

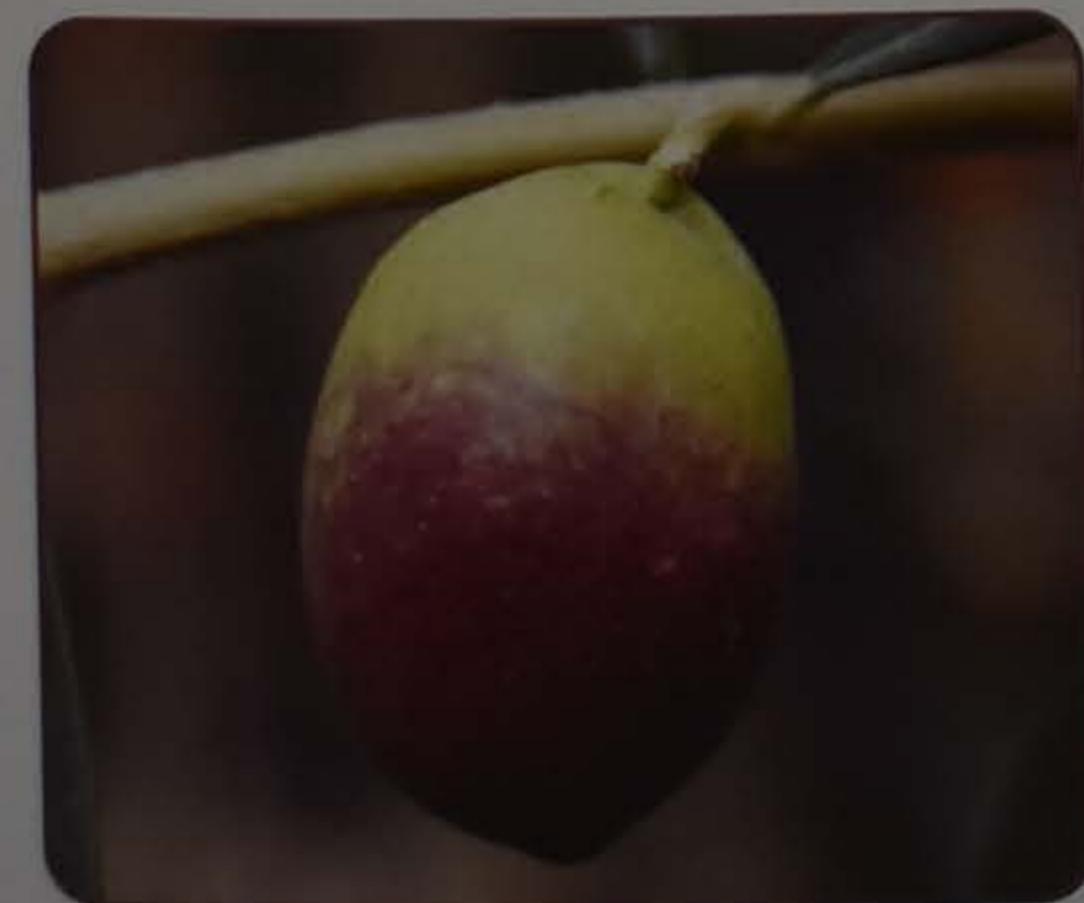


# Ελληνικές Αδρόκαρπες Ποικιλίες Ελιάς



## Γράφουν οι

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



**Η**Ελλάδα με τις 80 και πλέον ποικιλίες ελιάς που διαθέτει είναι μία από τις πλουσιότερες, αν όχι η πλουσιότερη σε αναλογία (αριθμός ποικιλιών / έκταση) χώρα του κόσμου όσον αφορά το γενετικό υλικό ελιάς. Παρότι ένα μεγάλο μέρος των ποικιλιών αυτών δεν έχει μελετηθεί διεξοδικά, ή δεν έχει μελετηθεί καθόλου, ένας αριθμός τους είναι αρκετά γνωστός στην Ελλάδα από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα. Περίου 25 ποικιλίες και μόνο ελάχιστες (4 - 5) είναι γνωστές σε όλο τον κόσμο, με σημαντικότερες τις ποικιλίες: Κορωνέϊκη, Μαστοειδής, Καλαμών, Χαλκιδικής και Αμφίσσης. Από τις πολλές πέντε ποικιλίες ελιάς διαπιστώνουμε ότι οι δύο είναι λαδο-

λιές, η Κορωνέϊκη και Μαστοειδής και οι τρείς επιτραπέζιες ποικιλίες, η Καλαμών, η Χαλκιδικής και η Αμφίσσης.

Από τις 17 και πλέον γνωστείς αδρόκαρπες ποικιλίες ελιάς που διαθέτει η Ελλάδα, οι δέκα από αυτές είναι οι περισσότερο γνωστές ή σκείνες που συχνότερα αναφέρονται στην ελληνική βιβλιογραφία, από τα τέλη του 19ου αιώνα μέχρι και τις πιέρες μας. Στο παρόν άρθρο θα προσπαθήσουμε να παρουσιάσουμε, όσο πιο περιεκτικά και συνοπτικά γίνεται, αυτές τις δέκα αδρόκαρπες ποικιλίες ελιάς της Ελλάδας.

\*ΠΗΓΗ ΦΩΤΟ: Γιώργος Κωστελένος, Φυτώρια Ελιάς



## 1. ΑΜΥΓΔΑΛΟΛΙΑ

**ΣΥΝΩΝΥΜΑ:** Αμυγδαλοραχάτη, Κουρομύτα, Στραβομύτα κ.α.

Καλλιεργείται σποραδικά στην Αττική, στην Εύβοια και στην Ανατολική Στερεά Ελλάδα. Τα περισσότερα δένδρα βρίσκονται σε βοτανικές συλλογές. Είναι ποικιλία αδρόκαρπη, κατάλληλη για την παρασκευή πράσινων ελιών και λαδιού καλής ποιότητας. Οι καρποί της έχουν χαρακτηριστικό σχήμα αμυγδάλου, απ' όπου και τ' όνομά της, με εμφανή θηλή και είναι κυρτωμένοι προς την μία τους πλευρά. Το βάρος τους κυμαίνεται από 6,0 έως 14,0 (Μ.Ο. 8,5) γραμμάρια και ωριμάζουν το Νοέμβριο. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους είναι υψηλή και κυμαίνεται στο 20%. Επειδή είναι νάνα ποικιλία και τα δένδρα δύσκολα ξεπρούν σε ύψος τα 3,0-3,5 μέτρα, τα τελευταία χρόνια αρχίζει να χρησιμοποιείται και για καλλωπιστικούς σκοπούς. Θεωρείται ποικιλία μέτρια παραγωγική, ανθεκτική στις ξηροθερμικές συνθήκες, αλλά ευαίσθητη στο ψύχος, το κυκλοκόνιο και το δάκο. Η χρήση της ως νάνο υποκείμενο δεν έχει δώσει ενθαρρυντικά αποτελέσματα, ούτε έχει δοκιμαστεί η καλλιέργειά της σε υπέρπικνες γραμμικές καλλιέργειες.



**Αναγνωρίζεται ευκολότερα:** Από τους καρπούς, το μέγεθος των φύλλων και το μικρό ανάστημα των δένδρων.

## 2. ΒΑΣΙΛΙΚΑΔΑ

**ΣΥΝΩΝΥΜΑ:** Βασιλική, Ροβιάτικη κ.α.

Καλλιεργείται σποραδικά και σε μεμονωμένα δένδρα στην Ανατολική Στερεά Ελλάδα, στη Βόρεια Εύβοια και πιθανόν η ποικιλία να υπάρχει και στην Κέρκυρα. Δεν καλλιεργείται στη Χαλκιδική. Είναι ποικιλία αδρόκαρπη, κατάλληλη για την παρασκευή πράσινων βρώσιμων ελιών. Οι καρποί της έχουν σχήμα κυλινδρικό, χωρίς θηλή και είναι ελαφρά κυρτωμένοι προς τη μία τους πλευρά. Το βάρος τους κυμαίνεται από 4,0 έως 8,0 (Μ.Ο. 6,0) γραμμάρια και ωριμάζουν το Νοέμβριο. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους είναι μέτρια και κυμαίνεται γύρω στο 15%. Θεωρείται ποικιλία μέτριας παραγωγικότητας, αλλά ανθεκτική στο ψύχος, τις χιονοπτώσεις, τον καρκίνο και το κυκλοκόνιο.



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

### 3. ΓΑΪΔΟΥΡΟΛΙΑ

**ΣΥΝΩΝΥΜΑ:** Αδρόκαρπη, Ισπανική, Δαμασκηνάτη, Παλαμάρα, Αγγουράκι κ.α.

Καλλιεργείται συστηματικά στην επαρχία Κυνουρίας του νομού Αρκαδίας και στο νομό Άργολίδας, αλλά διάσπαρτα δένδρα της ποικιλίας υπάρχουν σε όλη τη νότια ηπειρωτική και υπσιωτική Ελλάδα. Είναι ποικιλία κρεμοκλαδής, αδρόκαρπη, κατάλληλη για την παρασκευή νόστιμων πράσινων ή ημιώριμων ελιών και εναλλακτικά λαδιού πολύ καλής ποιότητας. Οι καρποί της έχουν χαρακτηριστικό σχήμα νεφρού, χωρίς θηλή, με μεγάλες φακίδες. Είναι η πλέον μεγαλόκαρπη ελληνική ποικιλία ελιάς. Το βάρος των καρπών της κυμαίνεται από τα 7,0 έως τα 20,0 (Μ.Ο. 10,5) γραμμάρια, αλλά συχνά ξεπερνά και τα 20,0 γραμμάρια. Η συγκομιδή των καρπών γίνεται από τα τέλη Οκτωβρίου μέχρι και τα τέλη Νοεμβρίου. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται από 17% έως 19%. Θεωρείται ποικιλία παραγωγική, παραγωγικότερη της «Καλαμών», πολύ ανθεκτική στο ξηροθερμικό κλίμα και την ξηρασία. Αντίθετα παρουσιάζει ευαίσθησία στο ψύχος, στο δάκο και το κυκλοκόνιο. Η Γαϊδουρολιά παρ' ότι θεωρείται από πολλούς σήμερα ως «ποικιλία άνευ οικονομικής σημασίας» ενδέχεται στο μέλλον να αποδειχθεί ότι είναι το μεγαλύτερο ελληνικό «κεφάλαιο» στις βρώσιμες ποικιλίες ελιάς.

**Αναγνωρίζεται ευκολότερα:** Από τους πολύ μεγάλους νεφροειδείς καρπούς, τα μεγάλα φύλλα και την κρεμοκλαδή μορφή των δένδρων.



### 4. ΚΑΛΑΜΩΝ

**ΣΥΝΩΝΥΜΑ:** Αετονυχολιά, Νυχάτη, Κορακολιά, Καλαματιανή, Χονδρολιά κ.α.

Είναι ποικιλία παγκόσμιας διάδοσης. Στην Ελλάδα καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Λακωνίας, Μεσσηνίας, Αιτωλοακαρνανίας, Φθιώτιδας και στην επαρχία Κυνουρίας του νομού Αρκαδίας. Τα τελευταία χρόνια η καλλιέργειά της επεκτείνεται στη Θεσσαλία, την Ήπειρο και τη Μακεδονία. Διάσπαρτα δένδρα της ποικιλίας υπάρχουν σε όλη την Ελλάδα. Είναι ποικιλία στα όρια της μεσόκαρπης-αδρόκαρπης, κατάλληλη για την παραγωγή βρώσιμων μαύρων ελιών εξαιρετικής ποιότητας. Οι καρποί της έχουν σχήμα κωνικό, χωρίς θηλή και είναι κυρτοί προς τη μία τους πλευρά. Το βάρος τους κυμαίνεται από 3,0 έως 8,0 (Μ.Ο. 5,5) γραμμάρια και ωριμάζουν το Νοέμβριο. Κατά την πλήρη ωρίμανσή τους οι καρποί της παίρνουν το τυπικό μαύρο χρώμα. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται γύρω στο 16%. Η Καλαμών έχει τα μεγαλύτερα σε μέγεθος φύλλα από κάθε άλλη ελληνική ποικιλία ελιάς. Θεωρείται ποικιλία παραγωγική, απαιτητική σε εδαφοκλιματικές συνθήκες, ανθεκτική στο κυκλοκόνιο και τα υφάλμυρα νερά και μέτρια ανθεκτική στο δάκο, το ψύχος, τη βερτιτσιλίωση και τον καρκίνο.

**Αναγνωρίζεται ευκολότερα:** Από τους χαρακτηριστικούς καρπούς, τους πυρίνες και τα μεγάλα σκούρα πράσινα φύλλα της.



## 5. ΚΑΡΟΛΙΑ ΛΕΣΒΟΥ

**ΣΥΝΩΝΥΜΑ:** Καρούλα κ.α

Καλλιεργείται σποραδικά στην περιοχή της Λέσβου, ενώ η παρουσία της στην περιοχή της Ζακύνθου δεν επιβεβαιώνεται. Είναι ποικιλία αδρόκαρπη, κατάλληλη για την παρασκευή πράσινων βρώσιμων ελιών. Οι καρποί της έχουν σχήμα κυλινδροκωνικό χωρίς θηλή. Το βάρος τους κυμαίνεται από 5,0 έως 10,0 (Μ.Ο. 7,0) γραμμάρια και ωριμάζουν το Νοέμβριο. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους είναι μέτρια και κυμαίνεται γύρω στο 16%. Θεωρείται ποικιλία μέτρια παραγωγική και μέτρια ανθεκτική στο ψύχος, αλλά πολύ ευαίσθητη στο κυκλοκόνιο και το δάκο.

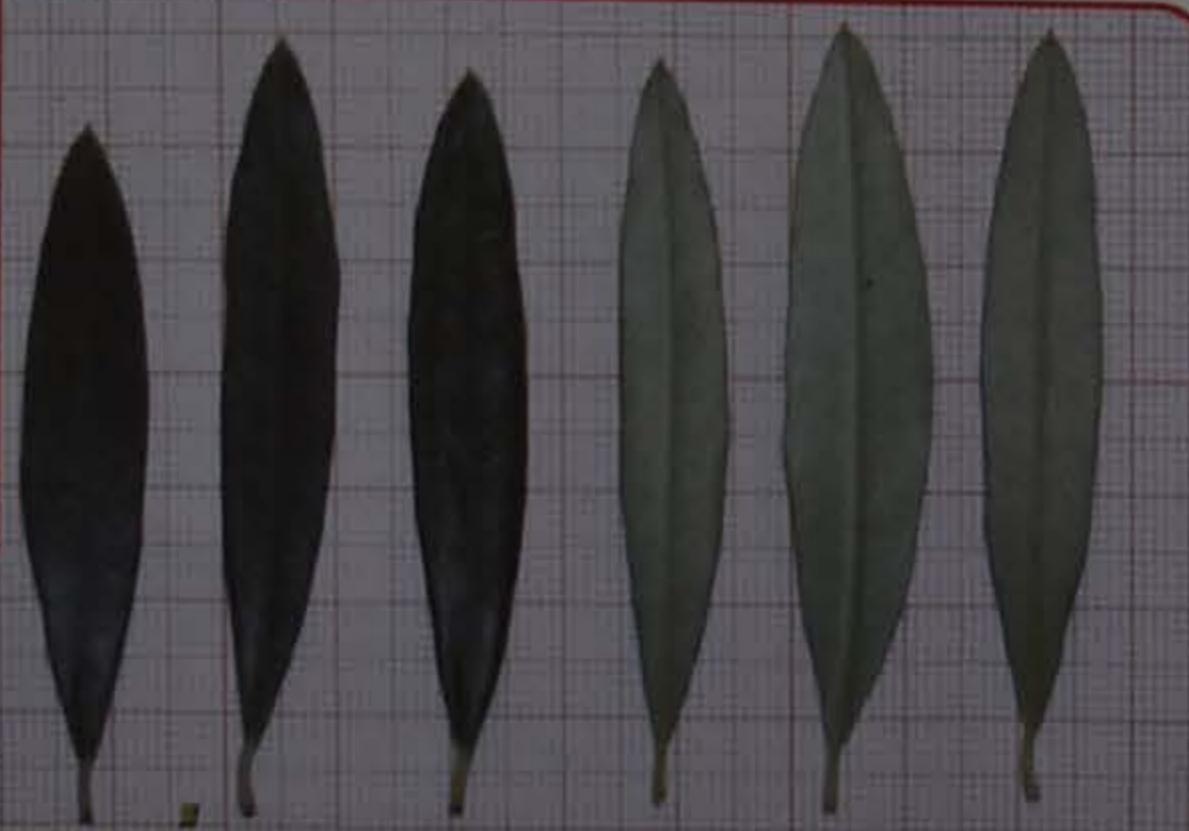


**Αναγνωρίζεται ευκολότερα:** Από την ακίδα που έχουν οι πυρίνες στην κορυφή τους και τα φύλλα της.

## 6. ΚΑΡΥΔΟΛΙΑ Γ.Π.Α.

**ΣΥΝΩΝΥΜΑ:** Κωνική, Καρυδοραχάτη κ.α.

Καλλιεργείται σποραδικά στην Κεντρική και στην Ανατολική Στερεά Ελλάδα και στη Βόρεια Εύβοια. Η παρουσία της στην Χαλκιδική δεν επιβεβαιώνεται και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να συγχέεται με την ποικιλία «Καρυδολιά Χαλκιδικής» που καλλιεργείται στη Βόρεια Ελλάδα. Είναι ποικιλία αδρόκαρπη, κατάλληλη για την παρασκευή πράσινων βρώσιμων ελιών. Οι καρποί της έχουν σχήμα κωνικό-κυλινδροκωνικό, με θηλή, είναι ελαφρά κυρτωμένοι προς την μία τους πλευρά και φέρουν χαρακτηριστική «ραφή». Το βάρος τους κυμαίνεται από 4,0 έως 8,0 (Μ.Ο. 5,5,) γραμμάρια και ωριμάζουν το Νοέμβριο. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους είναι μέτρια και κυμαίνεται γύρω στο 15%. Θεωρείται ποικιλία χαμηλής έως μέτριας παραγωγικότητας, ανθεκτική στο ψύχος, αλλά ευαίσθητη στο κυκλοκόνιο.



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

## 7. ΚΑΡΥΔΟΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

**ΣΥΝΩΝΥΜΑ:** Καρυδολιά, Χονδρολιά Χαλκιδικής κ.α.

Καλλιεργείται σε όλη τη Βόρεια Ελλάδα και περισσότερο στο νομό Χαλκιδικής και τις παραθαλάσσιες περιοχές των νομών Θεσσαλονίκης, Σερρών, Καβάλας και Ξάνθης. Καλλιεργείται επίσης στη Θεσσαλία και τα τελευταία χρόνια στη Φθιώτιδα, στην Αιτωλοακαρνανία και στην Έρτα. Είναι ποικιλία αδρόκαρπη, κατάλληλη για την παρασκευή πράσινων και μαύρων βρώσιμων ελιών πολύ καλής ποιότητας και εναλλακτικά για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας. Οι καρποί της έχουν σχήμα κυλινδροκωνικό-κωνικό με μεγάλη θηλή και έντονη χαρακτηριστική «ραφή». Το βάρος τους κυμαίνεται από 5,0 έως 14,0 (Μ.Ο. 7,5) γραμμάρια και ωριμάζουν από τα τέλη Οκτωβρίου μέχρι τα τέλη Νοεμβρίου, χωρίς όμως ποτέ να παίρνουν το τυπικό μαύρο χρώμα. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται από 17% έως 22%. Θεωρείται ποικιλία αρκετά παραγωγική, αυτόστειρη, απαιτητική μεν σε χαμηλές θερμοκρασίες για να ανθίσει, αλλά μέτρια ανθεκτική στο ψύχος. Επίσης θεωρείται ευαίσθητη στο δάκο, τον καρκίνο, το κυκλοκόνιο και πάρα πολύ ευαίσθητη στη βερτιτσιλίωση. Η ποικιλία δεν έχει καμία σχέση με την Ιταλική ποικιλία ελιάς «Ascolana Tenera».

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



## 8. ΚΟΛΥΜΠΑΔΑ

**ΣΥΝΩΝΥΜΑ:** Μηλολιά, Κολυμπάτη, Κοκκινολιά κ.α.

Καλλιεργείται σποραδικά και σε μεμονωμένα δένδρα στις Κυκλαδες, στην Ανατολική Στερεά Ελλάδα και στην Ανατολική Πελοπόννησο. Είναι ποικιλία αδρόκαρπη, κατάλληλη για την παρασκευή ημιώριμων βρώσιμων ελιών και ειδικότερα ελιών μέσα στο λάδι τύπου «Κολυμπάδες». Οι καρποί της έχουν σχήμα στρογγυλό με θηλή. Το βάρος τους κυμαίνεται από 3,5 έως 8,0 (Μ.Ο. 6,0) γραμμάρια και ωριμάζουν το Νοέμβριο. Κατά την πλήρη ωρίμανση οι καρποί της δεν παίρνουν το τυπικό μαύρο χρώμα αλλά γίνονται ιώδεις. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται από 17% έως 20%. Θεωρείται ποικιλία μέτριας παραγωγικότητας, ανθεκτική στην ξηρασία και τις υψηλές θερμοκρασίες, αλλά ευαίσθητη στο ψύχος, στο κυκλοκόνιο και ιδιαίτερα στο δάκο.

**Αναγνωρίζεται ευκολότερα:** Από το σχήμα και το χρώμα των καρπών κατά την ωρίμανση.



## 9. ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ

**ΣΥΝΩΝΥΜΑ:** Αμφίσσης, Βόλου, Βοιωτική, Άρτας, Αγρινίου, Μπολιάνα, Πατρινέικη, Πατρινή, Ματεσέϊκη κ.α.

Είναι ποικιλία παγκόσμιας διάδοσης. Στην Ελλάδα καλλιεργείται κυρίως στη Στερεά Ελλάδα (Φθιώτιδα, Φωκίδα, Βοιωτία, Αιτωλοακαρνανία), στην Ανατολική Θεσσαλία (Άγια, Πύλιο), στην Ήπειρο (Άρτα, Παραμυθιά, Ηγουμενίτσα) και περιορισμένα στην Αχαΐα και στην Ηλεία.

Τα τελευταία χρόνια η καλλιέργεια της έχει επεκταθεί και στη Μακεδονία και γενικά υπάρχουν διάσπαρτα δένδρα της ποικιλίας σε όλη την Ελλάδα. Είναι ποικιλία αδρόκαρπη, κατάλληλη για την παρασκευή πράσινων και μαύρων βρώσιμων ελιών πολύ καλής ποιότητας. Οι καρποί της έχουν σχήμα στρογγυλό-ωοειδές χωρίς θηλή, με μεγάλες φακίδες. Το βάρος τους κυμαίνεται από 4,0 έως 10,0 (Μ.Ο. 6,0) γραμμάρια και ωριμάζουν το Νοέμβριο. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται από 14% έως 18%. Οι καρποί και τα φύλλα της μοιάζουν με εκείνα της ποικιλίας «Βρασταμινή». Θεωρείται ποικιλία παραγωγική, μέτρια ανθεκτική στο ψύχος, τον καρκίνο και στο κυκλοκόνιο, αλλά πάρα πολύ ευαίσθητη στη βερτίτσιλίωση.

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

## 10. ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΛΙΑ

**ΣΥΝΩΝΥΜΑ:** Πρασινολιά, Γαλανή κ.α.

Καλλιεργείται σποραδικά και σε μεμονωμένα δένδρα τόσο στη Νότιο Ελλάδα (Πελοπόννησο και Στερεά Ελλάδα), όσο και βορειότερα στη Χαλκιδική. Είναι ποικιλία κρεμοκλαδής, αδρόκαρπη, κατάλληλη για την παρασκευή πράσινων βρώσιμων ελιών, αλλά τις περισσότερες φορές οι καρποί της χρησιμοποιούνται, ανάμεικτοι με τους καρπούς άλλων ποικιλιών, για την παραγωγή λαδιού. Οι καρποί της έχουν σχήμα στρογγυλό-ωοειδές χωρίς θηλή. Το βάρος τους κυμαίνεται από 4,0 έως 8,0 (Μ.Ο. 5,0) γραμμάρια και ωριμάζουν το Νοέμβριο. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους είναι μέτρια και κυμαίνεται από 14% έως 18%. Θεωρείται ποικιλία αρκετά παραγωγική, ανθεκτική στο ψύχος, τον καρκίνο και το κυκλοκόνιο.

**Αναγνωρίζεται ευκολότερα:** Από τα φύλλα, τους πυρίνες και τους καρπούς της.