



MANTENERA

azienda agricola biologica

Bio per scelta Sostenibile per amore



Vademecum

come degustare l'olio extravergine d'oliva

Guida alla Degustazione

Per un'accurata valutazione organolettica dell'olio, è necessario seguire alcune regole preliminari fondamentali per evitare di alterare i recettori olfattivi e gustativi:



1

- **Bicchieri da degustazione:** Utilizzare un bicchiere a forma di tulipano, preferibilmente di vetro scuro (blu o cobalto) anche un bicchiere usa e getta in carta, per non farsi influenzare dal colore del prodotto, che non costituisce indice qualitativo.
- **Temperatura di servizio:** L'olio deve essere portato ad una temperatura di circa 28°C per permettere la volatilizzazione dei composti aromatici, tenere il bicchiere con una mano e con l'altra coprire la parte superiore per "scaldare" l'olio
- **Condizioni ambientali:** La degustazione va effettuata in un ambiente privo di odori estranei (fumo, profumi, detersivi), lontano da fonti di calore diretto e con illuminazione neutrale.
- **Preparazione personale:** Evitare di consumare caffè, fumare o usare cosmetici profumati nei 30 minuti precedenti la prova.

2



Step 2: Analisi Olfattiva

Rimuovere la copertura ed avvicinare immediatamente il bicchiere al naso. Effettuare inspirazioni brevi e profonde alternate a pause, per identificare le componenti aromatiche volatili.

Valutare l'intensità del fruttato (leggero, medio, intenso).

Riconoscere la tipologia di fruttato (verde, come erba tagliata e foglia, o maturo, simile a frutti dolci).

3



Step 3: Analisi Gustativa e Strippaggio

Assumere un piccolo sorso d'olio (circa 2-3 ml) senza deglutire. Distribuire il liquido su tutta la cavità orale, dalla punta della lingua fino al palato posteriore.

Effettuare lo "strippaggio":

Aspirare aria in modo deciso attraverso i denti stretti, con le labbra socchiuse. Questa operazione vaporizza l'olio all'interno della bocca, permettendo ai vapori di raggiungere la mucosa olfattiva per via retronasale.

Trattenere l'olio in bocca per 10-15 secondi prima di deglutire lentamente.

Pregi

Gli attributi positivi definiti dai panel di assaggio ufficiali (COI) descrivono la freschezza e la complessità dell'olio extravergine d'oliva.

Fruttato: L'insieme delle sensazioni olfattive caratteristiche dell'olio ottenuto da olive sane e fresche.

Amaro: Tipico di olive verdi ricche di polifenoli (antiossidanti naturali), equilibrato nelle cultivar lucane.

Piccante: Sensazione pungente o di pizzicore avvertita in gola dopo la deglutizione.

Indicatore di freschezza dell'olio appena estratto da olive verdi a inizio invaiatura e presenza di oleocantale.

Erba Tagliata: Sensazione aromatica fresca riconducibile al prato appena falciato.

Mandorla: Aroma riconducibile alla mandorla fresca (verde) o alla mandorla dolce (secca).

Carciofo: sapore di carciofo molto piacevole riscontrabile in oli freschi appena prodotti

Pomodoro: Flavor dell'olio tipico della foglia di pomodoro

Difetti

I difetti organolettici derivano da problemi nella fase di raccolta, conservazione delle olive o lavorazione in frantoio. Un olio extravergine d'oliva certificato deve risultare totalmente privo di difetti.

Riscaldo / Stramaturato: Stoccaggio prolungato delle olive in cumuli prima della molitura.

Muffa / Morchia: Olive attaccate da funghi o olio rimasto a contatto con i sedimenti (fondame).
Odore di umido, cantina chiusa, terra o fango.

Inacidito / Avvinato: Fermentazione aerobica delle olive che produce acido acetico ed etanolo.
Odore di aceto, spunto o vino andato a male.

Rancido: Ossidazione dell'olio dovuta al contatto prolungato con aria, luce o calore.
Odore di grasso irrancidito, vernice o cartone bagnato.

Cotto o Strampalato: Eccessivo riscaldamento della pasta d'olive durante la fase di gramolatura (>27°C).
Odore o sapore caramellato o di cotto, perdita di freschezza.

Verme: Flavor dell'olio da olive colpite dalle larve della mosca olearia



I nostri oli

Mantenera Bio

Profilo Aromatico: Fruttato medio-intenso di tipo verde, caratterizzato da nitide note di erba fresca appena tagliata, carciofo ed erbe della macchia lucana.

Al Gusto: In bocca si rivela armonico ed equilibrato, con un amaro piacevole ed elegante ed un piccante persistente, legati all'elevata presenza di polifenoli ed antiossidanti naturali.

Essenza di Mantenera

Profilo Aromatico: Fruttato complesso e avvolgente con spiccate note olfattive di mandorla verde, foglia di pomodoro ed erbe di campo

Al Gusto: Struttura morbida ed avvolgente; l'ingresso in bocca è dolce con un retrogusto di mandorla fresca, seguito da un amaro dosato ed una nota piccante fine e pulita.