

1. ΠΟΙΚΙΛΙΑ ARBEQUINA .

Είναι ποικιλία αυτόγόνιμη, μέσης άνθησης έρχεται σε παραγωγή από το πρώτο δεκαπενθήμερο του Νοεμβρίου.

Τα φύλλα είναι μικρού μεγέθους περίπου 4 εκατοστά μήκος, η πάνω επιφάνεια είναι σκούρο πράσινο και η κάτω επιφάνεια γκρι.

Ο καρπός είναι ιδιαίτερα αρωματικός, μικρός, συμμετρικός με σκούρο καφέ χρώμα, στρογγυλεμένη κορυφή, βάρος (1.5-1.8g)

Ο καρπός είναι μικρός με περιεκτικότητα σε λάδι 20-22%, το λάδι είναι υψηλής ποιότητας.

είναι πολύ παραγωγική μπαίνει νωρίς στην καρποφορία και από το τρίτο έτος έρχεται σε παραγωγή.

προσαρμόζεται σε διαφορετικές συνθήκες κλίματος, ευδοκimei σε διάφορους τύπους εδαφών, θεωρείται ποικιλία ανθεκτική στο κρύο.

Χρησιμοποιείτε ευρέως για το σύστημα πυκνής φύτευσης (5x4 , 6x 2,5) αλλά και υπέρ πυκνή φύτευση (4x 1,5 , 4,5x1,35) .

2 .ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΛΕΥΚΟΕΛΙΑ ΣΕΡΡΩΝ .

Χαρακτηρίζεται σαν μεσόκαρπη ποικιλία και έχει κυλινδροκωνικούς καρπούς , Χρησιμοποιείται κυρίως ως ελαιοποιήσιμη ποικιλία

και έχει 17-22 % περιεκτικότητα σε λάδι .

Τα κλαδιά εμφανίζουν χαρακτηριστική ευλυγισία σε σχέση με των άλλων ποικιλιών, έτσι ώστε να κρατούν το βάρος του χιονιού

για αρκετό διάστημα χωρίς να σπάζουν και να επανέρχονται στην αρχική τους θέση μετά το πέρας της κακοκαιρίας .

Πρόκειται για μία ποικιλία ανθεκτική στο κρύο, την εδαφική και ατμοσφαιρική υγρασία .

οι καρποί ωριμάζουν το Νοέμβριο και αρχές Δεκεμβρίου .

3. ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΛΙΑ

Καλλιεργείται βασικά στη Χαλκιδική Ο καρπός του δέντρου αυτού είναι πολύ μεγάλος και χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή

πράσινης τραγανής επιτραπέζιας ελιάς αλλά και για την παραγωγή ελαιολάδου λόγω της περιεκτικότητας σε λάδι 16-20 % .

Ανθεκτική σε μυκητολογικές ασθένειες (κυκλοκόνιο)

Κορωνέϊκη

Η “βασίλισσα” από τις ελιές, παράγει ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας, χαμηλής οξύτητας και με γεμάτο σώμα. Η Κορωνέϊκη ποικιλία ελιάς, διαλέγεται όταν είναι ακόμα πράσινη, έχει βραβευθεί πολλές φορές για το ισχυρό αρωματικό του λάδι, ιδανικό για να το απολαύσετε ωμό, στη φυσική του κατάσταση ή να το προσθέσετε στο τέλος του μαγειρέματος. Αυτό το είδος ελιάς δίνει περίπου 6 έως 7 λίτρα από το καλύτερο ελαιόλαδο που έχει χρώμα χρυσό-πράσινο και είναι εξαιρετικά φημισμένο για τη φρουτώδη και φρέσκια γεύση του. Η Κορωνέϊκη ελιά παρουσιάζεται κυρίως στη νότια Πελοπόννησο και σε ορισμένες περιοχές της Κρήτης. Το ΠΟΠ Καλαμάτας είναι ένα από τα καλύτερα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχεται από την Κορωνέϊκη ποικιλία.

Πράσινες Ελιές

Οι πράσινες ελιές προέρχονται από την ποικιλία της Χονδρολιάς στη Χαλκιδική, μια περιοχή στη Βόρεια Ελλάδα. Αποτελούνται από καρπούς μεγάλου μεγέθους, λαμπερό πράσινο-κίτρινο χρώμα και ελαφρώς πικρή γεύση ενώ δεν έχουν πρασινάδα. Η συγκομιδή τους γίνεται χειρωνακτικά μεταξύ της 15ης Σεπτεμβρίου και της 15ης Οκτωβρίου και, αφού αφαιρεθούν τα κουκούτσια τους, επαναξιολογούνται σε μεγάλες δεξαμενές, έτσι ώστε να χρησιμοποιούνται μόνο οι καλύτεροι καρποί.

Αμφίσσης

Καλλιεργείται κυρίως στη Στερεά Ελλάδα και την Ανατολική Θεσσαλία. Συγκαταλέγεται στις αδρόκαρπες ποικιλίες και είναι κατάλληλη για την παραγωγή ελαιολάδου πολύ καλής ποιότητας με μέτριας έντασης φρουτώδη αρώματα αμυγδάλου και άλλων φρούτων του δάσους. Διακρίνεται για την ήπια αίσθηση του πικρού και του πικάντικου διαμορφώνοντας μια ισορροπημένη γεύση.

Μεγαρίτικη

Καλλιεργείται εκτεταμένα στον νομό Αττικής, στην ορεινή Αργολίδα, στη Βοιωτία, στην Εύβοια αλλά συναντάται τα τελευταία χρόνια σε ολόκληρη τη βόρεια Ελλάδα. Συγκαταλέγεται στις μεσόκαρπες ποικιλίες και είναι κατάλληλη για την παραγωγή ελαιολάδου πολύ καλής ποιότητας αλλά και πράσινων ή μαύρων βρώσιμων ελιών. Διακρίνεται για το πολύπλοκο φρουτώδες άρωμά της με στοιχεία από άνθη, φρούτα του δάσους και εσπεριδοειδή.