

ASSAGGIARE L'OLIO D'OLIVA: L'ASSAGGIO E GLI STRUMENTI

Un metodo codificato e il bicchiere giusto: ecco come valutare sensorialmente l'olio di oliva in cinque mosse.



Il bicchiere ufficiale per l'assaggio dell'olio è "a campana" e di colore blu cobalto.

Questa particolare caratteristica serve per mascherare il colore dell'olio durante l'assaggio poiché potrebbe influire sulla percezione e sulle aspettative dell'assaggiatore: oli con un colore verde brillante vengono infatti ritenuti qualitativamente superiori a oli dal colore giallo dorato, che risulterebbero penalizzati.

È opportuno tenere sempre in mente che il colore dell'olio dipende principalmente dalla cultivar e dal grado di maturazione delle olive.

Il volume di olio da versare in ogni bicchiere è pari a 15 mL e il bicchiere viene coperto da un vetro di orologio per evitare la dispersione delle sostanze volatili.

La temperatura adeguata per l'assaggio dell'olio è di $28^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ed esistono delle apposite piastre a quattro scomparti che scaldano e mantengono a temperatura i campioni per l'intera durata della sessione di assaggio.

In ambiti non ufficiali, si può utilizzare un calice da vino a forma di tulipano o ballon non troppo grande.

BOCCA

SPAZIO DI TESTA

SUPERFICIE DI CONTATTO

CORPO



LA PROCEDURA DI VALUTAZIONE IN 6 MOSSE

Con prodotto palese

Fase 1

Impugnate la bottiglia e ponetela contro luce. Osservate la limpidezza e la concentrazione del colore.



Fase 2

Versate un cucchiaino di olio nel bicchiere. Osservate la fluidità dell'olio.



Con valutazione blind

Fase 3

Scaldare il contenuto del bicchiere in modo da liberare ed esaltare le sostanze volatili. Annusate il campione inalando piano e profondamente 2 o 3 volte di seguito.



Calatevi nel profumo dell'olio e cercate di percepire l'intensità del fruttato e di riconoscere le molteplici note odorose e gli eventuali difetti che lo compongono.

Fase 4

Appreziate i sapori (in particolare l'amaro). Assumete l'olio aspirando con una suzione prima lenta e delicata, poi più vigorosa in modo che si vaporizzi nel cavo orale (strippaggio).



Fase 5

Dopo aver fatto riposare la bocca, aspirate nuovamente in modo da valutare le sensazioni retrofattive e tattili. Valutate gli aromi e le sensazioni tattili (piccante e untuosità).



Fase 6

Espelletate l'olio, se volete. Cercate di memorizzare il maggior numero di sensazioni.



PER SAPERNE DI PIÙ



shop.assaggiatori.com