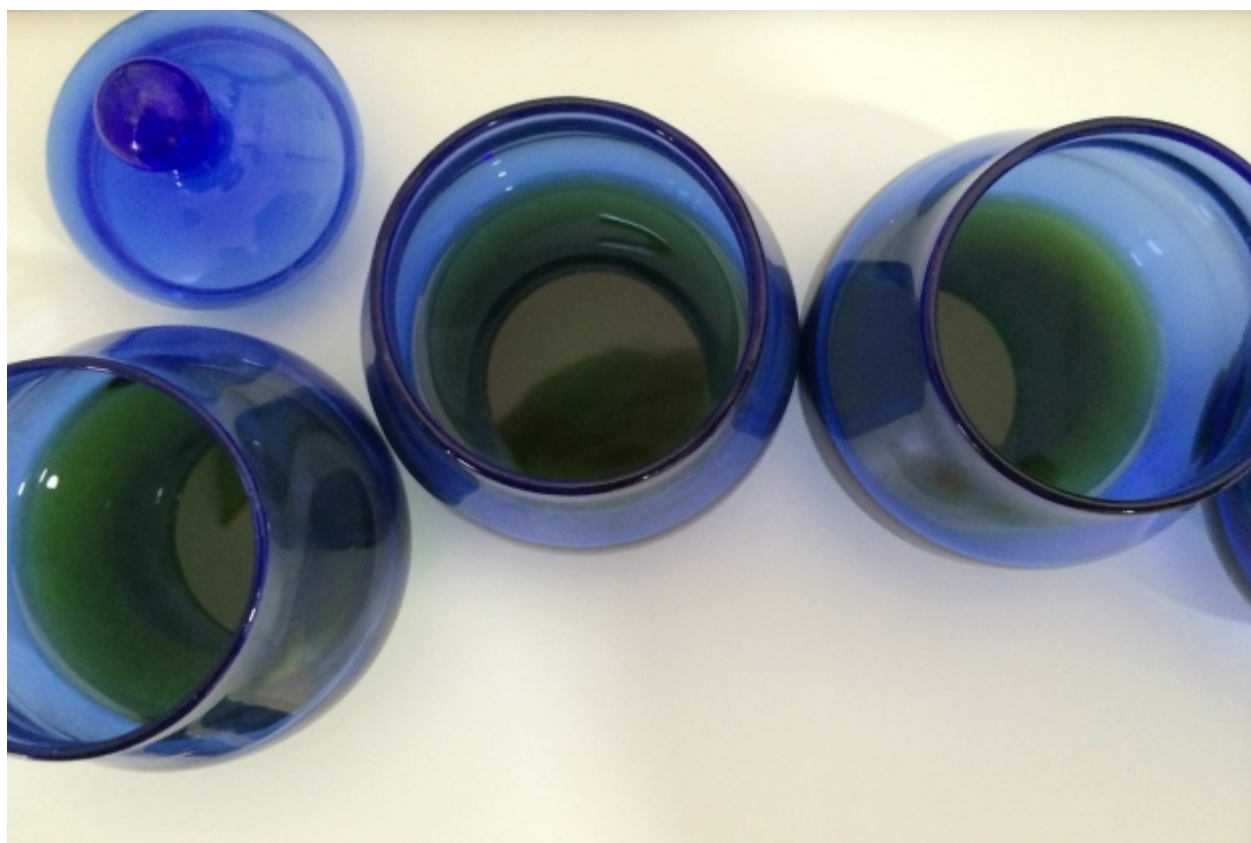


saperi > scuola d'assaggio

Quando assaggiare un olio

Sembra così scontato, come a dire “si degusta quando si vuol degustare”, eppure la domanda risponde a una sua stringente logica. Esiste un momento ritenuto migliore in assoluto per poter procedere a una valutazione sensoriale di un olio extra vergine di oliva dopo averlo prodotto? O tale momento ideale può forse differire a seconda dei casi e delle circostanze? Cambia forse da olio a olio?

[Lorenzo Cerretani](#)



Ma qual è il miglior momento, dopo la produzione, per assaggiare un olio? Ovvero quando mostrerà la migliore performance sensoriale? Sicuramente non è possibile rispondere in maniera assoluta ad una domanda di questo tipo. Infatti, il momento ideale può differire da olio ad olio.

Questo quesito è comunque centrale nell'organizzazione di un concorso o un qualsiasi evento che abbia lo scopo di valutare un olio e metterlo a confronto con altri. Il migliore o comunque il peggior momento vanno considerati nella scelta della data di svolgimento delle valutazioni sensoriali in una competizione. Allo stesso modo è utile che anche il produttore conosca le variabili che possano influenzare la valutazione sensoriale del proprio olio.

Infatti, in tal senso va considerato come vi siano effettivamente più variabili che possono di fatto concorrere alla prestazione sensoriale di un olio, e tra queste variabili distinguiamo:

- **la normale dotazione fenolica delle varietà che costituiscono un olio.** Una buona dotazione fenolica permette una buona conservazione delle caratteristiche sensoriali, se l'olio è stato ben conservato e, soprattutto, se non ha subito particolari sbalzi termici;

- **il tempo intercorso tra la produzione e l'assaggio**. Se troppo breve (qualche settimana) l'olio potrebbe non esprimere a pieno le proprie caratteristiche, in particolare i propri profumi, e non avrebbe inoltre ancora tutti gli elementi di "maturità". Al contrario, se si superano 7-8 mesi dalla produzione potrebbero comparire i primi segni di "stanchezza". Quest'ultimo aspetto è ancora più significativo per gli oli caratterizzati da un contenuto fenolico medio-basso;

- **i giorni di trasporto e le temperature dell'ambiente esterno e quindi quelle raggiunte dal prodotto durante il trasporto**. Quindi un trasporto in pieno inverno con soste in magazzino (magari nel fine settimana) potrebbero determinare la solidificazione del prodotto che potrebbe comprometterne le valutazioni sensoriali. Vale anche il contrario, ovvero anche le temperature troppo alte, quindi soste in magazzini caldi potrebbero portare a modificazioni delle caratteristiche olfatto-gustative dell'olio;

- **modalità di conservazione del campione prima dell'assaggio**. Al pari delle fasi di conservazione in frantoio e durante il trasporto, anche durante lo svolgimento delle procedure concorsuali tutti gli oli dovrebbero essere conservati a temperature di 10°C circa.

Chiaramente non tutti gli oli risentono allo stesso modo dei fattori sopra elencati. Sicuramente gli oli normalmente classificati tra i fruttati leggeri e quelli caratterizzati da note amare e piccanti di bassa intensità saranno i più penalizzati dalle condizioni più critiche.

La foto di apertura è di Luigi Caricato

Lorenzo Cerretani - 07-06-2016 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)