



OLEARIO
DOVE L'ITALIA LASCIA IL SEGNO

Schede Didattiche

L'ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



RETERURALE
NAZIONALE
20142020



Progetto realizzato con il contributo FEASR (Fondo europeo per l'agricoltura e lo sviluppo rurale) nell'ambito delle attività previste dal programma Rete Rurale Nazionale 2014-2020 (Scheda 2.1 - CREA - Eccellenze Rurali).

L'ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

La qualità di un olio extra-vergine di oliva si valuta prendendo in considerazione diversi aspetti. Di seguito rappresentiamo come una valutazione di qualità dell'olio passa anche attraverso l'analisi del gusto, secondo procedure che chiamano in causa professionisti "assaggiatori" che, seguendo standard consolidati, sono in grado di formulare giudizi finalizzati a misurare le caratteristiche qualitative degli oli extravergini di oliva

Testi a cura di
Massimiliano Pellegrino
CREA Centro di ricerca
Olivicoltura, Frutticoltura e
Agrumicoltura

L'analisi sensoriale è il metodo per la valutazione oggettiva delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva. Questo tipo di analisi fu introdotto con il Regolamento (CE) n° 2568/1991. Prima che entrasse in vigore tale regolamento la maggior parte delle aziende olearie riteneva che il controllo della qualità consistesse esclusivamente in un controllo delle sue caratteristiche chimiche e fisiche; pertanto, veniva completamente trascurato il fatto che una commissione di esperti assaggiatori potesse esprimere un proprio giudizio su un olio avvalendosi dell'unico strumento a loro disposizione: gli *organi di senso*. Pertanto, l'analisi sensoriale dell'olio di oliva costituisce uno strumento strategico con il quale le industrie olearie possono innalzare gli standard qualitativi delle produzioni.

L'analisi sensoriale viene effettuata attraverso i "sensi della degustazione" che sono l'olfatto ed il gusto effettuando un assaggio che prevede delle specifiche **Fasi**:

- ✓ L'assaggiatore prenderà il bicchiere che coprirà con il coperchio, lo inclinerà leggermente e in questa posizione lo girerà completamente per bagnare il più possibile la superficie interna.
- ✓ Fatto ciò, libererà del coperchio il bicchiere e odorerà il campione, facendo inspirazioni lente e profonde, al fine di valutarlo.
- ✓ Conclusa la prova olfattiva, procederà alla valutazione delle sensazioni orali (sensazione congiunta olfatto- gustativa per via retronasale e tattile).
- ✓ Prenderà un sorso d'olio di circa 3 ml. È importante ripartire l'olio per tutta la cavità orale, dalla parte anteriore e dalla lingua, passando sulle parti laterali e la parte posteriore, fino al velo palatino e alla gola, in quanto, come è noto, la percezione dei sapori e delle sensazioni tattili varia d'intensità secondo le zone della lingua, del palato e della gola. Si deve insistere sulla necessità che l'olio si spanda in quantità sufficiente e molto lentamente dalla parte posteriore della lingua verso il velo palatino e la gola, concentrando l'attenzione sull'ordine di apparizione degli stimoli amaro e piccante; in caso contrario, per alcuni oli i due stimoli potrebbero passare inavvertiti o l'amaro potrebbe essere coperto dal piccante.
- ✓ Aspirazioni corte e successive, attraverso la bocca, permettono sia di estendere il campione nella cavità orale sia di percepire i componenti volatili aromatici mediante il passaggio forzato per la via retronasale.
- ✓ Ogni esperto assaggiatore riporterà poi in una scheda di valutazione le sensazioni avvertite durante le varie fasi

dell'assaggio. Queste sono definite "parametri sensoriali" e sono divise in attributi positivi: fruttato, amaro e piccante.

- ✓ Il Fruttato è l'insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà di olive, e caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta o retronasale. 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 da un fruttato maturo. Il primo è più intenso, il secondo più tenue e dolciastro. L'intensità del fruttato può essere leggero, medio.
- ✓ L'Amaro è il sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale.
- ✓ Il piccante è la sensazione tattile di pizzicore caratteristica degli oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità orale, in particolare in gola.

L'olio può avere anche degli attributi negativi: **Riscaldo/Morchia, Muffa – Umidità – Terra, Avvinato – Inacetito, Acido – Agro, Olive Gelate (legno umido)**

Attributi negativi

- ✓ Riscaldo/Morchia: Flavor caratteristico dell'olio ottenuto a partire da olive ammassate o depositate in condizioni che hanno favorito un forte sviluppo della fermentazione anaerobica, o flavor dell'olio rimasto in contatto con fanghi di decantazione in serbatoi o vasche, che abbiano anch'essi subito processi di fermentazione anaerobica.
- ✓ Muffa – Umidità – Terra: Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati funghi e lieviti per essere rimasti ammassati in ambienti umidi per molti giorni o dell'olio ottenuto da olive raccolte da terra o infangate e non lavate;
- ✓ Avvinato – Inacetito: Flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto;
- ✓ Acido – Agro: 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;
- ✓ Olive Gelate (legno umido): Flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.

Gli attributi negativi sono dovuti alla cattiva raccolta e successivamente al prolungato stoccaggio delle olive prima della lavorazione al frantoio. Altri tipi di difetti, che possono essere riscontrati nell'olio, sono dovuti ad una cattiva conservazione (es. Rancido: Flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo intenso). Altri attributi negativi che si possono riscontrare nell'olio sono: Cotto o stracotto, fieno – legno, grossolano, lubrificanti, acqua di vegetazione, salamoia, metallico, sparto, verme e cetriolo.

Si rimanda all'e-book per una trattazione dettagliata dell'argomento.

<https://oleario.crea.gov.it/e-book/>