

GLOSARIO

Aliñar: Aderezar. Sazonar, condimentar y preparar la aceituna para ser consumida directamente.

Arbequino: Variedad de aceituna cuyo cultivo se extiende por Aragón y Cataluña. Esta variedad proporciona aceites de color verdoso, aroma intenso y muy frutado, ligeramente almendrado.

Capacho: Espuerta redonda de esparto que se llena con la aceituna ya molida para prensarla.

Caracteres Organolépticos: Cualidades de la aceituna que se pueden percibir por los órganos de los sentidos: olor, sabor...

Cata: Degustación de aceite de oliva realizada por un panel de expertos, para detectar sus características organolépticas y puntuar su calidad.

Catador: Persona que estima con los órganos de sus sentidos las características organolépticas del aceite de oliva.

Cornicabra: Variedad de aceituna cuyo cultivo se extiende por las provincias de Toledo y Ciudad Real. Aceite de color amarillo oro, aroma fresco y pronunciado, con notas de manzana.

Empeltre: Variedad de aceituna cultivada en Valle del Ebro y Logroño.

Envero: Color que toman las aceitunas cuando empiezan a madurar, pasando del verde al negro-morado.

Farga: Variedad de aceituna cultivada en Valencia, Castellón y Tarragona.

Frutado: Sabor que recuerda el olor y gusto del fruto sano, fresco y recogido en el punto óptimo de su maduración.

Hojiblanca: Variedad de aceite de la provincia de Málaga, de color dorado y excelente fragancia, destaca por su olor limpio y sabor afrutado dulce, con un toque de amargor final.

Lechín: Variedad de aceituna cultivada en Sevilla y Granada.

Lipogénesis: Proceso natural en la maduración de la aceituna durante el cual se va generando aceite en la pulpa del fruto.

Ordeño: Recolección manual de las aceitunas directamente del árbol.

Organoléptico: Califica toda propiedad de un producto susceptible de ser percibida por los órganos de los sentidos

Picual: Variedad de aceituna que predomina en Jaén y cultivada en gran parte de Andalucía. Aceite de color oro viejo, lechoso, de sabor especialmente fragante y ligeramente frutado.

Varear: Agitar las ramas del olivo con varas largas, con la finalidad de desprender el fruto del bol.

Varejón: Vara larga y gruesa, usada en el vareo del olivo, para derribar las aceitunas situadas en la zona superior de la oliva

Información obtenida de:

<http://www.mfao.es/generales/glosario.asp?Id=1>

<http://www.mora.es/olivo.htm#glosario>

Realizado por:

M^a Carmen del Río Gonzálvez

Míriam Prado Lobato

[Ir al glosario principal del proyecto \(Olivar y Escuela\)](#)

[Volver al proyecto de este curso](#)