

Tecnica di degustazione dell'olio d'oliva

L'assaggiatore opera nella massima concentrazione, dovuta alla responsabilità professionale che gli si chiede e ad un codice deontologico cui deve attenersi. Il suo esaminare l'olio consiste nel valutarlo sotto gli aspetti percepibili con i diversi sensi e precisamente:

- **Vista/colore**

Questa valutazione non viene effettuata in quanto colore e aspetto visivo non hanno significato circa la qualità dell'olio: il campione viene infatti presentato all'assaggiatore in un particolare bicchiere di vetro scuro (blu, marrone, nero) che non consente di vedere il colore del contenuto.

- **Olfatto**

Il bicchiere viene posto, coperto, su una piastra riscaldata e termostata a 28 °C, avvicinandolo poi al naso e cercando di cogliere gli odori. L'operazione è delicata e difficile perché le sensazioni sono tenui ma tali da ottundere la capacità percettiva delle terminazioni nervose dell'olfatto. In questa fase si deve cercare di coglierle, separare le une dalle altre positive o negative che siano, valutarle in base all'intensità con cui vengono percepite.

- **Gusto**

Si porta alla bocca olio per circa l'equivalente di un cucchiaino da tè, investendo con quello tutta la lingua e la cavità orale. Si aspira violentemente aria quasi a nebulizzare l'olio stesso poiché l'aerosol che si forma facilita il percepire, attraverso le papille gustative a diversa specializzazione, le varie sensazioni da ricercare. Nella massima concentrazione, questo "stripping" viene ripetuto più volte espellendo l'aria inspirata dal naso ed infine liberandosi dell'olio in esame.

Valutazione

Durante queste operazioni si analizzano le sensazioni positive e negative, memorizzandole e valutandone la intensità con la quale sono percepite.

Per ogni attributo, la scala prevede un range di valori, da nulla a "infinito", che vengono tradotti tagliando la linea corrispondente in un punto intermedio più vicino alla origine o tanto più verso destra quanto maggiore è la intensità di percezione, ricorrendo alla propria esperienza e ad una gamma così costruibile:

- l'intensità dell'attributo non è percettibile, è "assente";
- l'intensità con cui si avverte l'attributo è "appena percettibile", cioè quell'attributo si riconosce con difficoltà;
- l'intensità con cui si avverte l'attributo è "leggera" ma consente di identificarlo qualitativamente con sicurezza quasi certa;
- l'intensità con cui si avverte l'attributo è "media", cioè si ha certezza dell'attributo percepito;
- l'intensità con cui si avverte l'attributo è di percezione "grande";
- l'intensità con cui si avverte l'attributo è di percezione "estrema".

Definizione della categoria

Con la scheda attualmente in uso, il giudizio relativo all'olio in esame è attribuito in base al "fruttato" e al difetto segnalato con la intensità maggiore.

Le singole schede, redatte dai componenti del panel (minimo otto persone), sono raccolte da un capo-panel che ne controlla la correttezza formale ed elabora i risultati con rigidi criteri statistici calcolando la mediana dei difetti, considerando quella dell'attributo negativo percepito con l'intensità più alta, e quella del fruttato.

I due parametri organolettici affidati alla valutazione di un panel, in base alle due mediane assegnano l'olio ad una delle categorie previste dalla legge, cioè:

1. olio extravergine di oliva: se la mediana dei difetti è pari a 0 e quella del fruttato è superiore a 0;
2. olio vergine di oliva: se la mediana dei difetti è compresa fra 0 e 2,5 e la mediana del fruttato è superiore a 0;
3. olio di oliva lampante: se la mediana dei difetti è superiore a 2,5 o, in alternativa, la mediana dei difetti è inferiore a 2,5 e quella del fruttato è pari a 0.

Solo per memoria si ricorda che con la scheda precedente proposta dal reg CE 2568/91 il giudizio della definizione della categoria scaturiva dalla elaborazione delle singole schede assegnando il punteggio in base al quale l'olio esaminato risultava:

- extra - vergine, se il punteggio medio risultava uguale o superiore a 6,5;
- vergine, se aveva totalizzato almeno 5,5 punti;
- vergine corrente, se fra 5,49 e 3,5; (questa categoria è stata eliminata con il reg CE 1513/01)
- vergine lampante, se inferiore a 3,5.

Attributi positivi

Fruttato: insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta e/o retronasale.

L'attributo fruttato si definisce verde quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti verdi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi. L'attributo fruttato si definisce maturo quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti maturi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi e da frutti maturi.

Amaro: sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale.

Piccante: sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità boccale, in particolare in gola.

Attributi negativi

Morchia: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate o conservate in condizioni tali da aver sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica o dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione, che hanno anch'essi subito un processo di fermentazione anaerobica, in depositi sotterranei e aerei.

Muffa-umidità: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati per molti giorni e in ambienti umidi.

Avvinato-inacetito / Acido-agro: flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. Esso è dovuto essenzialmente a un processo di fermentazione aerobica delle olive o dei resti di pasta di olive in fiscoli non lavati correttamente, che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo.

Metallico: flavor che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di macinatura, gramolatura, pressione o stoccaggio.

Rancido: flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo intenso.

Cotto o stracotto: flavor caratteristico dell'olio dovuto ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni termiche inadatte.

Fieno-legno: flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche.

Grossolano: sensazione orale/tattile densa e pastosa prodotta da alcuni oli vecchi.

Lubrificanti: flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale.

Acqua di vegetazione: flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione che hanno subito un processo di fermentazione.

Salamoia: flavor dell'olio estratto da olive conservate in salamoia.

Sparto: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli nuovi di sparto. Esso può essere diverso se il fiscolo è fatto con sparto verde o con sparto secco.

Terra: flavor dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.

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

Cetriolo: flavor caratteristico dell'olio che ha subito un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, che è attribuito alla formazione di 2-6 nonadienale.

Legno umido: flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.

Tratto ed adattato da "<http://www.olea.info/articles.asp?id=6&page=2>"