

VALUTAZIONE OLI MONOVARIETALI ESEGUITI DAL IAM-BARI

Nell'ambito del progetto "Piano di settore olivicolo-oleario" - obiettivo strategico "Registro nazionale delle varietà olivicole", un gruppo di esperti assaggiatori di oli, tutti iscritti nell'elenco nazionale degli assaggiatori, ha proceduto alla valutazione organolettica di 29 campioni di oli forniti dall'Università di Perugia, ottenuti dalla lavorazione di olive monovarietali autoctone provenienti da diverse regioni italiane. Di ciascun campione di olio esaminato, identificato da semplice codice numerico, sono rimaste volutamente ignote agli assaggiatori le informazioni su varietà, provenienza e modalità di lavorazione delle olive.

I componenti del panel test sono stati selezionati sulla base del loro profilo curriculare tra gli assaggiatori della provincia di Bari. Ciascun componente vantava esperienze di assaggio presso la Camera di Commercio di Bari e il Consorzio Olio DOP "Terra di Bari".

I componenti selezionati per il panel test sono i seguenti:

- Franco Matarrese (Capo panel)
- Dora De Santis (componente)
- Michele Tucci (componente)
- Francesco Roberto (componente)
- Francesco Priore (componente)
- Ettore Campobasso (componente)
- Alfredo Marasciulo (componente)
- Domenico Petrosillo (componente)
- Gaetano Dentamaro (componente).

Le sedute di panel si sono svolte in tre diverse giornate (8, 19 e 22 Marzo 2013), con sessioni sia mattutine (dalle 10,00 alle 12.00) che pomeridiane (dalle 15.00 alle 17.00). In ciascuna sessione sono stati valutati 5 campioni di olio, tranne che nell'ultima sessione nella quale sono stati valutati solo 4 campioni. Per la valutazione degli oli ciascun assaggiatore ha compilato la scheda ufficiale prevista dal Reg. CE 640 del 4 luglio 2008. Alla compilazione della scheda è seguito il confronto e la discussione da parte del gruppo assaggiatori su ogni singolo campione esaminato.

Al completamento dell'attività, per ogni campione sono stati elaborati i dati e prodotti report finali di identificazione della tipologia dei diversi oli.

In sintesi, i risultati dall'analisi dei campioni di olio sono stati i seguenti:

CASTIGLIONESE - ABRUZZO (extra vergine)

Fruttato maturo di media intensità con sentore di fieno all'olfatto. Leggere sensazioni di amaro e piccante al gusto.

GENTILE DELL'AQUILA - ABRUZZO (extra vergine)

Fruttato medio; all'olfatto si avvertono odori di pomodoro verde ed erba appena falciata, estremamente equilibrato nell'amaro e piccante di leggera intensità.

INTOSSO - ABRUZZO (extra vergine)

Fruttato leggero maturo, piatto nelle sensazioni di amaro e piccante

RUSTICA - ABRUZZO (extra vergine)

Fruttato verde medio, leggermente amaro e piccante.

TORTIGLIONE - ABRUZZO (extra vergine)

Fruttato leggero verde (sentore di carciofo e mandorla amara). All'assaggio persiste il gusto dell'amaro che maschera la leggera nota di piccante.

CASSANESE - CALABRIA (extra vergine)

Fruttato medio con sentore di pomodoro maturo. Leggera sensazione di amaro e piccante al gusto.

DOLCE DI ROSSANO ROSSANESE - CALABRIA (verGINE)

Fruttato verde medio; si percepisce immediatamente una sensazione di inacetito e inizio di processi ossidativi. Al gusto risulta non equilibrato, con amaro sgradevole al palato e mediamente piccante.

OTTOBRATICA - CALABRIA (verGINE)

Fruttato leggero maturo; si avvertono note di riscaldamento e morchia; al gusto risulta dolce e leggermente piccante.

COLOMBINA – EMILIA ROMAGNA (extra vergine)

Fruttato maturo leggero con sentore di mela appena grattugiata mista a mandorla. Leggera sensazione di amaro, piccante al gusto.

GHIACCIOLO – EMILIA ROMAGNA (extra vergine)

Fruttato maturo leggero, con lieve sentore di pomodoro. Gradevole all'olfatto, ma squilibrato nel gusto, con amaro più attenuato rispetto al piccante.

MONTELOCCO – EMILIA ROMAGNA (extravergine)

Fruttato verde medio-intenso con sentore di pomodoro verde ed erbacee; leggermente amaro con una maggiore intensità di piccante.

NOSTRANA DI BRISIGHELLA (extra vergine)

Fruttato medio, verde ricco di sensazioni erbacee all'olfatto (foglie di prezzemolo e sedano) e al gusto (fico d'India e nocciola fresca). Equilibrato, leggermente amaro e piccante.

BIANCHERA – FRIULI VENEZIA GIULIA (extra vergine)

Fruttato verde leggero, con una leggera sensazione di erbe selvatiche. Squilibrato con gusto di amaro predominante sul piccante.

RAZZOLA - LIGURIA (extra vergine)

Fruttato medio maturo con sensazioni all'olfatto di composizioni floreali. Mediamente amaro e piccante in equilibrio tra loro.

CASTELNOVINA - LIGURIA (extra vergine)

Fruttato verde medio intenso; leggermente amaro e piccante.

AURINA - MOLISE (extra vergine)

Fruttato medio maturo; leggero sentore di amaro e piccante.

CORATINA - PUGLIA (extra vergine)

Fruttato verde, medio-intenso, sentore di foglia, carciofo, erbe aromatiche e mandorla, amaro e piccante in equilibrio di media intensità.

PERANZANA - PUGLIA (extra vergine)

Fruttato leggero maturo, con leggera sensazione di amaro e piccante di uguale intensità al gusto.

CIMA DI BITONTO -- PUGLIA (vergine)

Fruttato leggero, con odore di avvinato-inacetito; al gusto risulta amaro sgradevole, legnoso, poco piccante.

CERASUOLA - SICILIA (extra vergine)

Fruttato verde medio-intenso, con sentore di erba fresca e foglia di pomodoro, leggermente amaro con una maggiore nota di piccante.

MORESCA - SICILIA (extra vergine)

Fruttato medio di verde all'olfatto, tipicamente aromatico (sentore di menta, erbe aromatiche e foglie di pomodoro), poco amaro e mediamente piccante.

NOCELLARA ETNEA - SICILIA (extra vergine)

Fruttato verde medio, erbaceo (erba fresca e pomodoro); al gusto si presenta dolce e leggermente piccante.

PIRICUDDARA - SICILIA (extra vergine)

Fruttato verde medio-intenso con note floreali; al palato si avverte sapore di mandorla fresca, poco amaro e leggera nota di piccante.

TONDA IBLEA - SICILIA (vergine)

Fruttato verde leggero, pulito all'olfatto; al gusto risulta piatto (dolce e poco piccante) ma si percepisce un indesiderato sentore di terra.

DOLCE AGOGIA - UMBRIA (extra vergine)

Fruttato medio verde con leggera sensazione di pomodoro all'olfatto. Leggermente piccante con una punta superiore di amaro.

NOSTRALE DI RIGALI - UMBRIA (extra vergine)

Fruttato medio-intenso erbaceo (rucola ed erbe aromatiche), pomodoro e ortaggi. Equilibrato nell'amaro e nel piccante di media intensità.

GENTILE DI LARINO - MOLISE (extra vergine)

Fruttato medio verde, con sentore di erba, pomodoro, armonico con punte leggere di amaro e piccante.

SINOPOLESE - CALABRIA (verGINE)

Fruttato maturo; all'olfatto si percepisce riscaldamento, sentore di cotto e inizio di processi ossidativi;

TONDA DI STRONGOLI - CALABRIA (extra vergine)

Fruttato verde leggero; anche al gusto risulta leggero nell'amaro e nel piccante.