

Olio extravergine di oliva, come ti degusto?

Vizi e virtù dell'olio extravergine di oliva, come si degustano e si scoprono.

Per anni ci si è affidati alle analisi di laboratorio che sulla base dei parametri che uscivano da dei tabulati, stabilivano chi era meglio di chi. In pratica era come stabilire in anticipo che per essere belli si ipotizzasse che biondo è meglio che bruno, alto è meglio che basso, magro è meglio che grasso. Si però se ti capita davanti uno sgorbio lungo-lungo, biondo stopposo, con le spalle a gruccia? Magari i parametri matematici ti dicono che è uno schianto ma così, a occhio, mica tanto.

Anche per l'olio per anni si è andati avanti così. Niente di sorprendente che nel periodo del boom si sia provato ad affidare a delle formule numeriche una possibile stima della qualità che altrimenti era materia da azzecagarbugli. Dopo si è giustamente pensato di ritornare a considerare anche alla cara vecchia analisi sensoriale, cioè affidarsi a quello che ci dicono principalmente olfatto e gusto... (la vista ci inganna e poi vi diciamo perché).

Ma anziché affidarsi a assaggiatori sparsi, si è preferito – modernamente – costruire una sorta di giurì con presenze fisse: ovvero i *panel*. Ma cosa sono i *panel*? Uffa! Sempre con questi termini inglesi! Comunque è un gruppo selezionato di persone qualificate che procedono all'assaggio mirato di un prodotto. Li usa tutta l'industria alimentare, industriale e non, ma li usano anche ottici, farmaceutici, etc ... etc ...

Se volete provare ad avere una esperienza 'professionale' di assaggio procedete così:

Antefatto – fate una corsa al mercato a comprare una mela verde, come quella delle pubblicità dei dentifrici. Vi servirà per pulire la bocca fra un assaggio di un olio ed un altro.

Primo – ci si dota di bicchierini colorati, meglio se colorati in blu cobalto. Questo colore così stravagante non è frutto dell'estro di qualche creativo modaiolo, ma serve a nascondere alla vista degli elementi cromatici dell'olio che potrebbero trarci in inganno.

Secondo – si versa un po' di olio nel bicchierino e si porta a temperatura di circa 28°C. Se è sensibilmente più freddo si stringe con le mani il bicchierino e lo si scalda con il calore della mano. Ogni tanto si rigira il contenuto del bicchierino, ruotandolo come se fosse cognac.

Terzo – si avvicina il bicchierino con l'olio al naso e si annusa bene l'aroma. Si prende una pausa, si respira liberamente e poi, per conferma, si avvicina ancora il bicchierino d'olio alle narici e si annusa per avere conferma della impressione precedente. Già qui nel nostro cervello cominciano ad apparire delle indicazioni, buona norma vuole che per essere definito extravergine, non debba presentare difetti organolettici. Il suo profumo deve essere gradevole, con note che ricordano l'oliva verde o matura, ma anche altra frutta, come ad esempio mela, agrumi o mandorla, accompagnati da sentori di erba e carciofo.

Quarto – si fa un piccolo assaggio dell'olio, prima a piccoli sorsi e poi con una sorsata più decisa (senza deglutire). Lasciate per qualche istante l'olio sul palato in modo che si porti a temperatura corporea. Inspirate in modo che l'olio venga ossigenato, poi spandete l'olio in ogni angolo del cavo della bocca, così che tutte le parti ricettive del gusto siano attivate. Non vi sto qui ad ammorbare su quale parte della

lingua fa cosa e in quale parte del cervello invia un messaggio. Fidatevi delle vostre papille!

Quinto – con i movimenti della lingua e l'attività delle papille avete la possibilità di farvi un' idea di come è la fluidità dell'olio, la consistenza e l'untuosità che si traducono in sensazioni di amaro e piccante che sono anch'esse testimoni di un olio di alta qualità perché determinate dalla presenza di fenoli.

Sesto – sputate l'olio. A questo punto formulate un giudizio complessivo di tutte queste sensazioni. Se necessario prendete un foglio e scrivete un voto da 1 a 10 per ognuna delle voci che compongono la degustazione. E proclamate un vincitore!

oli	Aroma	Fluidità	Consistenza	Untuosità	Amaro	Piccante
OLIO TIZIO						
OLIO CAIO						
OLIO SEM						

Il consiglio è di fare queste esperienze in gruppo, confrontandovi sui risultati. Può essere un momento conviviale e divertente. Noi di Saltapoggio organizziamo incontri periodici a carattere familiare per diffondere la cultura dell'olio e della qualità della vita. Controllare sul sito quando ci sarà il prossimo incontro (uno è previsto a fine novembre) e chiamate direttamente al telefono per prenotare, è meglio. Siamo a Fiesole, 8 km dal Duomo di Firenze (!).