



Variedades de Aceituna

Las principales variedades del olivar español y su perfil sensorial

España cultiva más de 260 variedades de olivo, pero seis concentran cerca del 80% de la producción. Reconocer la variedad por el perfil sensorial es una de las habilidades clave del catador.

VARIEDAD	REGIÓN PRINCIPAL	PERFIL SENSORIAL	POLIFENOLES (mg/kg)	OXIDACIÓN	MERCADO
PICUAL	Jaén, Córdoba, Granada (50% del olivar mundial)	Robusto, frutado verde intenso. Tomate verde, hoja de higuera, hierba cortada, madera	350-600	Alta	ESENCIAL
ROYAL	D.O.P. Sierra de Cazorla — endémica	Delicado y complejo. Manzana fresca, plátano, hierbas aromáticas, frutado dulce-equilibrado	180-280	Media	ESENCIAL
ARBEQUINA	Cataluña, Aragón, expansión nacional	Suave y dulce. Manzana verde, almendra fresca, plátano maduro, tomate	150-300	Baja-media	MUY ALTA
HOJIBLANCA	Córdoba, Málaga, Sevilla (16% nacional)	Equilibrada. Manzana madura, almendra, alcachofa, frutado herbal con final almendrado	200-350	Media-alta	MUY ALTA
CORNICABRA	Toledo, Ciudad Real (10% nacional)	Amargo y picante marcados. Hierbas aromáticas, frutos secos, aguacate	300-500	Alta	MUY ALTA
PICUDO	Córdoba, Granada, Jaén	Frutado intenso, notas dulces. Hierbabuena, manzana, exótico	200-350	Media	ALTA
EMPELTRE	D.O.P. Aceite del Bajo Aragón	Amarillo dorado característico, dulce, almendrado. Notas a manzana madura	150-250	Media	ALTA
VERDIAL	Málaga, Badajoz	Frutado dulce. Notas a manzana, plátano, fruta tropical	150-280	Media	ALTA
MANZANILLA CACEREÑA	Cáceres (doble aptitud)	Equilibrada, suave. Notas a manzana, almendra, hierbas	150-250	Media	MEDIA
LECHÍN	Sevilla, Córdoba	Aceite ligero, frutado suave	150-220	Baja	MEDIA
FARGA	Castellón (olivos milenarios)	Aceites complejos, frutado medio, almendrados	200-300	Media-alta	ALTA

EJERCICIO RECOMENDADO

Cata 3 monovarietales en este orden: Arbequina (suave) → Royal (medio) → Picual (intenso). Separa con agua y manzana entre uno y otro. Vas a percibir tres mundos completamente distintos.