



FIDAF

Venerdì culturali

Produzione di olio di oliva: aspetti agronomici, culturali e qualitativi

10 ottobre 2025

Luca Tondo

Capo panel COI

A close-up photograph of a woman's face in profile, looking down at a small, clear glass she is holding. She is smelling the oil in the glass. The background is plain white.

ANALISI ORGANOLETTICA/SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA

*Degustare un olio significa **imparare a conoscerlo**, assaggiarlo con cognizione di causa, **collegare le sensazioni percepite** alla varietà/cultivar di origine, alla filosofia di produzione, all'andamento stagionale e alla sua evoluzione.*

*Gli strumenti dell'analisi sensoriale sono i **"sensi della degustazione"** l'olfatto ed il gusto.*

*Attraverso l'analisi sensoriale **si valutano le caratteristiche organolettiche** dell'olio **percepite** dai nostri sensi.*

*Affinché l'analisi sia svolta nel modo corretto si dovranno **rispettare** **le regole precise**.*

*L'analisi sensoriale dell'olio di oliva costituisce uno **strumento strategico** con il quale le industrie olearie possono **innalzare gli standard qualitativi** delle produzioni.*



LABORATORIO DEI SENSI

*L'olio di oliva vergine è il **primo prodotto** alimentare per cui sia stata stabilita una **metodologia per la valutazione** e classificazione organolettica*

*Il panel test è un **procedimento oggettivo di valutazione**. Il panel test funziona tramite l'assaggio da parte di un **gruppo di otto/dodici esperti**, i quali effettuano l'analisi organolettica in autonomia e successivamente **attribuiscono un punteggio ai pregi** (fruttato, amaro, piccante...) e ai **difetti** eventuali (muffa, rancido, metallico...). La mediana di questi giudizi **stabilisce la categoria commerciale** a cui appartiene l'olio esaminato.*

*Un olio extravergine di oliva **non deve presentare difetti** e deve avere come caratteristica positiva il retrogusto fruttato.*

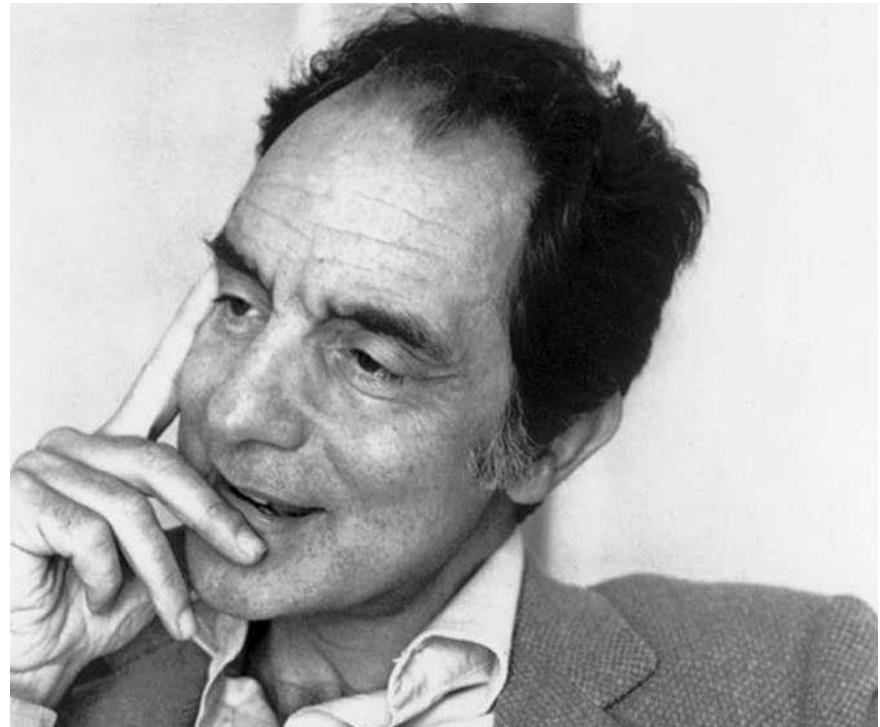
*Gli assaggiatori professionisti sono veri e propri giudici di analisi sensoriale, **sono tenuti a un continuo allenamento** e al confronto con i colleghi, motivo per cui la loro affidabilità è sempre alta e il loro giudizio è insindacabile.*

*L'attendibilità di giudizio è del tutto **paragonabile** alle misure effettuate con **strumenti di laboratorio**.*



Il mio problema è che ho
l'olfatto non molto sviluppato,
manco di attenzione auditiva,
non sono buongustaio, la mia
sensibilità tattile è approssimata
e, sono miope.

(Italo Calvino)





Non tutti gli oli sono uguali

LA QUALITÀ PUÒ VARIARE A SECONDA DI:

- CLIMA*
- VARIETÀ DELLA CULTIVAR*
- GRADO DI MATURAZIONE DEL FRUTTO*
- FRESCHEZZA E STATO DELLA MATERIA PRIMA*
- SISTEMA DI ESTRAZIONE*
- MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DELL'OLIO*





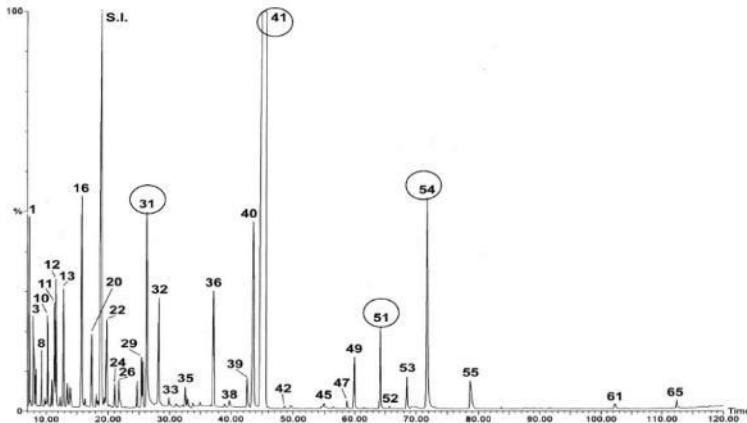
LE OLIVE IN FRANTOIO





Gli attributi POSITIVI

PRINCIPALI SOSTANZE VOLATILI IN OLIO EVO FRUTTATO



PICCO	COMPOSTO	DESCRITTORE
16	1-pentenil acetato	frutta
31	esanale	mela, frutta
33	pentil acetato	frutta, banana, pera
38	<i>cis</i> -3-esenale	carciofo, verde, floreale
41	<i>trans</i> -2 esenale	mandorla amara, erba
42	<i>trans</i> ,2-esenale	carciofo, verde, floreale
43	esil acetato	frutta dolce
49	2-penten,1-olo	verde
51	esanolo	frutta, banana
52	<i>trans</i> ,3-esen,1-olo	erba, verde
53	<i>cis</i> ,3-esen,1-olo	foglia, verde
54	<i>cis</i> ,2-esen,1-olo	erba, verde



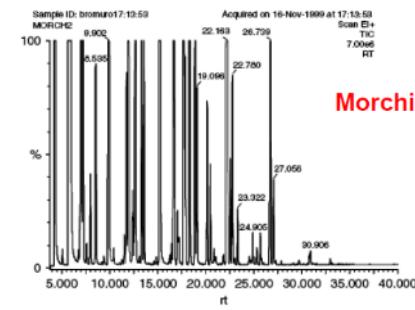
Gli attributi negativi

- **RISCALDO** – difetto originato da un **processo di degradazione del materiale proteico**, che si riscontra nell'olio a seguito di uno stoccaggio non idoneo delle olive (ammasso prolungato), che hanno sofferto un avanzato grado di **fermentazione anaerobica**.
- **MORCHIA** – difetto originato dalla **fermentazione butirrica dei sedimenti dell'olio**, per precipitazione di particelle turbide impurità, contatto con fanghi decantati in serbatoi o vasche. Lasciato a contatto con i suoi fondami, l'olio può assorbire odori e sapori sgradevoli.
- **MUFFA/UMIDITÀ** – tipico dell'olio ottenuto da frutti lasciati ammucchiati per diversi giorni in ambienti umidi e nei quali sono sviluppati **abbondanti funghi e lieviti**; si evidenzia nell'ultima parte del cavo orale.
- **TERRA** – flavour caratteristico dell'olio ottenuto da olive con terra, infangate e non lavate.
- **AVVINATO/INACETITO** – flavour che ricorda il sapore dell'aceto, dovuto alla formazione di **acido acetico, acetato di etile ed etanolo**: è dovuto alla frangitura di olive parzialmente fermentate da cui può innescarsi la fermentazione degli zuccheri.
- **ASTRINGENTE** – se presente in lieve misura e ben equilibrata nel corredo espressivo, mantiene il valore di asciugare e pulire il finale di assaggio. Quando va a stringere con forza il cavo orale, come accade con un frutto acerbo, evidenzia l'uso errato di olive verdi, non inviate.
- **OLIVE GELATE (LEGNO UMIDO)** – flavour di olii ottenuti da olive gelate sulla pianta per il freddo; **non è riconoscibile all'olfatto**.
- **RANCIDO** – caratteristico di tutti gli olii che hanno subito **processi auto-ossidativi intensi**, è sgradevole e irreversibile.
- **COTTO** – flavour caratteristico dell'olio dovuto ad un eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'estrazione, e in particolare durante la gramolatura.
- **FISCOLO** – tipico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli sporchi di residui fermentati.
- **SECCO** – si riscontra in olii che hanno patito la siccità e ancor più negli olii gelati al palato: presenta una consistenza asciutta.
- **METALLICO** – caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in **contatto di superfici metalliche** durante i processi di macinatura, impastatura, pressione e/o ammasso.
- **VERME** – flavour caratteristico dell'olio ottenuto da olive fortemente attaccate da larve di mosca dell'olivo.
- **SANSA/SALAMOIA** – avvertibile negli olii che sono conservati nello stesso ambiente in cui sono **ammassate le sanse o mal separati**.

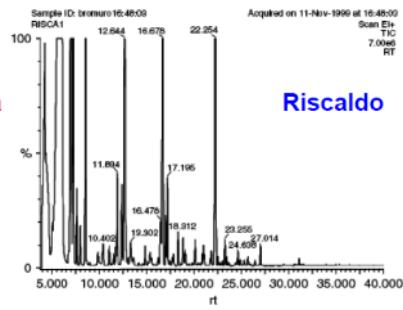


Gli attributi NEGATIVI

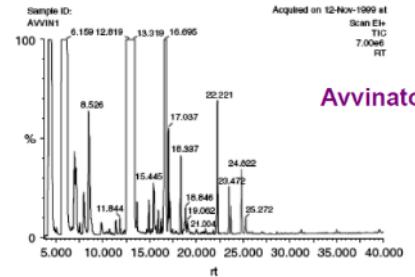
LA GASCROMATOGRAFIA È UNA METODOLOGIA IN GRADO DI SEPARARE I COMPONENTI DI UNA MISCELA GASSOSA E DI CONSENTIRE UN'ANALISI SIA QUALITATIVA CHE QUANTITATIVA.



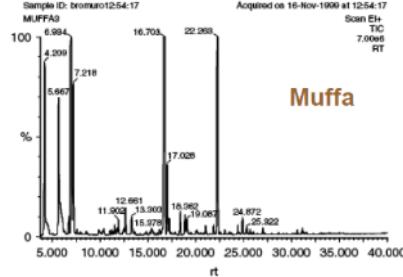
Morchia



Riscaldo



Avvinato



Muffa

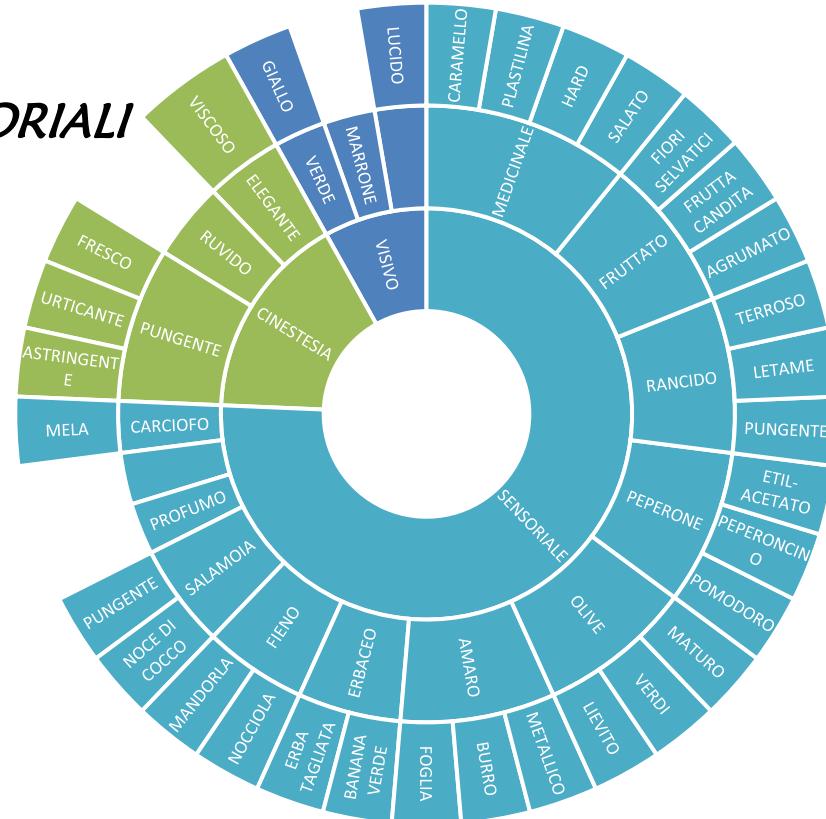


ABACO SENSORIALE



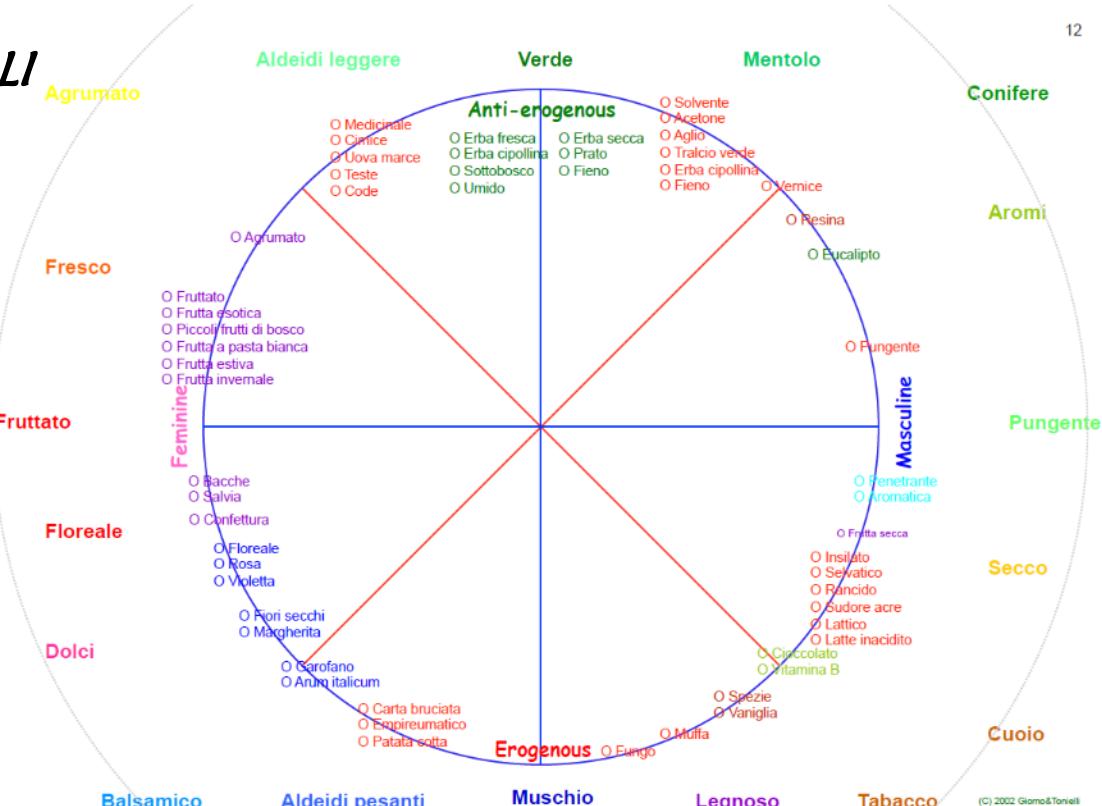


RELAZIONI SENSORIALI



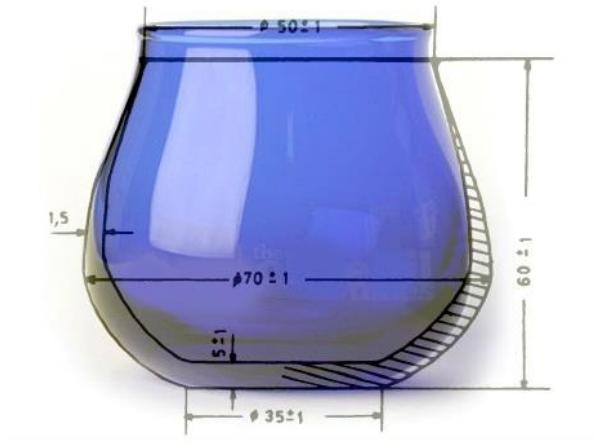


PERCEZIONI SENSORIALI

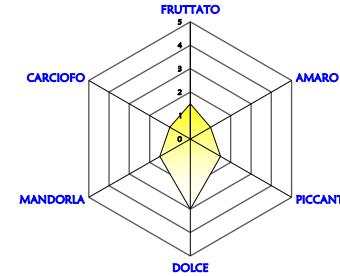




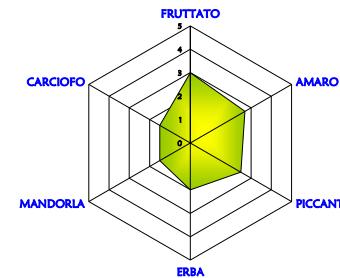
Gli strumenti di lavoro



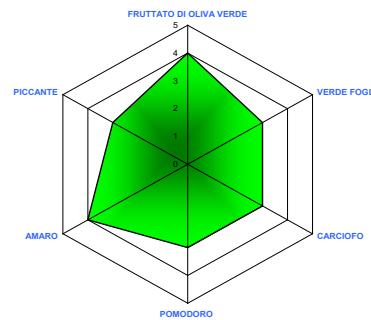
□ *FRUTTATO LEGGERO*



□ *FRUTTATO MEDIO*

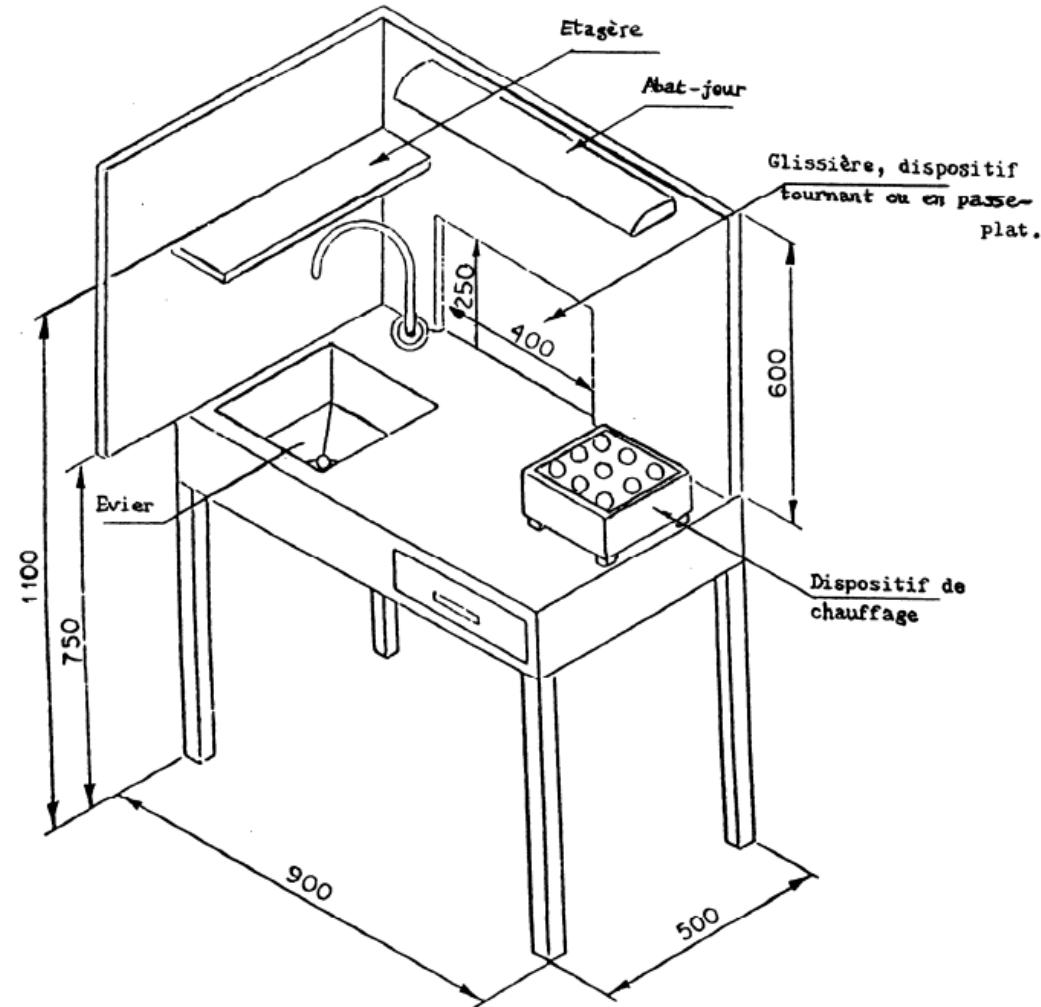


□ *FRUTTATO INTENSO*





CABINA DI ASSAGGIO





FOGLIO DI PROFILO

Figura 1

SCHEDA DI PROFILO DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE

INTENSITÀ DI PERCEZIONE DEI DIFETTI:

Riscaldo/morchia _____

Muffa-umidità-terra _____

Avvinato - inacetito -
Acido - agro _____

Olive gelate (legno umido) _____

Rancido _____

Altri attributi negativi _____

Metallico Fieno secco Verme Grossolano

Salamoia Cotto o stracotto Acque di vegetazione

Sparto Cetriolo Lubrificanti

Descrittore

INTENSITÀ DI PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI :

Fruttato _____

Verde Maturo

Amaro _____

Piccante _____

Nome dell'assaggiatore _____ Codice
assaggiatore _____

Codice del campione

Data

Osservazioni _____ Firma _____



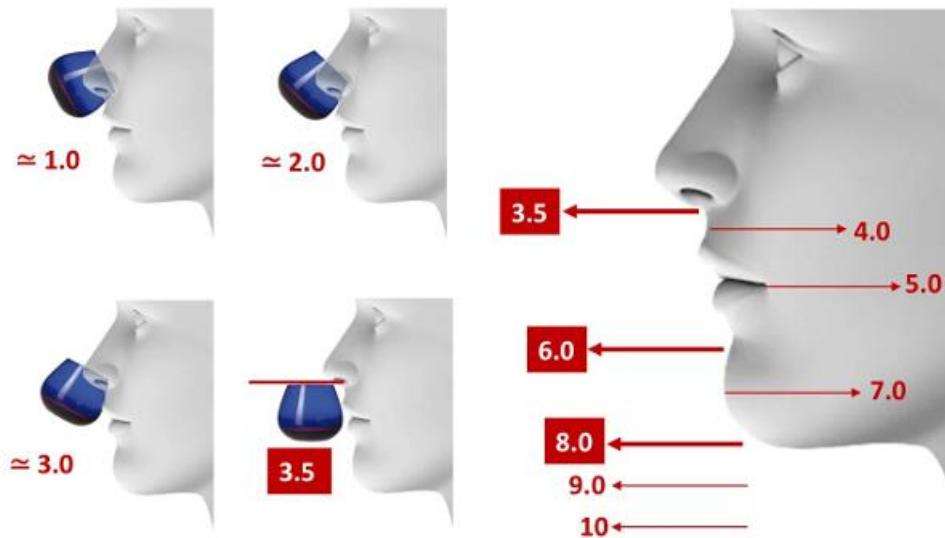
Ora assaggiamo

- TRASFERIAMO IL NOSTRO CALORE ALL'OLIO TENENDO IL BICCHIERINO NEL PALMO DI UNA MANO E COPRENDENDOLO CON L'ALTRA**
- PORTIAMO L'OLIO AL NASO, INSPIRIAMO PROFONDAMENTE E CERCHIAMO DI CAPIRE QUALI AROMI GRADEVOLI, OPPURE SGRADEVOLI, SPRIGIONA**





ADDESTRAMENTO





Se ci ha convinto

- METTIAMO UNA PICCOLA QUANTITÀ DI OLIO IN BOCCA**
- ASPIRIAMO ARIA** «A DENTI STRETTI» PER NEBULIZZARE L'OLIO SU LINGUA E PALATO
- VALUTIAMO ATTENTAMENTE IL GUSTO**
- ELIMINIAMO L'OLIO IN ECCESSO**





Dopo aver mangiato una
buona bruschetta condita
con olio extra vergine di
oliva si può perdonare
tutto ...

.... persino i propri parenti!

(un mio carissimo amico)

