



GUIDA ALL'ASSAGGIO DELL' OLIO DI OLIVA

Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva.

Caratteristiche positive.

Caratteristiche dell'olio d'oliva

L'obiettivo dell'analisi sensoriale dell'olio d'oliva consiste nel distinguere le sensazioni gradevoli da quelle sgradevoli.

Le sensazioni gradevoli, oggettivamente parlando, sono *tutte quelle che ricordano il frutto sano e fresco di provenienza*, mentre quelle sgradevoli, che restano tali anche quando sono appena percettibili, sono dovute a *difetti di degradazione delle olive* a seguito di processi fermentativi o inquinamenti ambientali.

Caratteristiche positive dell'olio d'oliva

Le sensazioni gradevoli che discendono dalle sostanze naturali del frutto sano e fresco costituiscono complessivamente la caratteristica fondamentale dell'olio d'oliva: il **fruttato**. La positività del giudizio sull'olio è strettamente correlata alla percezione della *presenza* e dell'*intensità* del fruttato con tutte le sfumature di **amaro**, **piccante** ed **erbaceo** che lo rendono più o meno **armonico**.

Fruttato: ricorda l'odore e il gusto del frutto sano, fresco e colto al punto ottimale di maturazione e che rimane intatto nel corso dello stoccaggio delle olive e dell'estrazione dell'olio.

Il fruttato si manifesta già dalla prova olfattiva, mettendo in risalto una serie di tonalità aromatiche.

All'assaggio si può distinguere un fruttato verde da un fruttato maturo: il primo è molto più intenso e può causare bruciori nell'ultima parte della cavità orale, il secondo è più tenue, meno pungente.

Fruttato verde: ottenuto da frutti eccessivamente verdi.

Fruttato maturo: ottenuto da frutti maturi generalmente di odore smorzato e sapore dolciastro.

Altre sensazioni riconducibili al frutto fresco sono l'amaro e il piccante. Una eccessiva intensità di questi 2 sentori può influenzare negativamente il giudizio sull'armonia, ma non sono da ritenere come difetti.

Amaro: sapore caratteristico dell'olio, ottenuto da olive verdi o appena invaiate. Può essere più o meno gradevole, secondo l'intensità.

Piccante: flavor normalmente collegato ad oli fruttati ed erbacei. Può essere più o meno gradevole, secondo l'intensità.

Armonioso: olio che mostra armonia nei differenti attributi, che si esaltano tra loro in un effetto di insieme eccezionale.

Gli oli che presentano forti sentori di amaro e piccante, di solito, rientrano nella categorie di **fruttato intenso**. In passato venivano ingiustamente ritenuti sgradevoli e di scarsa qualità, ma attualmente sono sempre più rivalutati.

Altrettanto validi, ma caratterizzati da un fruttato poco intenso sono i cosiddetti oli **gentili** o oli dolci.

Dolce: olio che, senza essere esattamente zuccherino, non presenta gli attributi di amaro e piccante.

Gli oli dolci sono poco aromatici ed uniformi. All'olfatto un olio dolce ha un lieve aroma, il colore è normalmente giallo oro.

Un olio dolce si dice rotondo quando, durante l'assaggio, non presenta particolari picchi aromatici, cioè ha un sapore costante, da quando si introduce nel cavo orale a quando lo si espelle.

Vi sono poi altre caratteristiche classificabili tra i sentori vegetali freschi, che aggiungono pregio all'olio, come ad es. il sentore di cardo e carciofo, di erba, di mela, mandorla verde, pomodoro ecc. Tali caratteristiche sono dovute principalmente a caratteristiche tipiche di alcune varietà di oliva e all'affinamento delle tecniche di frangitura.

Carciofo: sapore di carciofo, molto piacevole, riscontrabile in oli freschi appena prodotti.

Erba: flavor caratteristico che ricorda l'erba appena tagliata.

Il sentore di erba, evidenziabile già durante la valutazione olfattiva, è caratteristico delle olive provenienti dalla Grecia, Sicilia e Sardegna.

Dall'analisi degli oli caratterizzati da una elevata sensazione di fruttato-erba, si riscontra un alto contenuto di *trans-2-esenale*, aldeide dal tipico aroma di erba tagliata di fresco.

Altra frutta matura: flavor che ricorda quello di frutti diversi dall'oliva, per esempio banana, frutti tropicali ecc..

Mela: flavor dell'olio che ricorda questo frutto.

Mandorla verde: flavor dell'olio che ricorda la mandorla verde.

Fiori: flavor caratteristico di oli particolarmente aromatici che ricorda il profumo pungente di fiori.

Vi sono, infine, delle sensazioni da non considerare ancora come difetti, ma che influenzano negativamente il giudizio generale sull'olio. Si può dire che gli oli con queste caratteristiche stiano sulla linea di confine che separa gli oli gradevoli da quelli difettosi propriamente detti.

Foglia: flavor ottenuto da olive eccessivamente verdi o che siano state macinate con foglie e rametti.

Aspro: sensazione caratteristica di alcuni oli che, all'assaggio, producono una reazione orale-tattile di astringenza.

Astringente: flavor ottenuto da olive non ancora invaiate, che risulta essere particolarmente ricco di polifenoli, responsabile di questa sensazione simile alla morsicatura di un frutto non maturo.

Mandorlato: flavor tipico della mandorla secca , che si può confondere con un rancido incipiente. Si apprezza come un retrogusto quando l'olio resta in contatto con la lingua e il palato. Si associa agli oli dolci e di odore smorzato, derivanti da olive eccessivamente mature.

Liscio o piatto: flavor dell'olio di oliva dalle caratteristiche organolettiche molto tenui a causa della perdita dei componenti aromatici. Non è un pregio ma una constatazione di mancanza di difetti e di pregi.

Stanco: flavor caratteristico dell'olio quando ha perduto la sua freschezza. All'olfatto e al gusto non presenta alcun flavor particolare.

Vecchio: flavor caratteristico dell'olio quando resta troppo tempo in recipienti di ammasso. Può essere anche in olii imbottigliati per un periodo eccessivamente lungo.

Gli olii vegetali, col passare del tempo, si degradano e si impoveriscono, perdendo il loro iniziale colore, aroma e fruttato.

Le tecniche di conservazione possono ritardare, ma non annullare del tutto il degrado dell'olio: un olio invecchiato è sicuramente peggiore di quello di partenza.

Caratteristiche negative.

Caratteristiche negative dell'olio d'oliva

Tutti gli errori compiuti nel corso della coltivazione, della raccolta, del trasporto e della conservazione delle olive hanno un riflesso negativo sulla qualità dell'olio, conferendo spesso difetti che comportano il declassamento dell'olio.

Anche il prodotto migliore può essere rovinato in frantoio, oppure, in seguito, a causa di una errata modalità di conservazione.

Nonostante, ciò, la Sardegna sta costantemente dimostrando di saper produrre olio extravergine d'oliva di ottima qualità.

I difetti più gravi e anche più frequenti, la cui presenza comporta un declassamento dell'olio alla categoria lampante, sono:

- riscaldamento;
- avvinato-inacetito;
- muffa;
- rancido;
- morchia;
- putrido.

Riscaldamento: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate e conservate a lungo in strati di elevato spessore, o in sacchi, che hanno subito un avanzato grado di fermentazione anaerobica (fermentazione lattica).

Avvinato: flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. E' dovuto fondamentalmente alla formazione di acido acetico, acetato di etile e alcool etilico, in seguito a fermentazione aerobica (fermentazione alcolica e acetica).

Questi 2 difetti si possono evitare eliminando, il più possibile, i tempi di attesa dalla raccolta alla frangitura.

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

Questo difetto spesso si accompagna al difetto di riscaldamento.

Può essere dovuto anche alla pessima abitudine, fortunatamente sempre meno frequente, di raccogliere le olive da terra, in tal caso spesso si accompagna ad altri sentori sgradevoli, quali ad es. terra, verme, stramaturò, ecc.

E' un difetto che deprezza fortemente l'olio ed è difficilmente allontanabile dall'olio. Il sapore di muffa si evidenzia soprattutto nell'ultima parte del cavo orale, durante gli ultimi momenti dell'assaggio e risulta particolarmente sgradevole. Infatti, possediamo un'innata avversione verso gli alimenti ammuffiti.

Rancido: flavor caratteristico e comune a tutti gli oli e grassi che hanno sofferto un processo ossidativo, a causa del loro prolungato contatto con l'aria. Questo flavor è sgradevole e irreversibile.

E' un difetto molto comune, che tutti gli oli, con l'invecchiamento, sono destinati a presentare, più o meno tardi a seconda delle condizioni di conservazione.

Un olio rancido si riconosce già all'olfatto, ma essendo molto comune, buona parte dei consumatori lo ritengono una caratteristica normale. Invece è un difetto che comporta la declassificazione a olio lampante e la necessità di rettifica chimica.

Morchia: tipico dell'olio rimasto per lungo tempo a contatto con la "feccia" cioè le impurità di cui decantando si libera.

Putrido: tipico dell'olio rimasto per lungo tempo a contatto con la "feccia" che in seguito ha subito imputridimento.

La morchia ed il putrido sono classici esempi di pessima conservazione dell'olio; tali difetti possono essere evitati con un travaso, circa un mese dopo la frangitura.

Da ricordare che l'olio è una spugna che assorbe tutti gli i sentori dell'ambiente, pertanto deve essere tenuto in locali e recipienti puliti e in assenza di inquinanti di ogni tipo.

Oltre questi difetti principali, ve ne sono altri dovuti ad una *cattiva tecnica di coltivazione*:

Verme: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite dalle larve della mosca olearia. L'olio prodotto è di gusto molle, leggermente putrido.

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

Rete: flavor particolare di gomma tendente al secco, avvertibile negli oli dolci ottenuti da olive lasciate a lungo sulle reti di raccolta.

Secco: flavor caratteristico di un olio ottenuto attraverso una molitura troppo prolungata e di una seguente pressione troppo spinta, su olive molto secche o gelate, povere di polpa. All'esame orale, oltre a una sensazione di asciutto, si accompagna anche una sensazione di "legno".

Vi sono, infine, altri difetti dovuti ad una *cattiva tecnica di estrazione*:

Metallico: flavor che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con alimenti o superfici metalliche, in condizioni inadatte, durante i procedimenti di macinatura, impastatura, pressione o ammasso. E' tipico degli impianti nuovi o utilizzati per la prima volta all'inizio della campagna olearia.

Cotto: flavor caratteristico dell'olio dovuto a un eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante la frantumazione e la gramolazione della pasta di olive.

Fiscolo: flavor dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli sporchi di residui fermentati.

Acqua di vegetazione: flavor caratteristico acquisito dall'olio a causa di cattiva decantazione e prolungato contatto con le acque di vegetazione.