



TEST DI GUIDA ALL'ASSAGGIO

Percezione visiva

- Valutate la fluidità, posizionando l'olio contro luce e agitando l'interno della bottiglia.

Un olio extravergine di oliva deve riportare un grado di fluidità medio-basso (l'esistenza di grassi monoinsaturi permettono una resistenza al calore senza alterazioni). Una fluidità alta è tipica degli oli ad alto contenuto di acidi grassi polinsaturi, come l'olio di semi da impiegare esclusivamente crudo.

- Versate una piccola quantità di olio extravergine di oliva pari a due cucchiaini in una coppa trasparente di vetro. Fate girare l'olio sulle pareti del bicchiere e osservate il colore. La presenza di caroteni e clorofilla incidono sull'intensità del colore (l'indice di verde/giallo è sintomo di raccolta giovane o matura del frutto).

Percezione olfattiva/Olfatto in azione

- Scaldate il contenuto del bicchiere con il palmo di una mano (la temperatura ideale è pari a 28°C).

- Coprite con l'altro palmo della mano l'estremità del bicchiere per poterne serbare gli aromi.

- Scoprite il bicchiere, portatelo al naso e inalate piano e profondamente per poter individuare le componenti olfattive dell'olio.

- Ripetere l'operazione più volte vi consentirà di cogliere le varie sfumature di aromi presenti e avvertire il grado di intensità in una scala di valori tra "appena percettibile" e "molto intenso".

- Sentite attentamente il profumo del nostro olio. Userete il termine "fruttato verde di oliva" se il profumo ricorda quello del frutto fresco e "fruttato maturo" se riporta all'odore della frutta dolce. Così scoprirete il grado di maturazione delle olive.

Percezione del gusto

- Ora è il momento di allettare le vostre papille gustative. Depositare una piccola quantità dell'olio, pari a un cucchiaino sulla lingua cercando di aspirare l'aria tra i denti per poterne provocare l'evaporazione dell'aroma. Muovete lentamente la lingua contro il palato assaporando l'olio per almeno 20 secondi.

È fondamentale in questa fase ricordare e stimare attentamente le sensazioni retro-olfattive di dolce, amaro, piccante.