

Il Panel-Test

Il ruolo degli esperti assaggiatori, forti di una esperienza pluriennale e di una tecnica rigorosa di valutazione, è quello di giudicare la rispondenza di un olio a requisiti di qualità validi in assoluto. E' un ruolo delicato e importante che nessuna macchina sarebbe in grado di svolgere e che richiede predisposizione, oltre a un lungo e paziente allenamento. Le ore più propizie per un buon assaggio sono quelle del mattino, momento in cui la sensibilità delle papille gustative è massima. L'assaggiatore deve essere calmo e non avere fretta e prolungare l'assaggio di ogni singolo campione fino a percepirne anche le sfumature secondarie. L'assaggio deve avvenire in condizioni ambientali e fisiche ottimali, senza che odori e profumi estranei alterino neppure minimamente le facoltà sensoriali; in caso di campioni multipli, inoltre, l'assaggio comincerà dagli oli che non rivelino difetti evidenti all'olfatto e tra un assaggio e l'altro pulirà la bocca con uno spicchio di mela a pasta ruvida. L'assaggio viene fatto utilizzando un cucchiaino in argento, anche se a livello non professionistico si può utilizzare un pezzo di pane dal sapore il più possibile neutro. L'esame inizia con la valutazione del colore: l'olio deve essere "bello" (la bellezza non coincide necessariamente con la brillantezza), privo di impurità, tendente al verde (se prevale la clorofilla) o a sfumature dall'oro caldo all'oro pallido (se prevale il carotene). Viene in seguito la valutazione olfattiva, che fornisce dati importanti sulla fragranza e sulla rotondità dell'olio e subito rivela, se sono marcati, difetti quali il sentore di muffa, il rancido, il lampantino, che l'esame gustativo potrà confermare. Quest'ultimo fornisce poi la valutazione più perfetta e completa: attraverso il riscaldamento nel cavo orale diventano percepibili le sostanze aromatiche (si tratta di parecchie decine di composti minori, non gliceridici e prevalentemente volatili), la cui natura e quantità dipende dal grado di maturazione dell'oliva e dalla sua integrità. Pochi grammi d'olio vengono vaporizzati nel cavo orale aspirando con la lingua contro il palato e tenendo le labbra leggermente aperte; l'assaggio deve svolgersi con perfetta calma e l'olio deve essere trattenuto in bocca per almeno dieci secondi, mediamente dai 12 ai 15 secondi, facendolo roteare con la lingua in modo che entri in contatto con tutti i sensori presenti nel cavo orale. Si deve poi considerare con particolare attenzione il sapore che rimane in bocca dopo l'assaggio (retrogusto), valutandone la gradevolezza e la persistenza. Ad un assaggio consapevole il "dolce", il "fruttato", il "carciofo", la "buona pasta" (tutti pregi degli oli migliori), se presenti in proporzioni armoniche e combinati alla sensazione di vivezza, genereranno un giudizio di eccellenza e la conseguente etichettatura tra gli oli extravergini. Gli oli che all'assaggio presentano difetti evidenti come l'amaro, l'acido fenico, il gelato, il morchiato vengono classificati tra gli oli vergini lampanti e considerati in quanto tali non vendibili al dettaglio.

Piccolo glossario dell'assaggio

Acqua di vegetazione

Flavor caratteristico acquisito dall'olio a causa di cattiva decantazione e prolungato contatto con le acque di vegetazione.

Amaro

Sapore caratteristico dell'olio ottenuto con olive verdi o invaiate; può essere più o meno gradevole secondo l'intensità.

Aspro

Sensazione caratteristica di alcuni oli che all'assaggio producono una reazione orale - tattile di stringenza.

Cetriolo

Flavor che si riproduce nell'olio durante un imbottigliamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine.

Cotto

Flavor caratteristico dell'olio dovuto ad un eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento.

Dolce

Sapore gradevole percepito quando non primeggiano gli attributi amaro, astringente e piccante.

Erba

Flavor caratteristico dell'olio che ricorda l'erba appena tagliata.

Fieno

Flavor caratteristico dell'olio che ricorda l'erba più o meno secca.

Fiscolo

Flavor caratteristico dell'olio ottenuto con fiscoli sporchi di residui fermentati.

Ferro (metallico)

Dovuto a cattive condizioni igienico nel corso della lavorazione o dello stoccaggio; è un difetto facilmente identificabile.

Foglia

Un sapore amarognolo dovuto alla molitura, insieme alle olive, della foglie.

Fruttato

Flavor caratteristico dell'olio che ricorda l'odore ed il gusto del frutto sano, fresco e colto al momento ottimale.

Mandorlato

Può manifestarsi in due modi, quello tipico della mandorla fresca, o quello tipico della mandorla secca e sana; si apprezza come un retrogusto e si associa agli oli dolci e di

sapore smorzato.

Mela

Flavor caratteristico dell'olio che ricorda questo frutto.

Morchiato

Un olio vergine, se non viene filtrato, decantando può liberare delle impurità vegetali che, se vengono lasciate a contatto con l'olio, gli comunicano il caratteristico sapore stantio detto appunto morchiato.

Muffa

Caratteristico sentore avvertibile immediatamente all'esame olfattivo che deriva da frangitura di olive ammuffite.

Rancido

Difetto molto comune che si verifica soprattutto per invecchiamento, esposizione prolungata alla luce, calore o aria. Aumenta con il passare del tempo fino a sovrastare ogni gusto.

Riscaldo

Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate che hanno sofferto un grado avanzato di fermentazione.

Saponoso

Flavor con una sensazione olfatto - gustativa che ricorda quella del sapone verde.

Stanco

Difetto di un olio troppo invecchiato e languente.

Terra

Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive sporche di terra e non lavate; in qualche caso si manifesta insieme al sapore di muffa.

Verme

Difetto grave causato dalla mosca olearia e dalle sue larve; produce un olio dal sapore molle e leggermente putrido, di solito accompagnato da acidità accentuata.

I pregi da richiedere ad un olio saranno l'armonia dei sapori evidenziabile sia all'olfatto che al gusto: nell'olio non devono infatti prevalere le note aromatiche particolarmente marcate. L'olio deve possedere una sua rotondità, presentando un corpo pastoso che riempia e soddisfi l'assaggio: il sapore deve pertanto essere uniforme sia all'inizio dell'assaggio che nel retrogusto.

Un altro pregio dell'olio è di essere vivo, unire cioè una certa freschezza ad un fruttatino, che in qualche caso può causare lievi pizzicori in gola, ma che è garanzia della freschezza dell'olio acquistato.

Scheda panel e valutazione degli oli

L'assaggiatore opera nella massima concentrazione, dovuta alla responsabilità professionale che gli si chiede e ad un codice deontologico cui deve attenersi. Il suo esaminare l'olio consiste nel valutarlo sotto gli aspetti percepibili con i diversi sensi e precisamente:

- **Vista/colore**
Questa valutazione non viene effettuata in quanto colore e aspetto visivo non hanno significato circa la qualità dell'olio: il campione viene infatti presentato all'assaggiatore in un particolare bicchiere di vetro scuro (blu, marrone, nero) che non consente di vedere il colore del contenuto.
- **Olfatto**
Il bicchiere viene posto, coperto, su una piastra riscaldata e termostata a 28 °C, avvicinandolo poi al naso e cercando di cogliere gli odori. L'operazione è delicata e difficile perché le sensazioni sono tenui ma tali da ottundere la capacità percettiva delle terminazioni nervose dell'olfatto. In questa fase si deve cercare di coglierle, separare le une dalle altre positive o negative che siano, valutarle in base all'intensità con cui vengono percepite.
- **Gusto**
Si porta alla bocca olio per circa l'equivalente di un cucchiaino da tè, investendo con quello tutta la lingua e la cavità orale. Si aspira violentemente aria quasi a nebulizzare l'olio stesso poiché l'aerosol che si forma facilita il percepire, attraverso le papille gustative a diversa specializzazione, le varie sensazioni da ricercare. Nella massima concentrazione, questo "stripping" viene ripetuto più volte espellendo l'aria inspirata dal naso ed infine liberandosi dell'olio in esame.

Valutazione

Durante queste operazioni si analizzano le sensazioni positive e negative, memorizzandole e valutandone la intensità con la quale sono percepite.

Per ogni attributo, la scala prevede un range di valori, da nulla a "infinito", che vengono tradotti tagliando la linea corrispondente in un punto intermedio più vicino alla origine o tanto più verso destra quanto maggiore è la intensità di percezione, ricorrendo alla propria esperienza e ad una gamma così costruibile:

- l'intensità dell'attributo non è percettibile, è "assente";
- l'intensità con cui si avverte l'attributo è "appena percettibile", cioè quell'attributo si riconosce con difficoltà;
- l'intensità con cui si avverte l'attributo è "leggera" ma consente di identificarlo qualitativamente con sicurezza quasi certa;
- l'intensità con cui si avverte l'attributo è "media", cioè si ha certezza dell'attributo percepito;
- l'intensità con cui si avverte l'attributo è di percezione "grande";
- l'intensità con cui si avverte l'attributo è di percezione "estrema".

Definizione della categoria

Con la scheda attualmente in uso, il giudizio relativo all'olio in esame è attribuito in base al "fruttato" e al difetto segnalato con la intensità maggiore.

Le singole schede, redatte dai componenti del panel (minimo otto persone), sono raccolte da un capo-panel che ne controlla la correttezza formale ed elabora i risultati con rigidi criteri statistici calcolando la mediana dei difetti, considerando quella dell'attributo negativo percepito con l'intensità più alta, e quella del fruttato.

I due parametri organolettici affidati alla valutazione di un panel, in base alle due mediane assegnano l'olio ad una delle categorie previste dalla legge, cioè:

10. olio extravergine di oliva: se la mediana dei difetti è pari a 0 e quella del fruttato è superiore a 0;
11. olio vergine di oliva: se la mediana dei difetti è compresa fra 0 e 2,5 e la mediana del fruttato è superiore a 0;

12. olio di oliva lampante: se la mediana dei difetti è superiore a 2,5 o, in alternativa, la mediana dei difetti è inferiore a 2,5 e quella del fruttato è pari a 0.

Solo per memoria si ricorda che con la scheda precedente proposta dal reg CE 2568/91 il giudizio della definizione della categoria scaturiva dalla elaborazione delle singole schede assegnando il punteggio in base al quale l'olio esaminato risultava:

- extra - vergine, se il punteggio medio risultava uguale o superiore a 6,5;
- vergine, se aveva totalizzato almeno 5,5 punti;
- vergine corrente, se fra 5,49 e 3,5; (questa categoria è stata eliminata con il reg CE 1513/01)
- vergine lampante, se inferiore a 3,5.

E' bene tener presente come il giudizio del panel-test deve essere interpretato come garanzia della assenza di difetti nell'olio, ma non è idoneo ad indicarne i pregi.