

Conferenza e degustazione con Giandomenico Borelli, Moncucchetto, 27.9.2023

Assaggio	Olio	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 Sentori: vedi retro valori fra 0 e 5 Persistenza valori fra 0-5-10 Armonia valori fra 0-5-10			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)
1	TONDELO, Perledo, Lecco Olio extravergine di oliva DOP Laghi Lombardi-Lario Lago di Como <u>Frantoio, Leccino, Bianchera e Pendolino</u>	Difetti: 0	F= 5 A= 2 P= 4	Sentori Carciofo 3 Mandorla 4	Persistenza 6 Armonia 7	OEV	Fruttato medio, verde Equilibrato
2	Azienda INTINI C.da Popoleto, N.C. 70011 Alberobello (BA), Puglia <u>Monocultivar Coratina</u>	Difetti: 0	F= 6 A= 6 P= 4	Sentori Mandorla amara, agrume, erbaceo	Persistenza 7 Armonia 6	OEV	Fruttato intenso, verde
3	FILIPPO BERIO Classico Olio extra vergine di oliva "Miscela di oli di oliva <u>originari dell'Unione europea</u> "	Difetti Riscaldamento?	F= 4 A= 6 P= 4	Sentori Oliva, varietà Picual matura	Persistenza Armonia	OV	Fruttato medio

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.	
Sentori		Salamoia Flavor dell'olio estratto da olive conservate in salamoia.	
<i>Erba tagliata, fresca</i>	<i>Pomodoro (verde, maturo)</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.	
<i>Foglia verde (olive, fichi...)</i>	<i>Erba aromatica (timo, origano, rosmarino)</i>	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).	
<i>Foglia d'insalata (lattuga, indivia, rucola)</i>	<i>Carciofo (verde, cotto)</i>	Verme Flavor dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo (<i>Bactrocera oleae</i>).	
<i>Noce e mandorla (matura, acerba)</i>	<i>Altre verdure (cavolo, bietola, fagiolo)</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.	
<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>		

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) Regolamento UE 2022/2115 del 29.7.2022

b) Documento Comitato Oleicolo Internazionale COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10 del 2018

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