

Analisi Sensoriale dell'olio di oliva



Come assaggiare un olio di oliva?

La tecnica dell'assaggio di un olio di oliva:

ANALISI VISIVA

L'aspetto visivo è trascurabile (?!?) nella valutazione di un olio, perciò si tende ad effettuare le analisi sensoriali utilizzando bicchierini blu che ne coprono il colore.



ANALISI OLFATTIVA

Scaldare l'olio contenuto nel bicchiere col palmo della mano per liberare ed esaltare le componenti volatili aromatiche; la temperatura di assaggio deve essere circa 28°C , ciò consente di cogliere al meglio le differenze organolettiche: a temperature più basse c'è una scarsa volatilizzazione dei componenti aromatici, mentre a temperature troppo elevate avviene la produzione di sostanze volatili proprie degli oli riscaldati.

Odorare il campione cercando di captare tutte le sensazioni gradevoli o sgradevoli.

ANALISI GUSTATIVA

- Assumere l'olio(circa 3 ml) e distribuirlo in modo uniforme su tutta la lingua;
- Portare la lingua al il palato con labbra strette e semi aperte aspirando, nel contempo, aria (strippaggio).
- Far riposare un poco la bocca, muovendo lentamente la lingua contro il palato;
- Ispirare nuovamente con una suzione prima lenta e delicata, poi più vigorosa, ripetendo il tutto per tre volte;
- Espirare dal naso (per via retronasale, si possono riconsiderare i profumi) ed espellere l'olio;
- Continuando a muovere la lingua contro il palato valutare attentamente il retrogusto (le sensazioni retro-olfattive).

Pregi da ricercare in un olio di oliva: gusto

Amaro - sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive ancora verdi o appena invaiate. Può essere più o meno gradevole, secondo l'intensità. L'amaro è determinato dall'abbondanza di flavonoidi e secoiridoidi, normalmente oltre che dal tipo di cultivar e dalla frangitura di olive non ancora invaiate. In alcuni casi l'amaro può essere determinato dalla frangitura delle foglie insieme alle olive. Per tempi brevi questo sapore di foglia vivacizza l'olio e lo rende più gradevole.

Dolce - sapore gradevole dell'olio, non dovuto alla presenza di zuccheri ma frutto di una sensazione complessa (di dolcezza) che si manifesta per interazione di caratteri gusto-olfattivi e tattili in cui non primeggiano gli attributi di amaro e piccante. Si tratta di un pregio degli oli vergini che potremo definire gentili, poco aromatici, uniformi senza, però, essere particolarmente dolciastri. All'olfatto un olio dolce ha poco aroma, il colore normalmente è giallo oro, la pasta è molto piacevole. Un olio dolce si dice rotondo quando durante l'assaggio non presenta particolari picchi aromatici, cioè il sapore dell'olio rimane costante da quando lo si introduce nel cavo orale a quando lo si elimina.

Piccante - flavor normalmente collegato ad oli fruttati ed erbacei che all'assaggio sono caratterizzati da un pizzicore più o meno intenso avvertito su tutta la mucosa del cavo orale. È un flavor tipico di oli prodotti da olive raccolte precocemente.

Pregi da ricercare in un olio di oliva: olfatto

Erba - flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda l'erba appena tagliata. Questo descrittore evidenziabile già durante la valutazione olfattiva è caratteristico di particolari aree geografiche come alcune zone della Grecia, della Sicilia e della Sardegna.

Fieno - flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda l'erba più o meno secca.

Fruttato - flavor che ricorda l'odore e il gusto del frutto sano, fresco e colto al punto ottimale di maturazione. Come abbiamo già detto gli oli fruttati sono una delle grandi categorie di oli, si manifestano già dalla prova olfattiva, mettendo in risalto una serie di tonalità aromatiche particolarmente intense.

All'assaggio si può distinguere un fruttato verde da un fruttato maturo:

- il fruttato verde è caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi, non ancora mature;
- il fruttato maturo è caratteristico dell'olio ottenuto da olive mature; è un flavor più tenue, meno pungente o smorzato e, generalmente, di profumo lieve e sapore dolciastro.

Mandorlato - questo flavor è tipico della mandorla fresca (dolce-amara). Si apprezza come un retrogusto quando l'olio resta in contatto con la lingua e il palato. È un sapore tipico degli oli dolci; oltre che alla tipologia di cultivar è attribuibile alla frangitura di olive particolarmente mature.

Mela - flavor dell'olio d'oliva che ricorda questo frutto. Il sapore di mela si evidenzia particolarmente in oli dolci.

Frutta fresca (mandorla, nocciola, pinolo) - flavor che ricorda l'aroma caratteristico di tali frutti.

Floresale - flavor che ricorda i profumi della macchia mediterranea fiorita.

Carciofo - è un flavor molto piacevole identificabile con il sapore di carciofo tenero gustato crudo, riscontrabile in oli freschi appena prodotti.

Pomodoro - flavor dell'olio d'oliva che ricorda questo ortaggio, legato a determinati tipi di cultivar.

Difetti da ricercare in un olio di oliva: aromi

Terra - flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate. In qualche caso questo flavor può manifestarsi insieme con quello della muffa-umidità.

Avvinato-inacetito - flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. E' dovuto fondamentalmente alla fermentazione alcolica degli zuccheri con conseguente formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo in quantità superiore alla norma. E' un difetto molto grave legato alla frangitura di olive parzialmente fermentate(mal conservate) e si avverte principalmente all'olfatto e quando sono presenti altri difetti alla prova orale, questi, possono mascherare il sapore di avvinato.

Muffa-umidità - 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 prima della frangitura. Il sapore di muffa si evidenzia soprattutto nell'ultima parte del cavo orale durante gli ultimi momenti dell'assaggio e in modo particolare tra i flavors del retrogusto. E' un difetto particolarmente grave, difficilmente allontanabile dall'olio.

Riscaldo - flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate che hanno sofferto un avanzato grado di fermentazione(lattica). Identificare il flavor di riscaldo non è cosa facile, perchè spesso oltre a questo difetto si aggiunge quello della muffa, dell' avvinato, del rancito e, se non è particolarmente forte, può rimanere nascosto.

Morchia(fecce) - flavor tipico degli oli conservati male, senza essere stati sottoposti a filtrazioni o a travasi e rimasti a lungo a contatto con le fecce in fermentazione. E' un flavor caratteristico dell'olio recuperato dai fanghi decantati in depositi e torchi dai quali assorbe odori e sapori molto sgradevoli. La morchia è un sapore sgradevole facilmente avvertibile.

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, la luce ed il calore. Questo flavor è sgradevole e irreversibile.

Acqua di vegetazione - flavor caratteristico acquisito dall'olio a causa di cattiva decantazione e prolungato contatto con l'acqua di vegetazione.

Metallico - flavor che ricorda il metallo. E' caratteristico dell'olio mantenuto a lungo a contatto con superfici metalliche dei macchinari, durante le procedure di lavorazione o in recipienti metallici inadatti. Il metallico si avverte unicamente durante l'assaggio orale ed è una sensazione facilmente riconoscibile e identificabile.

Cotto o stracotto - flavor caratteristico dell'olio dovuto a un eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante la lavorazione, specialmente durante la gramolatura, se avviene in condizioni inadatte.

Fiscolo - flavor dell'olio ottenuto da olive pressate in diaframmi filtranti inquinanti e sporchi di residui fermentati. Questo grave difetto non dovrebbe essere più riscontrabile tra gli oli, in quanto le buone pratiche di lavorazione dovrebbero tenere i fiscoli sempre puliti. E' un flavor molto particolare e facilmente avvertibile durante l'assaggio orale e ricorda perfettamente l'odore che ha un fiscolo pieno di pasta lasciato sporco per qualche giorno.

Stanco - flavor caratteristico di un olio che ha perduto la sua freschezza, dovuto o quando l'olio resta troppo tempo in recipienti di ammasso o da oli imbottigliati per un periodo eccessivamente lungo. All'olfatto un olio stanco non manifesta alcun flavor particolare, ma è alla prova orale che evidenzia una mancanza di personalità.

Sensazioni tattili

Fluidità

Consistenza

Untuosità

Grossolano - percezione caratteristica di alcuni oli che, all'assaggio, producono una sensazione orale tattile densa e pastosa, non gradevole. Si dice che un olio è grossolano quando è eccessivamente viscoso e pesante.

Uso del foglio di profilo da parte dell'assaggiatore

Ogni assaggiatore facente parte del panel deve odorare, poi assaggiare l'olio sottoposto ad esame. Deve poi annotare sulle scale di 10 cm del foglio di profilo a sua disposizione l'intensità alla quale percepisce ciascuno degli attributi negativi e positivi ⁽¹⁾. Se percepisce il carattere verde o maturo dell'attributo fruttato, l'assaggiatore contrassegna la casella corrispondente del foglio di profilo.

Nel caso in cui fossero percepiti attributi negativi non enumerati nel foglio di profilo, questi devono essere indicati alla voce "altri" impiegando il o i termini che li descrivono con la maggior precisione possibile tra quelli definiti.

⁽¹⁾ Potrà astenersi dall'assaggiare quando osservi per via olfattiva diretta qualche attributo negativo estremamente intenso; in questo caso annoterà nel foglio di profilo questa circostanza eccezionale.

Classificazione degli oli

L'olio è classificato nelle categorie sotto riportate in funzione della mediana dei difetti e della mediana dell'attributo fruttato.

Per mediana dei difetti si intende la mediana del difetto percepito con l'intensità più alta. La mediana dei difetti e la mediana del fruttato sono espresse con una sola cifra decimale e il valore del coefficiente di variazione robusto che le definisce dovrà essere inferiore o pari al 20 %. La classificazione dell'olio avviene confrontando il valore della mediana dei difetti e della mediana del fruttato con gli intervalli di riferimento indicati di seguito. Poiché i limiti di questi intervalli sono stati stabiliti tenendo conto dell'errore del metodo, sono considerati assoluti. I programmi informatici consentono di visualizzare la classificazione su una tabella di dati statistici o graficamente.

- a) *olio extra vergine di oliva*: la mediana dei difetti è pari a 0 e la mediana del fruttato è superiore a 0;
- b) *olio di oliva vergine*: la mediana dei difetti è superiore a 0 e inferiore o pari a 3,5 e la mediana del fruttato è superiore a 0;
- c) *olio di oliva lampante*: la mediana dei difetti è superiore a 3,5; oppure la mediana dei difetti è inferiore o pari a 3,5 e la mediana del fruttato è pari a 0.

Caso particolare

Se la mediana di un attributo positivo diverso dal fruttato è superiore a 5,0, il capo panel lo deve segnalare nel certificato di analisi dell'olio.