

Degustazione del 25.2.2026 c/o Arbostora Charme Hotel, Morcote

Conduzione: Ing. Agronomo Giandomenico Borelli e Mario Piazzini

Ver. 30.01.2025

Nr. Assaggio Produttore VARIETÀ	Analisi sensoriale (Attributi negativi, vedi retro) Intensità di percezione da 0 a 10	Analisi sensoriale (Attributi positivi, vedi retro) F = fruttato (olfatto e/o retronasale) A = amaro (sapore, lingua) P = piccante (tattile, palato e gola) Intensità di percezione da 0 a 10			Classificazione • Olio extra vergine d’oliva Difetti = 0 Fruttato >0 • Olio d’oliva vergine Difetti >0, ≤3.5 Fruttato >0 • Olio d’oliva vergine lampante Difetti >3.5 Oppure Difetti ≤3.5 e Fruttato = 0	Attributi positivi (per etichette) Leggero (<3) Medio (>3, <6) Intenso (>6) Fruttato (senza predominanza verde/maturo) Fruttato verde Fruttato maturo Equilibrato (differenza Amaro-Piccante max 2 punti) Olio dolce (Amaro e Piccante inferiore a valore 2)
		Sentori: vedi retro valori fra 0 e 5				
		Persistenza valori fra 0-5-10 Armonia valori fra 0-5-10				
1 Mandarossa Santa Ninfa (TP) CERASUOLA	Difetti -	F= 4 A= 3.5 P= 3.5	Sentori Oliva matura Pomodoro	Persistenza Armonia	OEV	Fruttato medio, aromatico
2 Sciavurù d’oliva Castelvetrano (TP) PIRICUDDARA	Difetti -	F= 3.5 A= 3 P= 3	Sentori Verde pomodoro	Persistenza Armonia	OEV	Fruttato leggero-medio Equilibrato
3 Az. Mandranova P.di Montechiaro (AG) BIANCOLILLA	Difetti -	F= 5 A= 4 P= 5	Sentori Carciofo Mandorla Oliva verde	Persistenza Armonia	OEV	Fruttato medio Equilibrato Verde, persistente
4 Az. Mandranova P.di Montechiaro (AG) NOCELL. d. BELICE	Difetti -	F= 7 A= 5 P= 6	Sentori Erba verde Carciofo Pomodoro	Persistenza Armonia	OEV	Fruttato intenso Verde, persistente
5 Frantoio Cutrera Chiaramonte G. (RG) TONDA IBLEA 60% MORESCA 40%	Difetti -	F= 6.5 A= 6 P= 5	Sentori Pomodoro Mandorla	Persistenza Armonia	OEV	Fruttato medio-intenso
6 Ol. Alfa Laval Librizzi (ME) VERDELLO	Difetti morchia 4	F= A= P=	Sentori	Persistenza Armonia	Olio d’oliva vergine lampante	-

VOCABOLARIO SPECIFICO

Flavor Complesso delle percezioni degli stimoli olfatto-gustativi, tattili e chinestetici che permette identificare un alimento e stabilire un criterio, a distinti livelli, favorevole o sfavorevole.

Attributi negativi (principali)		Altri 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.		Cotto o stracotto Flavor caratteristico dell'olio dovuto a eccessivo e/o prolungato riscaldamento, che si verifica in particolare durante la termo-gramolatura, se realizzata in condizioni termiche inadeguate.																					
Muffa-umidità-terra Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati in ambienti umidi per molti giorni o dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.		Fieno — Legno Flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche.																					
Avvinato-inacetito-acido-agro Flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. 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.		Grossolano Sensazione orale/tattile densa e pastosa prodotta da alcuni oli vecchi.																					
Rancido Flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo intenso.		Lubrificanti Flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale.																					
Olive gelate (legno umido) Flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.		Acqua di vegetazione Flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione che hanno subito un processo di fermentazione.																					
<table><tr><th colspan="2">Sentori</th></tr><tr><td><i>Erba tagliata, fresca</i></td><td><i>Pomodoro (verde, maturo)</i></td></tr><tr><td><i>Foglia verde (olive, fichi...)</i></td><td><i>Erba aromatica (timo, origano, rosmarino)</i></td></tr><tr><td><i>Foglia d'insalata (lattuga, indivia, rucola)</i></td><td><i>Carciofo (verde, cotto)</i></td></tr><tr><td><i>Noce e mandorla (matura, acerba)</i></td><td><i>Altre verdure (cavolo, bietola, fagiolo)</i></td></tr><tr><td><i>Mela (verde, matura)</i></td><td><i>Te (nero)</i></td></tr><tr><td><i>Banana (verde, matura)</i></td><td><i>Fiori (floreale)</i></td></tr><tr><td><i>Limone, agrume</i></td><td><i>Miele</i></td></tr><tr><td><i>Frutto tropicale (ananas, fico, melone)</i></td><td><i>Spezie (vaniglia, cannella)</i></td></tr><tr><td><i>Bacca (ribes, fragola)</i></td><td><i>Altro (da specificare)</i></td></tr></table>		Sentori		<i>Erba tagliata, fresca</i>	<i>Pomodoro (verde, maturo)</i>	<i>Foglia verde (olive, fichi...)</i>	<i>Erba aromatica (timo, origano, rosmarino)</i>	<i>Foglia d'insalata (lattuga, indivia, rucola)</i>	<i>Carciofo (verde, cotto)</i>	<i>Noce e mandorla (matura, acerba)</i>	<i>Altre verdure (cavolo, bietola, fagiolo)</i>	<i>Mela (verde, matura)</i>	<i>Te (nero)</i>	<i>Banana (verde, matura)</i>	<i>Fiori (floreale)</i>	<i>Limone, agrume</i>	<i>Miele</i>	<i>Frutto tropicale (ananas, fico, melone)</i>	<i>Spezie (vaniglia, cannella)</i>	<i>Bacca (ribes, fragola)</i>	<i>Altro (da specificare)</i>	Salamoia Flavor dell'olio estratto da olive conservate in salamoia.	
Sentori																							
<i>Erba tagliata, fresca</i>	<i>Pomodoro (verde, maturo)</i>																						
<i>Foglia verde (olive, fichi...)</i>	<i>Erba aromatica (timo, origano, rosmarino)</i>																						
<i>Foglia d'insalata (lattuga, indivia, rucola)</i>	<i>Carciofo (verde, cotto)</i>																						
<i>Noce e mandorla (matura, acerba)</i>	<i>Altre verdure (cavolo, bietola, fagiolo)</i>																						
<i>Mela (verde, matura)</i>	<i>Te (nero)</i>																						
<i>Banana (verde, matura)</i>	<i>Fiori (floreale)</i>																						
<i>Limone, agrume</i>	<i>Miele</i>																						
<i>Frutto tropicale (ananas, fico, melone)</i>	<i>Spezie (vaniglia, cannella)</i>																						
<i>Bacca (ribes, fragola)</i>	<i>Altro (da specificare)</i>																						
		Metallico Flavor che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di frangitura, gramolatura, pressione o stoccaggio.																					
		Sparto Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli di sparto nuovi. Può presentare caratteristiche diverse a seconda dello sparto utilizzato per costruire i fiscoli (sparto verde o secco).																					
		Verme Flavor dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo (<i>Bactrocera oleae</i>).																					
		Cetriolo Flavor dell'olio che ha subito un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, e che viene attribuito alla formazione di 2-6 nonadienale.																					

Attributi positivi

Fruttato Insieme delle sensazioni olfattive, che dipendono dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta e/o retronasale.

Amaro Sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale.

Piccante 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.

Fonti: a) <https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/181/it>

b) [Regolamento di esecuzione - 2022/2105 - EN - EUR-Lex](#) e [Regolamento di esecuzione - 2022/2104 - EN - EUR-Lex](#)

c) <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2024/10/COI-T20-Doc.-15-REV-11-2024-IT.pdf>

d) Sentori, persistenza e armonia: Schweizer Olivenöl Panel (SOP) Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften / ZHAW Wädenswil