

Apontamentos agrícolas

Notas sobre a elaboração do oleo na azeitona

No presente artigo vamos procurar resumir alguns dados de reconhecido valor para a fabricação dos azeites, certos que, conhecidos por uns não deixarão contudo de ser de utilidade para muitos olivicultores da 6.^a região.

A qualidade e quantidade de azeite não estão apenas ligados ao gráo de maturação da azeitona que o fornece. É sabido que a azeitona colhida no cedo com a mira em obter azeites mais finos dá menor quantidade de azeite. Assim, é dependente do resultado de um bom estudo economico em que entram por complexo muitos factores importantes dos quaes o principal é com certeza o mercado, que nos faça apreciar pela preferencia da qualidade sobre a quantidade, que nos leva á pratica da colheita no cedo. Outras circumstancias que vamos na generalidade passar em revista, influem não só na qualidade como na quantidade do azeite. Para ajuizar da influencia do clima, basta comparar os azeites do sul com os do norte do nosso paiz. Os azeites de Moura e Serpa apesar de na maioria serem de mais aprimorado fabrico, fazem uma differença consideravel dos azeites dos districtos de Portalegre e Castello Branco por via de regra mais finos e delicados. Mas ainda ha mais: entre os azeites do districto de Portalegre são notaveis as differenças entre os das localidades mais ao sul como Souzel, Elvas, etc., e os das localidades mais ao norte como Castello de Vide e Niza, e tal differença não é só devida á diversidade dos terrenos como mais adiante veremos, mas muito o deve ao clima especial e bem differente d'aquellas ultimas localidades devido a circumstancias orographicas especiaes.

É notavel tambem a excellencia dos azeites de Castello Branco mas quer nos parecer que muito concorre tambem o mais aprimorado fabrico n'aquella localidade, porquãto de climas aproximadamente iguaes os de Castello Vide são por vezes inferiores e nós observámos praticamente n'esta ultima localidade quanto o fabrico influencia na qualidade dos oleos apreciando azeites de qualidades commerciaes bem differentes sendo aliás provenientes de olivedos situados em condições iguaes de clima, terreno, etc.,

—Outra influencia de não somenos importancia na qualidade dos azeites é a da qualidade dos terrenos em que a oliveira vegeta. Os olivedos dos terrenos fortes de barros fornecem azeites mais encorpados e mais carregados de côr que os de terras soltas e delgadas como os da sub-região granitica, por exemplo.

Ha uma grande relação entre os elementos mineraes e a qualidade e quantidade de oleo na azeitona, d'onde se conclue como faz notar E. Mingioli ser esta a razão da maior adaptação da oliveira