

saperi > scuola d'assaggio

Quali bicchieri per l'assaggio

Oltre il classico tasting glass di colore blu cobalto, l'Università di Jaén propone una nuova soluzione per la degustazione degli oli. E si pensa a un rosso granata acceso. Non mancano però le perplessità, riportate da *Olive Oil Times* e avanzate anche dagli psicologi

Mariangela Molinari



La rassegna stampa internazionale è ricca sempre di sorprese. Anche questa settimana l'**Università di Jaén** fa parlare di sé sulle pagine dedicate all'olio. Questa volta non si tratta di scandagliare le proprietà benefiche dell'olio di oliva, ma di degustarlo al meglio, rendendo l'analisi sensoriale ancora più precisa. Dopo il classico tasting glass di colore blu cobalto considerato dell'**International Olive Council** il migliore per la degustazione e adottato dai panel tasting di tutto il mondo, ora l'università spagnola sostiene di aver trovato qualcosa di meglio.

Come riporta *Olive Oil Times*, infatti, **José Juan Gaforio**, a capo del Centro di studi avanzati in olio di oliva e olive e professore di immunologia all'Università di Jaén, ritiene che il colore ottimale per un'analisi adeguata sarebbe un acceso rosso granata. Lo afferma con convinzione anche **Daniel Millàn** di **Elaia Zait**, il produttore di bicchieri e bottiglie che ha fatto della ricerca del design più adeguato alla degustazione dell'olio di oliva il proprio core business.

Presentato in occasione di **Expoliva**, la fiera di settore tenutasi di recente a Jaén, il nuovo bicchiere assicura di rendere la degustazione ancora più attendibile grazie a un colore che nasconderebbe ogni sfumatura dell'olio contenuto molto meglio del tradizionale blu. Perché, si sottolinea ancora una volta, il colore dell'olio non ha rilevanza sul valore del prodotto, ed è preferibile che il degustatore non ne abbia alcuna percezione, per non rischiare di esserne in qualche modo influenzato.

Sul nuovo colore non mancano, però, le perplessità, riportate dallo stesso *Olive Oil Times* e avanzate pure da psicologi, che in generale non ritengono il rosso un colore adeguato a stimolare giudizi equilibrati e imparziali.

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](#)