓΗ ΦΩΤΟ: Γεώργιος Κωστελένος, Φυτώρια Ελιάς



1. ΑΣΠΡΟΛΙΑ ΑΛΑΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗΣ

ΣΥΝΩΝΥΜΑ: --

Εντοπίστηκε στο νομό Έβρου και κινδυνεύει με εξαφάνιση. Είναι ποικιλία μεσόκαρπη, κατάλληλη κυρίως για καλλωπιστική χρήση και δευτερευόντως μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή βρώσιμων ελιών, λαδιού και «πατέ». Οι καρποί της είναι στρογγυλοί, χωρίς θηλή, το βάρος τους κυμαίνεται από 3,3 έως 6,0 (Μ.Ο. 4,4) γραμμάρια, ωριμάζουν το Νοέμβριο και όταν είναι πράσινοι μοιάζουν πολύ με αυτούς της ποικιλίας «Μαρώνειας». Λόγω των μεγάλων και ολόλευκων κατά την ωρίμανση καρπών της πρέπει να θεωρείται ως η ποικιλία ελιάς παγκοσμίως. Εκτός όμως από τους καρπούς της, καλλωπιστικό ενδιαφέρον παρουσιάζει και το ιδιόμορφο «κατσαρό» φύλλωμά της. Θεωρείται ποικιλία βραδείας σχετικά ανάπτυξης, μέτρια παραγωγική, ανθεκτική στο ψύχος και μέτρια ανθεκτική στο κυκλοκόνιο.



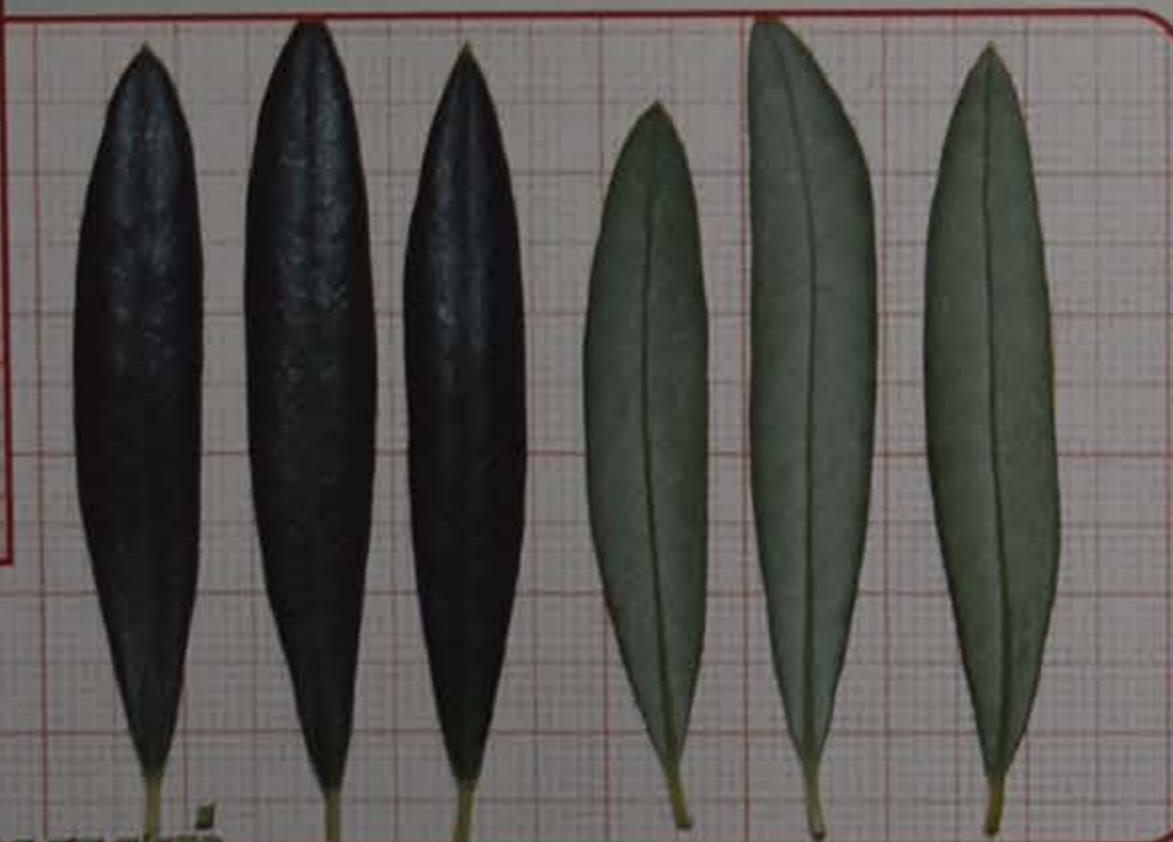
Αναγνωρίζεται ευκολότερα: Από το μοναδικό λευκό χρώμα των καρπών της και από το «κατσαρό» φύλλωμά των δένδρων.

2. ΑΣΠΡΟΛΙΑ ΚΑΛΛΩΠΙΣΤΙΚΗ Γ.Π.Α.

ΣΥΝΩΝΥΜΑ: Ασπρολιά, Λευκόκαρπος, Χιονόκαρπος.



Η ποικιλία δεν καλλιεργείται και βρίσκεται μόνο σε βοτανικές συλλογές σε διάφορα μέρη του κόσμου. Η ανακάλυψη της έγινε από το μεγάλο Έλληνα γεωπόνο του 19^{ου} αιώνα Θ. Ορφανίδη. Στην Ελλάδα δένδρα της ποικιλίας υπάρχουν στο δενδροκομείο του Γ.Π.Α., στο Ινστιτούτο Υποτροπικών Φυτών & Ελαίας στα Χανιά και σε λίγες ιδιωτικές συλλογές. Είναι ποικιλία μικρόκαρπη, κατάλληλη για καλλωπιστική χρήση. Οι καρποί της έχουν σχήμα κυλινδροκωνικό χωρίς θηλή και κατά την ωρίμανσή τους παίρνουν χρώμα λευκό. Το βάρος τους κυμαίνεται από 0,5 έως 1,5 (Μ.Ο. 08) γραμμάρια και ωριμάζουν το Νοέμβριο. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους είναι χαμηλή και κυμαίνεται από 10 % έως 12%. Θεωρείται ποικιλία μέτρια παραγωγική, μέτρια ευαίσθητη στο κυκλοκόνιο και τον καρκίνο, αλλά ευαίσθητη στο ψύχος.



Αναγνωρίζεται ευκολότερα: Από το καρκηφίστικό λευκό χρώμα και το μικρό μέγεθος των καρπών της.

3. ΛΕΥΚΟΛΙΑ ΣΕΡΡΩΝ

ΣΥΝΩΝΥΜΑ: Πετρολιά, Ασπρολιά κ.α.

Καλλιεργείται γύρω από την πόλη των Σερρών, στον Ελαιώνα, στο Μετόχι και στην Ι. Μ. Τιμίου Προδρόμου. Τα τελευταία χρόνια η καλλιέργειά της επεκτείνεται σε όλη τη Βόρεια Ελλάδα, στη Θεσσαλία και γενικά σε περιοχές παγετόπληκτες και/ή με μεγάλο υψόμετρο. Είναι ποικιλία μεσόκαρπη, κατάλληλη για την παραγωγή λαδιού πολύ καλής ποιότητας. Οι καρποί της έχουν σχήμα κυλινδρικό χωρίς θηλή. Το βάρος τους κυμαίνεται από 3,0 έως 7,0 γραμμάρια και συγκομίζονται από τα τέλη Νοεμβρίου μέχρι και τις αρχές Ιανουαρίου, χωρίς όμως να παίρνουν το τυπικό μαύρο χρώμα. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται από 16% έως 20%. Θεωρείται ποικιλία παραγωγική, πολύ ανθεκτική στο ψύχος και τη χιονόπτωση, μέτρια ανθεκτική στο κυκλοκόνιο και τον καρκίνο, αλλά πολύ ευαίσθητη στο δάκο.

Αναγνωρίζεται ευκολότερα: Από τους καρπούς και δευτερευόντως από τα φύλλα της.

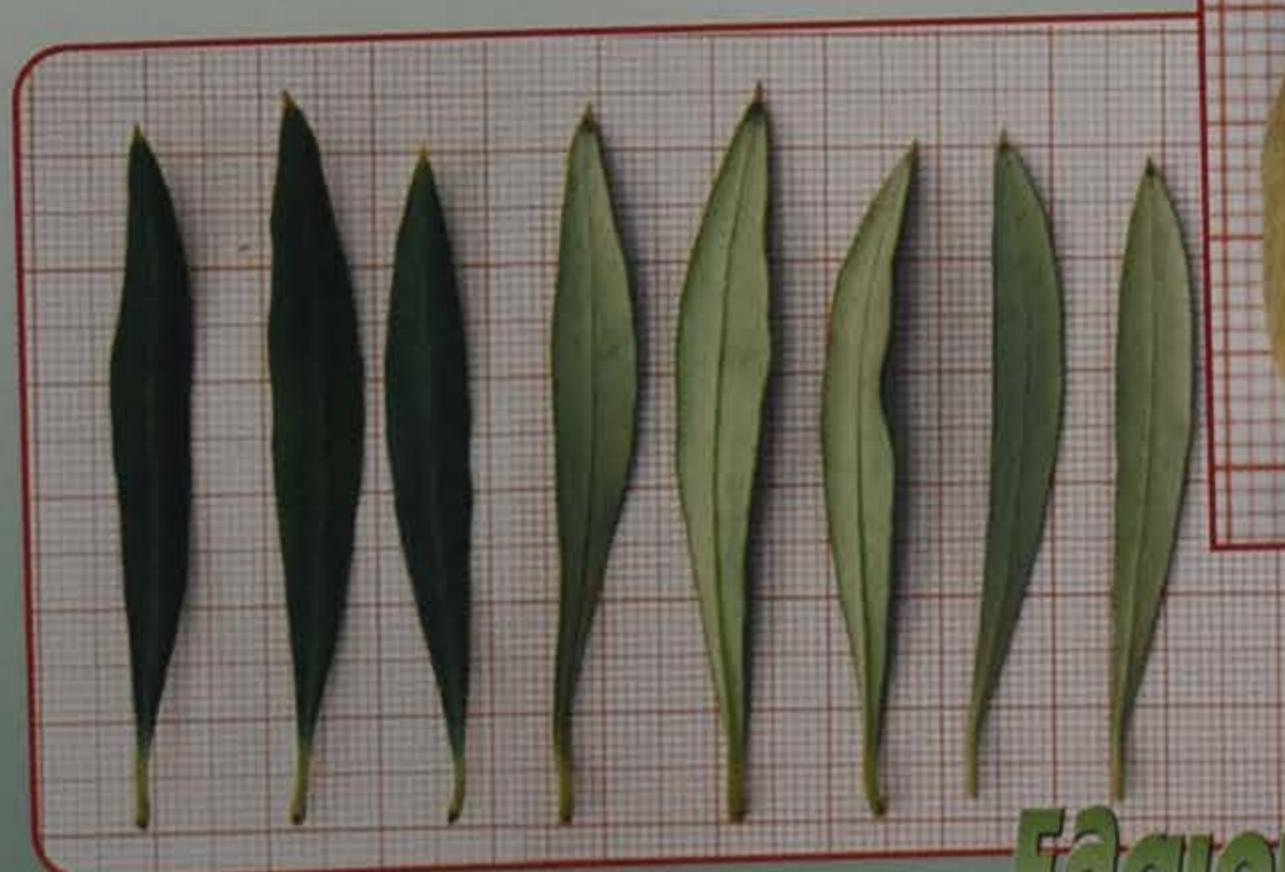


4. ΑΣΠΡΟΛΙΑ ΛΕΥΚΑΔΟΣ

ΣΥΝΩΝΥΜΑ: Ασπρολιά, Ντόπια κ.α.

Καλλιεργείται κυρίως στη Λευκάδα, στη νότια πλευρά της Κέρκυρας και σε μεμονωμένα δένδρα στην απέναντι από τη Λευκάδα πλευρά της Αιτωλοακαρνανίας. Είναι ποικιλία μεσόκαρπη, κατάλληλη για την παρασκευή λαδιού μέτριας-καλής ποιότητας. Οι καρποί της έχουν σχήμα κυλινδροκωνικό, χωρίς θηλή που στενεύουν προς τη βάση τους. Το βάρος τους κυμαίνεται από 2,0 έως 4,0 (Μ.Ο. 3,0) γραμμάρια, συγκομίζονται από τα μέσα Νοεμβρίου μέχρι και τα τέλη Δεκεμβρίου και πριν από την πλήρη ωρίμανσή τους παίρνουν υπόλευκο χρώμα. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται από 17% έως 20%. Θεωρείται ποικιλία μέτρια παραγωγική, ανθεκτική στα άγονα εδάφη, στους ανέμους και ευαίσθητη στο δάκο.

Αναγνωρίζεται ευκολότερα: Από τους καρπούς και τα μακρόστενα φύλλα της.



5. ΑΣΠΡΟΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

ΣΥΝΩΝΥΜΑ:

Η ποικιλία εντοπίστηκε και αναφέρεται για πρώτη φορά από τον καθηγητή δενδροκομίας των ΤΕΙ Θεσσαλονίκης κ. Αθανάσιο Ρούμπο. Καλλιεργείται διάσπαρτα και σε μεμονωμένα δένδρα στο νομό Χαλκιδικής στην περιοχή Γαλάτιστας. Πιθανόν όμως να καλλιεργείται και κατά μήκος της κοιλάδας του Ανθεμούντος ποταμού προς το νομό Θεσσαλονίκης. Είναι ποικιλία μεγαλόκαρπη, αλλά λόγω του πολύ μικρού αριθμού των δένδρων χρησιμοποιείται για την παραγωγή λαδιού. Οι

καρποί της έχουν σχήμα κυλινδροκωνικό με θηλή και μοιάζουν με τους καρπούς της «Καρυδολιάς Χαλκιδικής» μόνο που είναι μικρότεροι σε μέγεθος. Το βάρος τους κυμαίνεται από 2,5 έως 8,0 (Μ.Ο. 6,0) γραμμάρια και συγκομίζονται από τα μέσα Νοεμβρίου μέχρι τα τέλη Δεκεμβρίου.

Κατά την πλήρη ωρίμανση οι καρποί της δεν γίνονται μαύροι αλλά παίρνουν χρώμα ιώδες απ' όπου και το όνομά της. Θεωρείται ποικιλία μέτρια παραγωγική, ανθεκτική στο ψύχος, αλλά ευαίσθητη στους ανοιξιάτικους παγετούς. Ο αριθμός των δένδρων μειώνεται συνεχώς και η ποικιλία κινδυνεύει με εξαφάνιση.

Αναγνωρίζεται ευκολότερα: Από το χρώμα των καρπών και τα φύλλα.

6. ΑΣΠΡΟΛΙΑ (ΣΜΕΡΤΟΛΙΑ)

ΣΥΝΩΝΥΜΑ: Μυρτολιά, Μουρτολιά, Ασπρολιά, Αμμολιά κ.α.

Καλλιεργείται κυρίως στο νομό Λακωνίας, γύρω από τη Σπάρτη και την περιοχή των Μολάων. Είναι ποικιλία μικρόκαρπη, κατάλληλη για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας. Οι καρποί έχουν σχήμα στρογγυλό-κυλινδρικό χωρίς θηλή, φέρουν έντονες φακίδες και μοιάζουν με τους καρπούς του «Λιανομάνακου Τυρού» και της «Θιακής». Το βάρος τους κυμαίνεται από 1,5 έως 2,5 (Μ.Ο. 2,0) γραμμάρια και συγκομίζονται από τις αρχές Δεκεμβρίου μέχρι και τα τέλη Ιανουαρίου. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται από 20% έως 25%. Είναι ποικιλία μικρόφυλλη. Θεωρείται ποικιλία μέτρια παραγωγική, ανθεκτική στον καρκίνο, στο ψύχος και την ξηρασία και είναι κατάλληλη για φυτεύσεις σε υψόμετρα μέχρι και τα 800 μέτρα.

Αναγνωρίζεται ευκολότερα: Από τους καρπούς και τα φύλλα της.

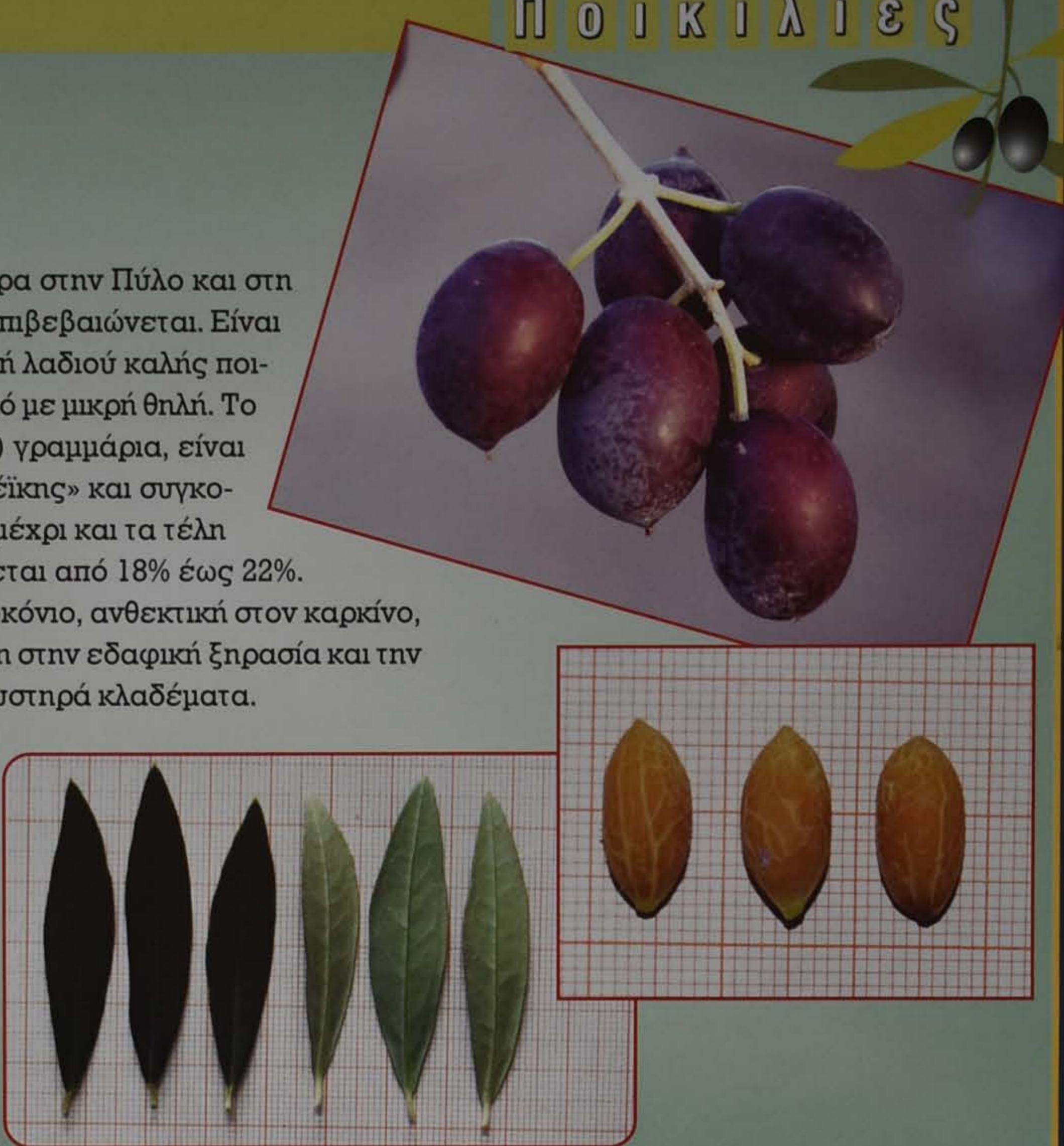
7. ΜΑΥΡΟΛΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

ΣΥΝΩΝΥΜΑ: Χωραΐτικη, Μεθωνιά κ.α.

Καλλιέργειται στο νομό Μεσσηνίας και ειδικότερα στην Πύλο και στη Χώρα, η καλλιέργειά της στο Νομό Λασιθίου δεν επιβεβαιώνεται. Είναι ποικιλία μικρόκαρπη, κατάλληλη για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας. Οι καρποί της έχουν σχήμα κυλινδροκωνικό με μικρή θηλή. Το βάρος τους κυμαίνεται από 1,0 έως 2,0 (Μ.Ο. 1,3) γραμμάρια, είναι λίγο μεγαλύτεροι από τους καρπούς της «Κορωνέϊκης» και συγκομίζονται πολύ νωρίτερα, από τα τέλη Οκτωβρίου μέχρι και τα τέλη Νοεμβρίου. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται από 18% έως 22%. Θεωρείται ποικιλία παραγωγική, άνοση στο κυκλοκόνιο, ανθεκτική στον καρκίνο, μέτρια ανθεκτική στο ψύχος, αλλά είναι ευαίσθητη στην εδαφική ξηρασία και την εδαφική υγρασία. Αντιδρά επίσης δύσκολα στα αυστηρά κλαδέματα.

Αναγνωρίζεται ευκολότερα:

Από τα φύλλα και την πρωιμότητα των καρπών της.



8. ΜΑΥΡΟΛΙΑ ΛΕΥΚΑΔΑΣ

ΣΥΝΩΝΥΜΑ: ---

Καλλιέργειται περισσότερο σε διάσπαρτα δένδρα και λιγότερο σε συγκροτημένους ελαιώνες στο νησί της Λευκάδας. Είναι ποικιλία μικρόκαρπη, κατάλληλη για την παραγωγή λαδιού μέτριας ποιότητας. Οι καρποί της έχουν σχήμα ωοειδές-κυλινδρικό χωρίς θηλή. Το βάρος τους κυμαίνεται από 1,0 έως 3,6 (Μ.Ο. 2,2) γραμμάρια και συγκομίζονται πρώιμα από τα τέλη Οκτωβρίου μέχρι και τα μέσα Νοεμβρίου. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους είναι χαμηλή και κυμαίνεται στο 16% έως 20%. Θεωρείται ποικιλία μικρής παραγωγικότητας, καρποφορεί ακανόνιστα, είναι ευαίσθητη στο δάκο και ανθεκτική στα άγονα εδάφη και τους ανέμους.

Αναγνωρίζεται ευκολότερα: Από την πρωιμή ωρίμανση και το σχήμα των καρπών της.



9. ΜΑΥΡΟΛΙΑ ΣΕΡΡΩΝ

ΣΥΝΩΝΥΜΑ: -

Καλλιεργείται σποραδικά και σε λίγα μεμονωμένα δένδρα στον Ελαιώνα του νομού Σερρών. Είναι ποικιλία μεσόκαρπη, κατάλληλη για την παραγωγή λαδιού και βρώσιμων μαύρων ελιών καλίς ποιότητας. Οι καρποί της έχουν σχήμα στρογγυλό-ωοειδές χωρίς θολή. Το βάρος τους κυμαίνεται από 3,0 έως 6,0 γραμμάρια, ωριμάζουν νωρίς στις αρχές Οκτωβρίου και παίρνουν το τυπικό μαύρο χρώμα. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται στο 18%. Θεωρείται ποικιλία μικρής παραγωγικότητας, ανθεκτική στο ψύχος και ευαίσθητη στο δάκο και το κυκλούντιο.

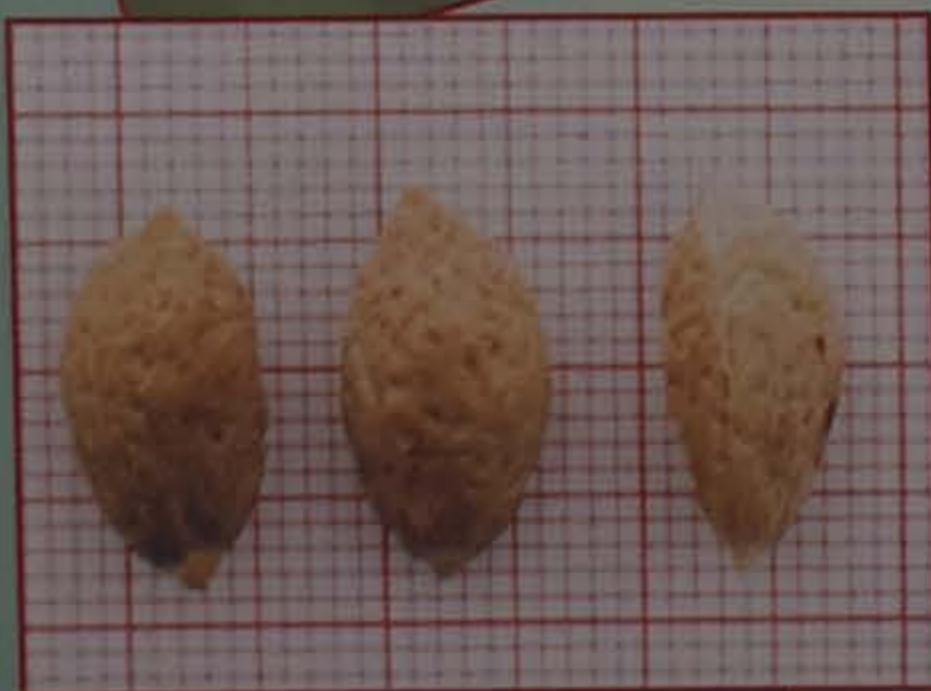


Αναγνωρίζεται ευκολότερα: Από την πρωιμότητα ωρίμανσης των καρπών και τα μακρόστενα φύλλα της.

10. ΜΑΥΡΟΛΙΑ (ΓΑΛΑΤΣΑΝΙΚΗ)

ΣΥΝΩΝΥΜΑ: Γαλάπιστας, Αγιορείπικη, Αγίου Όρους, Αναστασιάς, Μαυρολιά κ.α.

Καλλιεργείται περιορισμένα κυρίως στην Χαλκιδική, αλλά η καλλιέργεια της συνεχώς επεκτείνεται σε όλη τη Βόρειο και Κεντρική Ελλάδα. Είναι ποικιλία πλαγιόκλαδη, μεσόκαρπη, κατάλληλη για την παραγωγή λαδιού καλίς ποιότητας και λιγότερο για την παρασκευή πράσινων βρώσιμων ελιών. Οι καρποί της είναι κυλινδροκωνικοί με θολή. Το βάρος τους κυμαίνεται από 3,0 έως 6,0 γραμμάρια και συγκομίζονται πάρα πολύ πρώιμα το μήνα Σεπτέμβριο και παίρνουν το τυπικό μαύρο χρώμα. Είναι η πιο πρωιμή ελληνική ποικιλία ελιάς. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται στο 20%. Θεωρείται ποικιλία παραγωγικότερη από την «Καρυδολιά Χαλκιδικής», πολύ ανθεκτική στο ψύχος, μέτρια ανθεκτική στο κυκλούντιο και πολύ ευαίσθητη στο δάκο. Οι καρποί της μειονεκτούν σε συνεκτικότητα σάρκας έναντι των καρπών της «Καρυδολιάς Χαλκιδικής».



Αναγνωρίζεται ευκολότερα: Από τη μεγάλη πρωιμότητα ωρίμανσης των καρπών και δευτερευόντως από τα φύλλα της.