

# COME DEGUSTARE L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA L'ASSAGGIO DELL'OLIO

Come il vino, anche l'olio extra vergine d'oliva viene degustato e valutato. Vi sono delle regole precise per la valutazione organolettica. La degustazione vera e propria comporta una conoscenza professionale, o quasi, del prodotto tale da poterlo descrivere e comunicare ad altri le caratteristiche e le tipicità.

Riassumiamo le fasi principali.

## ANALISI OLFATTIVA

1) Versate una modica quantità in bicchierino colorato, solitamente di colore blu o bronzato. Per l'olio l'esame visivo non è suscettibile di valutazione, ciò giustifica il colore dei bicchierini.

2) Scaldate l'olio nell'apposito bicchierino colorato utilizzando il riscaldatore (se vi trovate nella sala panel) o un bicchierino (anche di plastica). In quest'ultimo caso per riscaldare il bicchiere, tenendolo coperto con un tovagliolo o vetrino, ponete il bicchierino nel palmo della mano muovendolo in modo circolare.

Allo stesso tempo si deve ruotare il modo circolare anche il bicchierino all'interno del palmo tanto da avere una superficie calda in modo uniforme.

La rotazione deve essere lenta e per una durata inferiore al minuto sino ad arrivare ad una temperatura di circa 30°C.

3) Portate il bicchierino al **naso** e annusate l'olio con lo scopo di captare tutte le sensazioni gradevoli o meno. Ogni olio (cultivar delle olive) è caratterizzato da propri profumi (intensità, fragranza, freschezza, equilibrio) ed eventuali difetti.

## ANALISI GUSTATIVA

4) Assumete una quantità di olio pari ad un cucchiaino nella cavità orale, senza ingerirlo.

5) Aspirate dell'aria, lentamente e delicatamente, poi in modo più vigoroso in modo da vaporizzare l'olio nel cavo orale. In questo modo vi è un primo contatto con le papille gustative. Fate attenzione alla percezione degli stimoli positivi di amaro e piccante.

6) Fate riposare la bocca muovendo lentamente la lingua contro il palato. Aspirate nuovamente l'aria portando la lingua contro il palato e le labbra semiaperte (strippaggio). Lo scopo è di quello di vaporizzare l'olio emulsionandolo con la saliva per portarlo a diretto contatto con le papille gustative laterali.

7) Al termine, espellere l'olio senza deglutire.

## VALUTAZIONI

Si valutano attentamente le sensazioni retro-olfattive continuando a muovere la lingua contro il palato.

## TERMINOLOGIA: Aspetti positivi

**Fruttato:** sensazione olfattiva, che connota un olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepita per via diretta o retronasale, dipendente dalla varietà (cultivar) delle olive. Ricorda l'odore e il gusto del frutto sano, fresco e colto al punto ottimale di maturazione. All'assaggio si può distinguere un fruttato verde che un fruttato maturo. Il primo è più intenso, il secondo più tenue e dolciastro.

**Amaro:** Sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive invaiate o verdi. Si presenta di diversa intensità.

**Piccante:** sensazione di vivace personalità, avvertita come retrogusto.

## ... altri sentori

**Carciofo:** flavor dell'olio piacevole ed evidente in oli freschi, appena prodotto.

**Dolce:** flavor percettibile solo all'esame gustativo, di olio gentile e poco aromatico.

**Erba:** flavor caratteristico dell'olio, tipico dell'erba tagliata.

**Fieno:** flavor caratteristico di alcuni oli che ricordano l'erba secca.  
**Maturo:** flavor ottenuto da frutti maturi, dal sapore dolciastro.  
**Mela:** flavor che ricorda il frutto della mela.  
**Pomodoro:** flavor che ricorda il pomodoro (tipico degli oli siciliani).  
**Verde:** flavor caratteristico degli oli intensi, causa di lievi bruciori.

### **Aspetti negativi**

#### ***Flavor determinati dal tipo di cultivar:***

**Amaro medicina:** sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi e invaiate più acerbe che mature e con poca pasta. Diventa un difetto quando assume un'intensità eccessiva e predominante.

**Lampantino** (gusto e olfatto): denota i difetti di un olio lampante, ma non così estremamente accentuati. Per lampante si intende quell'olio che per avere pessime caratteristiche organolettiche è immangiabile e deve necessariamente essere raffinato.

#### ***Flavor determinati dalle condizioni climatiche:***

**Gelato:** denota un olio ottenuto da olive gelate per il freddo. Riconoscibile (in coda) solo al gusto, si percepisce un sapore di secco e legnoso. In cottura rilascia aromi sgradevoli. Se l'olio è prodotto da poco ha un sapore molle e languente, quest'ultimo col passar del tempo si attenua, ma viene rimpiazzato dal "secco" persistente e molto pronunciato.

**Secco/Legno:** flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive che hanno sofferto la siccità. Non aderisce bene al cavo orale e non evidenzia nessun aroma di frutta e freschezza.

#### ***Flavor determinati dal grado di maturazione delle olive:***

**Aspro/Astringente:** sensazione caratteristica dell'olio che, all'assaggio, provoca una sensazione tattile di astringenza, simile al morso di frutto acerbo, ottenuto da olive non ancora invaiate, ma ricco di polifenoli.

#### ***Flavor determinati da tecniche di raccolta:***

**Rete:** sensazione caratteristica ottenuto da olive lasciate molto a lungo sulle reti da raccolta. Si percepisce un sapore di gomma secca.

#### ***Flavor determinati dai tempi e dai luoghi di conservazione:***

**Agro/Avvinato/Inacetito:** flavor caratteristico di alcuni oli che ricordano quello del vino o dell'aceto nell'aroma dell'olio. E' dovuto alla parziale formazione di acido acetico durante la frangitura, acetato di etilene ed etanolo, in quantità superiori alle normali.

**Acido fenico:** sapore caratteristico di oli molto vecchi mal tenuto (non posizionati al pulito tempestivamente, depositati e conservati in luoghi non temperati) o a provenienza molto accentuata, sgradevole.

**Muffa/Umidità:** flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti formati a causa di depositi per lunghi giorni in ambienti umidi.

**Riscaldo** (gusto e olfatto): flavor caratteristico ottenuto da olive ammassate ed un avanzato livello di fermentazione.

**Salamoia:** flavor caratteristico ottenuto dall'estrazione di olive conservate in salamoia.

#### ***Flavor determinati da tecniche di estrazione:***

**Acqua di vegetazione:** flavor caratteristico acquisito dall'olio a causa di cattiva decantazione e prolungato contatto con acque di vegetazione (per affioramento durante la lavorazione).

**Cotto/Stracotto:** è dovuto a un eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termoimpastatura, se avviene in condizioni inadatte.

**Fiscolo:** flavor ottenuto da olive pressate in fiscoli sporchi di residui fermentati.

**Foglie verdi:** flavor caratteristico ottenuto da olive eccessivamente verdi o macinate con foglie e rametti.

**Grasso di macchina:** flavor caratteristico ottenuto in frantoio a causa delle manutenzioni dei macchinari a cui non sono stati eliminati residui di petrolio, grasso e olio minerale.

**Grossolano:** percezione caratteristica di alcuni oli che, all'atto dell'assaggio, producono una sensazione orale tattile densa e pastosa.

**Metallico/Ferro:** flavor che ricorda il metallo. E' caratteristico dell'olio mantenuto a lungo a contatto con alimenti o superfici metalliche, in condizioni inadatte, durante i procedimenti di macinatura, impastatura, pressione o ammasso.

**Sansa:** flavor che ricorda quello della sansa d'oliva.

**Terra:** flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive raccolte a terra e non lavate.

**Flavor determinati da tecniche di conservazione dell'olio:**

**Cetriolo:** flavor che si produce nell'olio durante un imbottigliamento ermetico, eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine.

**Comune:** denota un insieme di difetti (muffa, morchia, riscaldamento) comportando un declassamento del prodotto.

**Feccia/Morchiato:** (gusto e olfatto): flavor tipico dell'olio lasciato per molto tempo a contatto con le impurità della post lavorazione.

**Rancido** (gusto e olfatto): flavor caratteristico, e comune, a tutti gli oli e grassi che hanno avuto un prolungato contatto con l'aria.

**Saponoso:** Flavor che ricorda quello del sapone verde.

**Piatto:** Flavor tipico di un olio che presenta caratteristiche organolettiche molto tenui, che non presenta componenti aromatici percepibili.

**Vecchio:** flavor caratteristico dell'olio lasciato molto a lungo in depositi o contenitori.

**Stanco:** flavor caratteristico dell'olio che ha perso freschezza e vivacità.

**Flavor determinati da igiene, pulizia e parassiti:**

**Verme:** flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olio (*Bactrocera oleae*).

## **IL GIUSTO OLIO PER OGNI PIATTO**

**Fruttato Intenso:** di primo impatto il profumo è evidente; ideale per zuppe di cereali, carni rosse alla griglia, pinzimoni aromatici e bruschette.

**Fruttato Medio:** dal profumo gradevole e non invadente; di ottimo abbinamento su minestre di verdura, soffritti, pesci alla griglia, ceci bolliti.

**Fruttato Leggero:** chiamati anche "oli dolci" dal profumo sottile e delicato; ideale con piatti delicati latticini, insalate fresche e pesce bollito o al vapore.