

OLEA EUROPEA POMIFORMIS Clem.: O. E. SPHERICA Gouan. O. E. SUBROTUNDA Roz. *Manzanilla* en casi toda España, *Barrelenca* en otras, *Manzaneta* y *Manzanera* en algunos puntos de Aragón, *Alquecerana* en Huesca, *Villalonga* en Albaida, Carlet y Játiba, *Fornás* en Enguera, de *Vall de Gallinera* en otras zonas del partido de Albaida y en Gandía y Sagunto .

DESCRIPCION BOTANICA

ARBOL de bastante altura en general, en los buenos medios hasta de 12 metros; copa grande, simétrica y no muy espesa.

RAMAS abiertas, sobre todo en la edad adulta.

RAMOS largos y vigorosos, algo encorvados en su terminación, de color verde blanquecino, agrisado en los de dos años. Entrenudos de mediana longitud.

HOJAS de tamaño mediano, apartadas del ramo, de forma lanceolado-alargadas, algunas ligeramente espatuladas, puntiagudas, un tanto dimorfas, algo acanaladas, lisas, de un verde neto por el haz, blanco-verdoso y algo brillantes por el envés. Nervio central prominente y de un verde fuerte; nervios laterales poco perceptibles.

La relación L : A oscila de 4,50 a 6,60, más frecuentemente entre 5 y 6; es decir, que muestra una gran variabilidad, pero que entra en el grupo de las hojas alargadas.

INFLORESCIENCIAS de gran densidad de flores (entre 13 y 33), que en la generalidad de los años revisten las ramas hasta el penúltimo nudo; las terminales son muy excepcionales. La proporción de flores monoclinas observadas ha superado siempre al 90 por 100. La de flores fecundadas oscila del 10 por 100 al 20 por 100 según los años.

La época de floración es intermedia.

FRUTOS generalmente en el centro de los ramos, aislados, de mediana aunque algo variable longitud, de forma simétrica y asemejable a una poma, de sección casi perfectamente circular y simétricos, redondeados en su terminación, umbilicados, de color verde claro hasta su total desarrollo, con fino moteado blanquecino que se torna vinoso al par que se extiende e invade la superficie totalmente, y que llega al negro rojizo más o menos pronto según las subvariedades.

Las relaciones de sus diámetros oscilan entre las cifras siguientes:

Indíces	Mínima	Máxima	Más frecuente
D : d... .. .	1,18	1,38	1,21-1,29
D : d'... .. .	1,18	1,40	1,19-1,28
d : d'... .. .	0,97	1,04	0,99-1,02

El volumen medio, variable entre los amplios límites de 1,87 c. c. a 4,75 c. c., y el peso entre 2,16 gr. y 4,90 gr. Los factores clima, terreno y riego influyen más que en otras variedades en este desarrollo o tamaño tan diferentes de la aceituna manzanilla.

HUESO relativamente pequeño, algo más alargado que el fruto, moreno claro, de forma elipsoidea, algunas veces ensanchado lateralmente, de superficie algo rugosa, terminando en pico corto. Las estrías varían de 6 a 11. Las relaciones de los diámetros son:

Indíces	Mínima	Máxima	Más frecuente
D : d... .. .	1,51	1,82	1,72-1,78
D : d'... .. .	1,57	1,86	1,71-1,78
d : d'... .. .	0,97	1,04	0,98-1,02

El peso oscila entre 0,42 gr. y 1,14 gr., y el volumen entre 0,33 c. c. y 0,90 c. c.

ALMENDRA de la forma del hueso, rolliza, de color pardo claro, surcado por fajas oscuras; de sabor débilmente amargo, con pequeñísima proporción de infértiles. El peso medio oscila entre 0,042 y 0,053 gr.

Las *proporciones porcentuales* medias de pulpa, endocarpio y almendra resultan ser:

Pulpa... .. .	80,94
Endocarpio... .. .	17,49
Almendra... .. .	1,57

CARACTERES CULTURALES

El olivo manzanillo es de maduración semitemprana.

Esta variedad está reputada como bastante añera, aunque acaso no tan fecunda como las otras. Es bastante resistente, y es también la que en mayor número de puntos se cultiva, pudiendo asegurarse que está presente en todas las provincias y zonas olivereras de España, aunque generalmente en pies aislados, pues sólo en la región sevillana se cultiva en plantaciones regulares para aceitunas de mesa, y en las de Murcia, Valencia y Huesca, para la extracción del aceite.

Hemos encontrado esta variedad en las estaciones más diversas; pero en las que el fruto adquiere más calidad es en las de clima suave y terrenos de acarreo, llanos, sueltos y de algún fondo, de que son ejemplo los de la ribera izquierda del Guadalquivir de la zona sevillana. En ellos y los semejantes y bien atendidos de cultivo y poda el fruto engruesa y tiende a redondearse.

No le están indicadas las podas fuertes y distanciadas, sino las ligeras y frecuentes, sobre todo para la aplicación a la extracción del aceite. Para la de verdeo, la bienal enérgica, que se le aplica en la zona sevillana, da buen resultado.

CARACTERES INDUSTRIALES Y COMERCIALES

La aplicación principal de la aceituna manzanilla es la del verdeo: es realmente la de mejor gusto y delicadeza. Su aceite, no obstante, se reputa fino. Sus características, según los análisis efectuados por la Estación agronómica central en 1934, son las siguientes:

Nombres vulgares	Procedencia	Fecha de recogida de la muestra	Humedad	Grasa por 100	Acidez por 100
Manzanilla	Fuente del Maestre...	25 nov.	52,91	21,04	0,28
Idem... ..	Almodóvar del Campo	19 enero.	28,11	32,64	0,20
Idem... ..	Albaida (Valencia)...	16 dic.	34,99	31,21	2,99 ¹

OBSERVACIONES.—Las cifras consignadas son las correspondientes a la madurez económica de la muestra.

FORMAS CIRCUNSTANCIALES O REGIONALES

La manzanilla es una de las variedades de caracteres más fijados y constantes, a pesar de ser la que más distribuida está por el área olivícola española. Se puede, sin embargo, apreciar algunas diferencias en el desarrollo de las hojas y tamaño y color de los frutos. Aquéllas disminuyen, sobre todo en longitud, en el extremo septentrional del área referida. La aceituna también se hace más pequeña, como sucede en la manzanilla alquecerana, tan apreciada en la provincia de Huesca. La relación L : A de las hojas, que ya en el valle del Jalón se reduce un tanto, es, en ésta, tan sólo de 4.40 a 4.80. El volumen de los frutos se reduce a 1,87 c. c., y su peso a 2,16 gr.

¹ Aceitunas mohosas.

En conjunto hemos apreciado las siguientes formas distinguibles.

Manzanilla prieta o negra de Córdoba.—Variedad más temprana, de fruto algo más pequeño que la manzanilla común, de color verde intenso y menos apreciada para el verdeo. Es una forma que sólo hemos observado en la Sierra de Córdoba.

Manzanilla alquecerana.—Hojas más acortadas, cuya relación de longitud a anchura desciende a 4,64. Predomina en ellas tendencia espatulada y son, consiguientemente, muy poco agudas; casi siempre bastante aplicadas y mostrando el envés; de acentuado polimorfismo; planas; de color verdegrisáceo. Fruto mediano, más bien pequeño, de color negro azulado a la madurez, con fino punteado. Su peso oscila de 1,87 a 2,52 gr., y su volumen de 2,16 a 2,50 c. c. Los huesos cuentan de 6 a 8 estrías.

Las dos formas anteriores entran por el tamaño de sus frutos en el grupo de la aceituna manzanilla común.

Manzanilla blanca. *O. E. pomiformis máxima*, Colm. *Manzanilla grande* de Alcañiz y otros puntos de Aragón, *blanca* de Córdoba, Sevilla y Badajoz (Orellana).

Hojas aplicadas, más anchas, más espatuladas, casi obtusas. La relación $L : A = 6,80$. Frutos grandes, ensanchados cilindroesféricos, con pequeña fosa apical, de color verde claro, casi blanco, hasta su recolección, que cuando se retrasa se torna rojo rosado y se oscurece después progresiva y lentamente, recordando la coloración de las azufaixas hasta poco antes de su maduración, en que toma el color negro con ciertos reflejos rojizos. Las relaciones de sus diámetros son $D : d = 1,21$, $D : d' = 1,35 = d : d' = 1,02$. Huesos con 8 a 10 estrías.

Manzanilla de Alora. *O. E. Arolensis* Clem. La manzanilla de Alora, a que Rojas Clemente dió el nombre de *O. E. Arolensis*, creemos sea una forma local de la *O. E. máxima* Colm. Dicho naturalista y agrónomo la describió así:

“Olivo *de Arola*, cuya aceituna, llamada también *azufairada* en Pajarete, Arcos y Espera, y es tal vez la *hojiblanca* de Aguilar. (*O. E. arolensis*, Clem.) Su madera y sus ramas son semejantes a la de la variedad de frutos de poma u olivo manzanillo de que se hablará. Las hojas son obtusas, menos anchas, de un verde menos subido, menos lustrosas y mucho menos agudas en su punta y en su base que las de la variedad sevillana; son, en una palabra, entre lineares y lanceoladas y no propiamente lanceoladas, como las de dicha casta sevillana, a las cuales exceden en lo gruesas. El fruto es muy reducido, muy tierno, negro, con manchas blanquizcas y no moradas, más caedizo que el de la variedad anterior (1), más sabroso que el de la siguiente (2) y más amarillo, mientras está verde, que el de ninguna otra casta.”

(1) Olivo negro o moradillo temprano (*O. E. Argentata* Clem.).

(2) Olivo manzanillo común.

No hemos tenido aún ocasión de estudiar ejemplares en su estación propia, pero las medidas efectuadas de frutos obtenidos hace unos años dan para relación de sus diámetros máximo y mínimo la de 1,29, muy próxima, como se ve, a la de la manzanilla blanca o grande.

Perillo.—Subvariedad de hoja grande y algo ancha (índice de 4,83), con estomas muy visibles; frutos los mayores del grupo, que llegan a 9 c. c., profundamente umbilicados y de terminación perfectamente redondeada y aun deprimida, y que antes del enverado suelen presentar 1-3 bandas longitudinales de verde más oscuro, que avanzan, más o menos, desde la base; hueso con estrías superficiales, con dos laterales opuestas más marcadas y seguidas. La proporción de pulpa llega a 84 por 100. Observada en Jaén y de méritos suficientes para recomendar su multiplicación.

OBSERVACIONES GENERALES

Los nombres de *manzanilla*, *manzaneta* y *perillo* hacen referencia a su forma, como asimismo el de *barrelenca* y *manzanecch*. En Levante, los de *Villa'onga* y *Gallinera* a los pueblos de donde ha irradiado la variedad, así como el de *Fornás* al apellido de uno de sus propagadores.