



GLOSSARIO DEI GUSTI E RETROGUSTI

Attributi positivi

- Amaro:** sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi, la cui gradevolezza varia secondo il grado di intensità.
- Armonico:** sensazione di perfetto equilibrio tra profumo, gusto e sensazione tattile.
- Aspro:** riporta a sensazioni di astringenza e asprezza provocate dall'assaggio di alcuni oli. Se eccessivo, può diventare un attributo negativo.
- Dolce:** sapore gradevole dell'olio, non zuccherino e privo di asprezza.
- Erba:** profumo tipico di alcuni oli che ricorda l'erba appena tagliata.
- Fresco:** sensazione del frutto appena spremuto dalla fluidità densa con profumo forte e fragrante.
- Fruttato:** sapore tipico dell'oliva sana, fresca e raccolta al punto ottimale di maturazione.
- Fruttato maturo:** olio ottenuto da olive mature, con profumo lieve e sapore dolciastro.
- Fruttato verde:** olio ottenuto da olive verdi, dal sapore piuttosto intenso.
- Mandorlato:** flavor caratteristico della mandorla fresca o della mandorla secca e sana proprio di olio dolce dal profumo delicato.
- Nobile:** qualità di olio appartenente a cultivar pregiate.
- Piccante:** sensazione di pizzicore prodotta da oli provenienti da olive ancora verdi.

Attributi negativi

- Acqua di vegetazione:** aroma tipica di olio sottoposto ad un processo di cattiva decantazione e ad un prolungato contatto con le acque di vegetazione.
- Avvinato – inacetito:** sapore di olio simile a quello del vino e dell'aceto per la presenza superiore alla norma di acido acetico, conseguenza di una pessima conservazione delle olive.
- Cetriolo:** flavor caratteristico di olio conservato a lungo in recipienti ermetici di banda stagnata.
- Cotto o stracotto:** flavor che ricorda l'olio riscaldato, causato da un eccessivo riscaldamento della pasta di olive durante la lavorazione.
- Fiscolo:** aroma di olio ottenuto per pressione con fiscoli sporchi di residui fermentati.
- Grossolano:** si dice di olio che all'assaggio produce una sensazione orale e tattile densa e pastosa.
- Metallico:** termine usato per definire l'olio restato a lungo in contatto con superfici metalliche durante le fasi di macinatura, impastatura, pressione o stoccaggio; aroma tipica di olio prodotto con impianti nuovi o utilizzati per la prima volta.
- Morchia:** flavor tipico dell'olio conservato male o rimasto in contatto con i fanghi di decantazione in depositi e torchi.
- Muffa:** aroma dell'olio prodotto da olive danneggiate da funghi e lieviti per la cattiva e lunga conservazione in luoghi umidi.
- Rancido:** flavor sgradevole di oli sottoposti a gravi processi ossidativi per la lunga esposizione alla luce, all'aria e alle alte temperature.
- Riscaldo:** sapore dell'olio ottenuto da olive ammassate per molto tempo che hanno subito un avanzato grado di fermentazione.
- Smorzato o piano:** si dice di olio dalle proprietà organolettiche lievi per la perdita delle componenti aromatiche.
- Terra:** aroma dell'olio prodotto da olive infangate o raccolte a terra e non lavate.
- Verme:** flavor tipico dell'olio ottenuto da olive danneggiate da larve di mosca dell'olivo.