

Olive Tree 품종

by True Graden Co.
2025.12.13

올리브 품종 선택 시 고려할 점

1. 올리브 재배의 목적 : 오일생산, 잎 생산, 조경수 생산, 체험농장, 관광지 조성, 절화, 사료 등
2. 농장의 위치적 특성 : 해안가 _ 해수 염분유입, 중산간_ 내한성에 관한 고려.

강수량과 습도, 관수 인프라, 방풍시설 등 환경여건

3. 경작규모 및 수익성 : 잎과 오일 병행. 수확의 안정성
4. 노동력 과 재배기술 : 성장속도와 수형 (관리 용이 vs 까다로움)

- 피쿠알 (Picual) _스페인 _ 오일 절임 겸용 (Oil, Table)
- 열매무게 2.5~3.5g 중형. 함유비율 21~25%
- 맛 : 신선한 풀향. 토마토향, 은은한 쓴맛, 매콤한 피니시가 특징
- 내한성. 내병성. 습기에 강함 . 수세는 왕성하고 , 격년 결과의 경향이 있다 .
- 오일산화 안정성이 뛰어남. 폴리페놀 올레인산의 함량이 높은 편
- 세계에서 가장 많이 재배되고 있는 품종 (호주, 미국에서도 재배)



- 아르베키나 Arbequina _스페인_ 오일용 (oil)
- 열매무게 1~2g 소형, 함유 비율 17~21% 오일 산출량이 높음
- 맛 : 달콤한 견과류 향, 사과향, 맛이 부드러워 인기가 높음.
- 조기 결실, 관리가 비교적 수월, 입문자에게 가장 현실적인 품종
- 자가수정, 염분내성 강함, 내한성, 환경적응성 좋음
- 스페인 대표품종, 캘리포니아에서 재배되는 품종 중 가장 큰 비중을 차지함.



• 만자니아 (Manzanillo) _스페인_오일 절임 겸용 (Oil. Table)

• 열매크기 3.0~3.5g 중형. 오일 함유량 15~23%

• 맛 : 과일향, 부드러운 쓴맛, 매콤한 피니시

• 자가수정 약함.

타화수분 (Cross-pollination) 프란토이오, 이르베키나, 루카, 네바딜로 블랑코 등과 함께 심는다.

• 재배가 용이, 가공용으로 뛰어남



- 코라티나 (Coratina) _ 이탈리아 _ 겸용 (Oil , Table)
- 과일 : 5-6g 중형 , 오일함량 21~26% . 폴리페놀 수율 최고
- 맛 : 강한 과일향과 매콤하고 쓴 맛
- 환경적응성 뛰어남, 내병성 과 내한성. 건조한 기후에 강함
- 오일 산화 안정성이 좋음 . Oil 외에도 잎은 향신료, 차 등으로 사용



- 레치노 (Leccino) _이탈리아_ 오일용
- 열매크기 : 2~4g 중간크기. 오일함량 16~21%. 과일은 조기에 동시에 익어 수확시기 예측이 용이함
- 맛 : 신선하 아몬드 향, 야생 허브향 부드러운 맛
- 성장속도가 빠르고 강건한 나무. 성목은 6-8M까지 자람. 반수형으로 가지가 아래로 늘어지는 형태
- 내한성 (-6~8°C), 곰팡이병 과 포도피어스병 (*Xylella Fastidiosa*)에도 유전적 내성 있음
- 타화수분 : 아르베키나, 만자니아, 프란토이와 함께 재배



- 프란토이오 (Frantoio) _ 이탈리아 _ 오일용 Oil
- 무게 3~3g 소형 달걀모양. 함유 비율 23-26%
- 맛 : 그린 아몬드, 아티초크 ,허브 향이 나며, 은은한 쓴맛과 알싸한 목넘김
- 오일의 품질이 좋고, 수율이 안정된 우량품종 , 지역 적응성 좋음
- 추위에 민감 , 잎은 짙은 초록색.
- 자가수분가능 하나, 품질과 생산성 극대화를 위해 타화 수분 (Cross -pollination) 하는 것이 좋다
- 아르베키나, 만자니아, 레치노, 코라티나와 함께 재배



- 코로네이키 (Koroneiki) _ 그리스 _ 오일용

- 열매크기 : 2-3g 소형 , 함유비율 : 25~30% . 높은 생산성과 안정적 품질
- 맛 : 짙은 풀향, 씹싸름하고 매콤하게 톡 쏘는 맛
- 그리스 올리브오일 생산 면적의 50~60% 를 차지하는 대표품종
- 자가수정 , 내한성 (-10°C)



감사합니다.