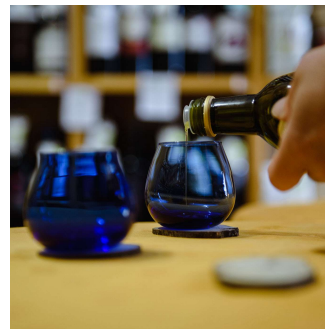
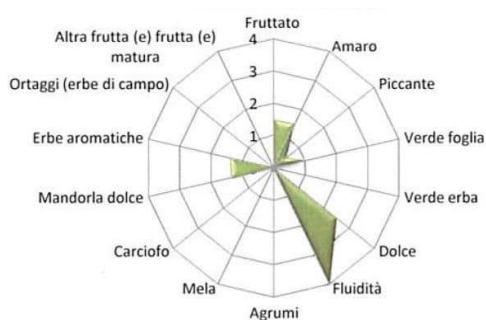




Il Salento a tavola di @lessandro Labbate

Shop online di olio, vino e altre delizie

LA VALUTAZIONE SENSORIALE E ORGANOLETTICA DELL'OLIO EVO



Il momento della valutazione sensoriale e organolettica dell'olio extravergine di oliva richiede tempo, pazienza ed esercizio. A fronte di un lavoro di preparazione, che può durare anche anni, sono tante le soddisfazioni per riconoscere le peculiarità di un determinato olio evo.

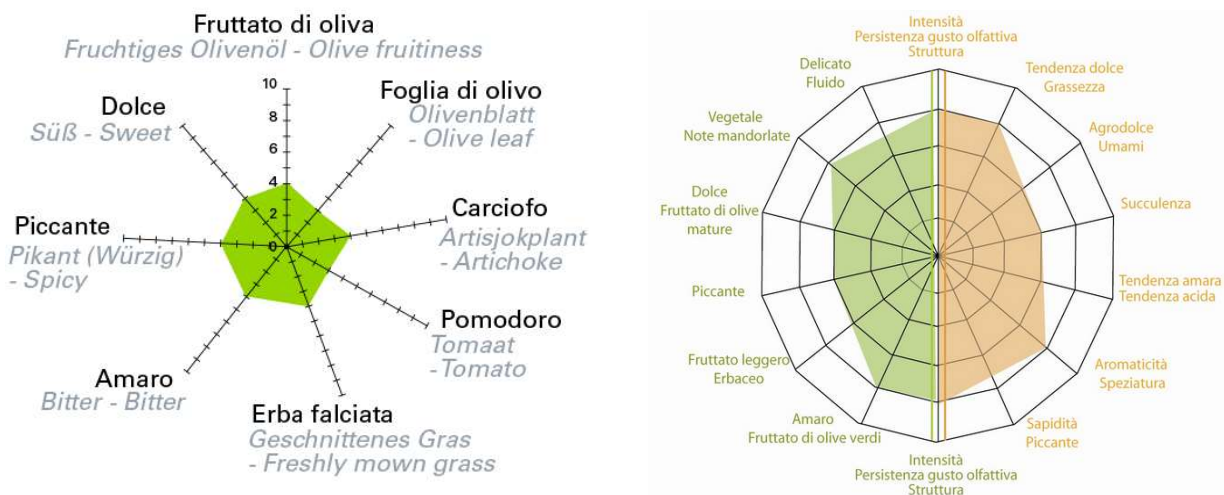
I riferimenti del settore sono le guidelines di enti come il **C.O.I.** e l'**O.N.A.O.O.**, che forti dell'expertise tecnica acquisita nel tempo sono in grado di offrire un ventaglio importante di regole, quand'anche non si faccia riferimento alle normative che tutelano il mercato stesso. Una per tutte è il *regolamento CE 769/2002*, che ha stabilito con precisione le caratteristiche che un olio deve possedere.

Le **caratteristiche positive** sono: aroma fruttato, sapore dolce, gusto di mela, sapore amaro e rotondo, flavor maturo, sensazione piccante, colore verde, aroma che ricordi il gusto del carciofo nella sua parte più tenera e sapidità liscia.

Le **prerogative negative** sono: flavor avvinato-inacetito, sapore riscaldato, gusto metallico, sapidità grossolana, odore di salamoia, sentori di muffa e umidità, saporosità rancida, intonazioni di terra, odore di legno e fieno, marchia, gusto di cotto e stracotto, presenza di acqua di vegetazione e con flavor al cetriolo.

I sentori e le proprietà sono riassunti da uno schema molto intuitivo: l'area occupata dallo schema è espressione di quel particolare olio degustato e valutato.

Ecco **un esempio**: a sinistra una scheda di valutazione sensoriale; a destra una scheda di abbinamento olio (in verde) – cibo (arancione tenue): per una pasta e ceci servirà un olio equilibrato diverso da quello da impiegare su una fiorentina o su un pesce cotto alla brace.



Per chi si avvicina la prima volta è bene sapere che innanzitutto **un olio deve innanzitutto piacere**: non ne esiste uno migliore in assoluto, ciascuno ha proprie caratteristiche; diffidate e diffidate molto da chi vende l'idea che “il toscano o il siciliano (o di qualsiasi altra regione) è migliore degli altri”. Esistono centinaia di cultivar diversi che combinati tra loro danno infinite possibilità di blend.

Questo significa che anche un olio tecnicamente valido potrebbe non piacere: fra gli oli Labbate figurano ad esempio il blend ZERO3 caratterizzato dalla coratina (marcatamente amara e forte al palato) e il Biologico dal sapore delicato e per certi aspetti dolce. Mentre il primo ha vinto un premio importante nel 2016 (1° classificato nei concorsi di settore *L'oro d'Italia* e *L'oro del Mediterraneo*), il secondo gode della tutela del MIPAF grazie alla filiera tracciata ICEA. **Ma è il consumatore finale è quello che assegna una vera preferenza a seconda dei propri gusti.**

Detto questo di seguito cerco di spiegare in dettaglio cosa e come valutare nella fase di assaggio tecnico. Solitamente le verifiche vengono effettuate nelle prime ore del mattino in ambienti con illuminazione naturale e sterili di profumazioni o olezzi. Ogni esaminatore deve provare al massimo 8 tipologie di olio.

La prima fase consiste in una **prova olfattiva**. Il condimento è posto in uno speciale bicchierino tappato. Una volta aperto viene portato alla base del naso per rilevare ogni tipo di particolarità negativa e positiva. In questo modo vengono sollecitate le cellule sensoriali che mandano il segnale

ai neuroni olfattivi. Una tecnica che deve essere attuata da esaminatori competenti ed esperti per poter esprimere un giudizio tecnico altamente preciso.

Si passa poi alla **prova dell'assaggio**. Vengono ingerite quantità estremamente minime di olio per non alterare ogni tipo di sensazione. Di fondamentale importanza è che l'olio entri ben in contatto con ogni papilla gustativa della bocca e che passi per ogni zona del cavo orale sostando per almeno 40 secondi. Un tempo così prolungato è necessario per cogliere anche la più piccola sfumatura soprattutto dei retrogusti che ci mettono più tempo a essere recepiti. Il condimento viene poi espulso in appositi lavandini presenti in ogni cabina. Tra una prova e l'altra va ingerito uno spicchio di mela verde seguito da un bicchiere di acqua frizzante per detergere e pulire la bocca che deve essere sterile e pronta per l'assaggio successivo.

In alcuni casi viene anche effettuato **un esame visivo** che consiste nel rilevare lo stato di ossidazione, la rotondità e la pulizia dell'olio ma la maggior parte delle volte gli oli vengono serviti in bicchierini blu. L'esaminatore, dopo aver analizzato ogni olio, passa alla compilazione della scheda con i voti di assegnazione che verrà consegnata al capo panel per la valutazione complessiva e finale.

Durante il c.d. *Panel Test*, il leader coordina un gruppo di assaggiatori al fine di valutare ogni minima componente di origine chimica, chimico-fisica e fisica (**aspetto, colore, consistenza, fluidità, viscosità, friabilità, aroma, sapore**) che partecipa alla formazione delle illimitate tonalità aromatiche di un Olio Extravergine di Oliva. Il panel test si sviluppa in un locale insonorizzato, termostato, privo di odori in cui sono disposte delle particolari cabine equipaggiate per l'assaggio che permettono al giudice di concentrarsi esclusivamente sull'olio.

Prima di iniziare la degustazione vera e propria che si compone di tre fasi (olfattiva, gustativa e visiva) bisogna seguire questi suggerimenti:

1. Per l'assaggio degli oli, le ore di lavoro ottimali sono quelle di mattina. È provato che durante la giornata ci sono periodi di percezione ottimale per il gusto e l'olfatto.
2. Ogni giudice che compone il panel eviterà dal fumare almeno 30 minuti prima dell'ora fissata, non utilizzerà profumi, cosmetici o saponi che possono perdurare al momento della prova e sarà a digiuno da almeno un'ora;
3. Al fine di non lasciarsi condizionare dal colore dell'olio il campione viene presentato in bicchiere colorato di blu coperto con un vetro di orologio.

L'analisi vera e propria può iniziare:

- Il giudice prende il bicchiere tenendolo coperto col vetro di orologio e lo inclina leggermente, in questa posizione lo ruoterà totalmente per bagnare il più possibile la superficie interna.
- Fatto questo, separa il vetro d'orologio e odora il campione, facendo inspirazioni lente e vigorose, fino a costruirsi un criterio sull'olio che deve giudicare.

- Il periodo di che serve per odorare l'olio, non deve superare i 30 secondi.
- Fatta la prova olfattiva, si giudicherà il sapore assumendo un sorsetto d'olio. È molto importante che l'olio si distribuisca per tutta la cavità orale, poiché la percezione dei quattro sapori fondamentali (dolce, salato, acido e amaro) varia d'intensità secondo le zone della lingua e del palato.
- Si deve perseverare sulla necessità che l'olio si estenda in quantità sufficiente e molto lentamente dalla parte posteriore della lingua per poi passare al palato e alla gola, raccogliendo l'attenzione nell'ordine di comparsa degli stimoli amaro e piccante.
- Successivamente, introducendo aria nella bocca, è possibile percepire per via retronasale i componenti volatili aromatici.
- Bisogna tener conto anche della sensazione tattile: prendere nota se si notano fluidità, pastosità, pizzicore o bruciore, e se la prova lo richiede, quantificarne l'intensità.
- L'analisi visiva, invece, viene svolta osservando in controluce l'olio contenuto in una bottiglia trasparente. Con questa analisi si valutano il colore, la limpidezza e la densità dell'olio.
- Il colore dell'olio di oliva varia a seconda del grado di maturazione dell'oliva stessa, della varietà dell'oliva, del tipo di lavorazione e dell'età dell'olio.
- La limpidezza dipende dalla filtrazione. Se l'olio non è filtrato mostra frammenti di oliva che gli attribuiscono un aspetto annebbiato. La presenza o l'assenza di questi frammenti non modificano né danneggiano la qualità dell'olio.
- La densità dell'olio è una specifica rigorosamente soggettiva. Eppure esiste un legame tra l'età dell'olio e la sua densità. A lungo andare, infatti, l'olio diminuisce la sua densità.

Il colore dell'olio d'oliva è una caratteristica fondamentale per i consumatori (e per non essere fuorviati dall'analisi sensoriale è impiegato apposta un bicchierino blu) e si esprime attraverso due componenti principali, ovvero tonalità e limpidezza.

La **tonalità varia dal colore verde scuro fino al giallo oro ed è definita da diversi fattori**, tra i quali il tipo di olive scelte, il loro stato di maturazione e l'eventuale presenza di elementi chimici come caroteni o clorofille. Questo fattore non è in grado di fornire indicazione sulla qualità dell'olio o sulle caratteristiche del prodotto, ma contraddistingue principalmente l'aspetto esteriore del prodotto.

La **limpidezza, invece, è una caratteristica che dipende dal fatto che l'olio sia filtrato o meno**. Dalla spremitura delle olive, si ottiene un prodotto che, al suo interno, presenta micro particelle di polpa di olive che restano in sospensione e regalano all'olio il tipico aspetto torbido, caratteristico dell'olio grezzo (c.d. murga). Con il tempo, queste impurità si depositano sul fondo eliminando quella limpidezza caratteristica dell'olio. Questo tipo di olio, non filtrato, è molto genuino, ma ha una durata piuttosto breve e deve essere consumato entro un paio di mesi per evitare che il sapore venga compromesso.

Al contrario, un **olio filtrato dalle impurità, mostra un aspetto del tutto diverso, più brillante;** in questo caso, non viene pregiudicato in alcun modo il tempo di conservazione, al posto di un effetto salutare leggermente ridotto rispetto a quello grezzo.

Il colore fornisce indicazioni in merito alla qualità dell'olio, è uno tra i parametri per la sua valutazione; non è affatto insolito, infatti, trovare produttori che ne modificano il colore rendendolo di maggiore attrazione per i consumatori. In questi casi, ad esempio, proprio durante la spremitura delle olive, vengono lasciate più foglie che, essendo portatrici di clorofilla, contribuiscono a dare all'olio d'oliva un aspetto più verde. Ci sono altri casi in cui la clorofilla viene aggiunta all'olio ottenuto. Resta il fatto che in entrambi i casi, il colore diventa più verde e maggiormente appetibile per i consumatori.

Molti sono i consumatori decidono di acquistare l'olio in base al colore. Un colore verde viene di norma associato ad un tipo di olio intenso e forte, mentre un colore orientato verso il colore giallo suggerisce un prodotto più leggero e delicato. Questa “regola” verrebbe confermata anche dalla tradizione; l'olio che proviene dal Nord Italia, come per esempio quello ligure, viene realizzato con olive che conferiscono all'olio un colore tendente al giallo. Ad esempio, l'olio taggiasco, è leggero e dolce, con sapore ed odore fruttato. Al contrario, l'olio prodotto al Sud, come ad esempio quello Pugliese, viene realizzato con un tipo di olive che conferiscono al prodotto finale un colore tendente al verde. L'olio ottenuto dalla Coratina, ad esempio, ha un sapore forte e deciso. Questo dipende dalla diversa composizione del terreno che influenza a sua volta la varietà di oliva che riesce a dare il meglio di sé su quel terreno. **Ma questa non è una regola fissa e purtroppo è una delle convinzioni più difficili da rimuovere tra i consumatori.** Ed è proprio per questo che ai professionisti, gli assaggiatori di olio di oliva, per non farsi influenzare durante le valutazioni professionali, gli assaggiatori ricevono il prodotto in speciali bicchieri di vetro blu di cui si diceva sopra, in modo da nascondere il colore dell'olio ed evitare, così, che il giudizio venga influenzato dalla vista.

Le differenti sfumature dell'olio di oliva

L'olio di oliva viene prodotto in una varietà di colori, dal giallo pallido al verde scuro. Un olio extravergine di oliva 100% italiano ha un colore che varia dal verde al giallo. Questo aspetto dipende da diversi fattori: **i pigmenti, le cultivar, la zona di provenienza delle olive, la maturità del frutto, la tipologia di impianto di estrazione, utilizzo...**

Ci sono diversi motivi, come accennato, che influenzano il colore di un olio di oliva per renderlo così com'è. Eccoli descritti brevemente.

Il grado di olio di oliva

Il grado di olio d'oliva può avere un impatto sul colore. Ad esempio, un olio extra vergine di oliva di alta qualità avrà un colore diverso dall'olio di oliva raffinato (o leggero). L'olio di oliva raffinato viene lavorato usando un calore elevato, che toglie gran parte del colore e del sapore dall'olio. Tutti gli oli lavorati avranno un colore più chiaro. In più, il tipo di oliva ha un grande impatto sul colore finale dell'olio. Alcuni tipi di olive producono oli colorati più leggeri e alcuni producono oli più scuri. Spesso è influenzato dal pigmento della pelle e della polpa che diventa parte della "pasta di oliva" che viene premuta.

Lo stato di maturazione delle olive

La tonalità è influenzata anche dallo stato di maturazione, nonché dalla presenza di elementi chimici nelle olive, come la clorofilla ed i caroteni.

È fondamentale dire che il colore non fornisce alcuna indicazione sulla qualità dell'olio, né sul tipo che è: ovvero, piccante, leggero, amaro, oppure intenso. Esistono oli verde scuro e altri giallo paglierino: dopo la spremitura delle olive, nella massa oleosa restano in sospensione microscopiche particelle di "polpa d'oliva" che donano un caratteristico effetto "velato". Con il tempo queste particelle arrivano al fondo ma l'olio non raggiungerà mai la brillantezza dell'olio filtrato. Eppure il colore ha la sua efficacia ed importanza.

Le olive e il clima nella regione in cui crescono

La stagione delle olive, cioè il periodo in cui vengono raccolte è molto importante per determinare il colore dell'olio prodotto. Molte varietà di olive sono verdi, poi però, mentre crescono e si trasformano lentamente in un colore porpora, diventando mature. Altre diventano di un colore profondo di verde e quando vengono raccolte si crea un mix di verde e porpora nella moltitudine di olive dirette al frantoio. Invece, sorprendentemente, il paese in cui le olive sono coltivate non ha alcun tipo di impatto sul colore. Quello che ha un impatto sul colore è la regione in cui sono cresciute. Le olive si modificano nel colore e nel sapore, in base al suolo, la temperatura, l'umidità media e le precipitazioni, non le linee di confine nazionali. Sono influenzate dal clima naturale e gli alberi sono caratterizzati da molte di queste piccole differenze nei climi durante la crescita. **L'Italia meridionale ha un clima leggermente diverso rispetto all'Italia settentrionale. Questa differenza che c'è nel suolo e nel clima, influenzerà il colore dell'olio.**

Il colore dell'olio e le sue aree geografiche

Tradizionalmente alcuni oli che provengono dalle regioni del Nord Italia, come la Liguria, vengono fatte con olive del tipo “*Taggiasca*” che conferiscono all'olio un colore giallognolo, un sapore decisamente più leggero. Invece, le olive provenienti dal Sud, come dalla Puglia, danno vita ad oli con un colore tendente al verde scuro ed un sapore molto più intenso. Non è più così raro trovare produttori che “colorano” ad arte l'olio per dargli il cosiddetto “verdone” tipico in particolare di oli della regione Toscana, per esempio. Per rendere l'olio verde, servono foglie che contengono clorofilla e che vengono mescolate nella spremitura per aggiungere toni più scuri.

Lo stato di conservazione dell'olio

Se l'olio è di due anni ed è stato mantenuto in condizioni soleggiate e calde, si può affermare che l'olio sarà di un colore diverso da quando è stato spremuto fuori dal frutto. Il colore dell'olio cambia per un certo periodo di tempo e questo processo è sovralimentato se viene conservato in condizioni in cui aria, calore e sole possono danneggiarlo. **I colori dell'olio vanno dal giallo chiaro al verde intenso molto scuro, passando attraverso il giallo oro, il giallo verdolino, il verde brillante, il verdolino, il giallo bruno:** difficile descriverli a parole. Il colore è solo la caratteristica di quel particolare olio. Proprio come le persone nascono con differenti colori della pelle, così fa l'olio d'oliva. Questo è solo ciò che lo rende unico!

L'olio non filtrato

Nella fase finale del processo di lavorazione dell'olio di oliva restano piccole **particelle di oliva**, dovute alla frantumazione di nocciolo polpa, e **minuscole goccioline di acqua**. Nell'olio non filtrato sono proprio queste particelle che restituiscono **odori e sapori all'olio** per diversi mesi e che determinano la tipica **consistenza** e l'aspetto torbido di un prodotto allo stato grezzo.

Per contro, queste particelle tendono a depositarsi nel tempo sul fondo della bottiglia e con il passare dei mesi potrebbero imputridire, trasformandosi in “*morchia*” (o “*murga*”). La presenza di acqua e di enzimi nel succo cellulare, a lungo andare, potrebbero innescare reazioni di degradazione (ossidazione) sia delle caratteristiche chimiche (inacidimento) sia delle caratteristiche organolettiche. Affinché questo non pregiudichi lo stato di salute dell'olio è bene **separare i fondi dal resto dell'olio in primavera**, soprattutto se la percentuale di morchia è alta (2-3% del prodotto totale).

Vantaggi e svantaggi dell'olio non filtrato

Pro:

- Confezionato appena dopo la spremitura in frantoio
- Aspetto più intenso e profumato dovuto alle micro particelle di polpa e nocciolo di oliva

Contro:

- Deposito di micro particelle sul fondo della bottiglia, che col tempo possono trasformarsi in “morchia” (consigliato separare il fondo dal resto dell'olio in primavera).
- Aspetto più torbido
- Minore resistenza all'invecchiamento

L'olio filtrato

Filtrare l'olio è un processo essenziale poiché ha lo scopo di separare dall'olio tutti i componenti (goccioline di acqua e particelle di polpa oliva) che potrebbero col tempo deteriorare l'integrità dell'olio. È del tutto intuitivo (oltre che scientificamente provato) che l'allontanamento di queste sostanze attraverso la filtrazione, permette all'olio di acquisire una **migliore stabilità** e una migliore resistenza all'invecchiamento.

Il fitraggio, quindi, consente di allungare i tempi di conservazione.

Il processo di filtrazione, infine, non influenza in modo significativo i parametri chimici e fisici. Infatti acidità, numero di perossidi, costanti spettrofotometriche, contenuto biofenoli e tocoferoli, contenuto di clorofilla e composizione acidica rimangono pressoché identici.

Vantaggi e svantaggi dell'olio filtrato

Pro:

- Migliore stabilità, conservazione e resistenza all'invecchiamento
- Aspetto più cristallino e limpido

Contro: Leggero (quasi impercettibile) decadimento delle proprietà salutistiche

Alle differenze appena elencate, possiamo aggiungere che l'**olio filtrato ha un sapore leggermente più amaro e piccante** di un olio non filtrato. Ricordiamo che in realtà l'amaro e il piccante non rappresentano difetti ma evidenziano le proprietà antiossidanti dell'alimento. Sapevi, ad esempio che il caffè è uno tra i più potenti antiossidanti? L'amaro è proprio una caratteristica insita in tutti quegli alimenti con proprietà antiossidative.

Da cosa dipende la densità dell'olio

La **densità dell'olio di oliva** sta ad indicare il rapporto che esiste tra massa e volume dell'olio espresso in chilogrammi su metri cubi. Approssimativamente 1 litro di acqua pesa circa 1kg, di conseguenza l'olio, essendo più leggero, pesa meno: **la densità dell'olio è pari a 916 grammi per decimetro cubo, ovvero 0,916kg/dm³**. Non esiste una densità specifica per tutti gli oli ma piccole oscillazioni che dipendono da diversi fattori:

- **Cultivar** utilizzata per la realizzazione dell'Olio Evo: in Italia contiamo circa 500 tipologie di olive con una resa diversa l'una dall'altra.
- **Processo di frantumazione delle olive**: quantità di residui (morchia)
- **Temperatura dell'olio**: per valutarne la densità è consigliata una temperatura dell'olio pari a 15°

Resta il fatto che la normativa stabilisce come parametro di conversione per un Olio Evo i 916 grammi per decimetro cubo.

La resa dell'olio di oliva

Tutti i produttori di olio sanno bene che l'olio di oliva in un frantoio viene misurato in kg anche perché diventa più facile misurarlo così la resa. Le olive che arrivano in frantoio non possono, ovviamente, essere misurate in litri ma misurate in base al peso. Dopo averle lavorate, ciò che si ottiene è in liquido, pesandolo riusciamo a conoscere con precisione la percentuale di olio che è stata ottenuta in base al peso iniziale delle olive.

La densità dell'olio non è un solo un tecnicismo che serve ai produttori per la misurazione ma è anche un valutatore per il consumatore finale. Essere a conoscenza del valore di densità dell'olio che vogliamo acquistare ci permette di uscire dal tunnel delle truffe.

Trovare sui banconi dei supermercati bottiglie di Olio di oliva a poco prezzo rispetto al suo tipo originale, è sintomo di scarsa qualità della materia prima sia prima che dopo la lavorazione. Di solito nelle grandi distribuzioni ma anche nelle piccole realtà cittadine, l'olio di oliva viene commercializzato in base al prezzo al litro quando è il valore della sua densità che dovrebbe interessare il consumatore. **Ecco perché acquistare un buon olio di oliva direttamente in frantoio è la scelta migliore che chiunque può fare.** È proprio questo uno dei maggior punti di forza di aver un ottimo prodotto sulle nostre tavole.

SCHEDA PER LA DEGUSTAZIONE DI OLIO EXTRAVERGINE

CARATTERI VISIBILI

ASPETTO	COLORE
Limpido <input type="checkbox"/>	Verde ① ② ③ ④
Velato <input type="checkbox"/>	Giallo ① ② ③ ④
Torbido <input type="checkbox"/>	Aranciato ① ② ③ ④

0 assente; 1 lievi sfumature; 2 evidente; 3 netto; 4 presente.

Giudizio:

Punti:

Max 10

PROFUMO

COMPOSIZIONE	QUALITÀ	INTENSITÀ
Fruttato	① ② ③ ④ ⑤
Erbaceo	
Altro	
(Eventuali difetti)	1 appena percettibile; 2 lieve; 3 medio; 4 intenso; 5 molto intenso.

Giudizio:

Punti:

Max 30

GUSTO/TATTO

	CORPO	UNTUOSITÀ
Dolce ① ② ③	① ② ③	① ② ③
Amaro ① ② ③		
Piccante ① ② ③		
0 assente; 1 leggero; 2 medio; 3 intenso/dominante.	0 vuoto; 1 scarno; 2 esile; 3 pieno.	0 fluido; 1 poco untuoso; 2 untuoso; 3 molto untuoso.

Giudizio:

Punti:

Max 20

SAPORE

COMPOSIZIONE	QUALITÀ	INTENSITÀ
Di oliva	① ② ③ ④ ⑤
Altro	① ② ③ ④ ⑤
(Eventuali difetti)	① ② ③ ④ ⑤

Giudizio:

Punti:

Max 20

GUSTO/TATTO

Armonia ① ② ③ ④ ⑤	Delicatezza ① ② ③ ④ ⑤	Punti:
1 scarsa; 2 sufficiente; 3 media; 4 buona; 5 ottima.	Finezza ① ② ③ ④ ⑤	
	Ricchezza ① ② ③ ④ ⑤	

Max 20

Giudizio:

Punti: