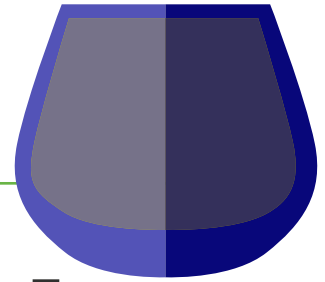




GUGLIELMI
DAL 1954

DOSSIER DE
DÉGUSTATION
HUILE
vierge extra





LA DÉGUSTATION DE
L'HUILE D'OLIVE VIERGE
EXTRA SE DÉCOMPOSE
EN DEUX PHASES QUI
CORRESPONDENT À
DEUX DES CINQ SENS:
ODORAT ET GOÛT



1

PRÉPARATION À LA DÉGUSTATION



Pour déguster l'huile d'olive on utilise communément un verre à bouche étroite ressemblant à une tulipe bleue mais pour notre première dégustation on peut utiliser un petit gobelet plastique. À l'ouverture de la bouteille, verser dans notre verre un minimum d'huile, environ 15 ml, l'équivalent d'une cuillère à soupe.

L'huile, bien sûr, a une couleur. Cependant, la couleur n'est pas un indicateur fiable de la qualité du produit. On ne doit pas être influencé par la couleur de l'huile, mais seulement par l'odeur, l'amertume et le piquant, ainsi que, évidemment, par les attributs positifs ou négatifs. Il est préférable d'éviter de consommer de l'huile de couleur orange, car il s'agit d'un indicateur clair de l'oxydation.

2

ANALYSE OLFACTIVE



Après quelques minutes, l'huile a atteint la température appropriée pour commencer la dégustation. Faire tourner le verre avec la paume et rapprocher le nez en faisant des respirations lentes et intenses afin de ne pas fatiguer l'odorat. On peut ainsi évaluer le premier paramètre : le fruité. Parmi les vertus d'une huile, la principale est l'arôme fruité: saveur agréable qui rappelle l'odeur et le goût du fruit sain, frais et cueilli à maturité, spécifique aux huiles d'olive extra vierges. Le fruité est principalement donné par la variété des olives, par le degré de maturité des olives et par la zone géographique de culture. Les caractéristiques olfactives peuvent rappeler les arômes d'artichaut, de tomate, d'herbes sauvages, d'amande, de pomme, de baies et plus encore.



3

ANALYSE GUSTATIVE



Augmenter progressivement l'intensité de l'aspiration d'air par la bouche jusqu'à l'absorption d'huile, en la mettant d'abord en contact avec les papilles gustatives et, ensuite, par rétro-nasale, jusqu'au bulbe olfactif. Recrachar l'huile, qui ne doit pas être avalée. On pourra percevoir le paramètre gustatif (l'amertume) et le paramètre de l'ardence (le piquant). C'est là la phase la plus importante, celle où l'on détecte les vertus et les défauts de l'huile. Le picotement et le goût amer qu'on ressent lors de la dégustation de l'huile d'olive extra vierge ne doivent pas être considérés comme des défauts, ils représentent plutôt les caractéristiques distinctives d'un excellent produit naturel. Cela dépend de la présence de polyphénols, antioxydants naturels de l'huile qui sont une panacée pour notre alimentation. Plus l'huile est fraîche, plus grande sera la sensation de picotement dans la gorge qui diminuera avec le temps.

LES PRINCIPALES QUALITÉS SENSORIELLES CONTENUES DANS L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE : VERTUS



AMERTUME

Saveur caractéristique de l'huile issue des olives vertes ou au stade de véraison ; elle peut être plus ou moins agréable selon l'intensité mais elle doit toujours être combinée avec la sensation de picotement, sinon elle devient un élément de déséquilibre.



VÉGÉTALE

Attribut d'une huile qui rappelle un végétal ou une plante aromatique (artichaut, tomate, sauge, menthe, etc.)



FLORALE

Saveur de l'huile qui rappelle en général celui des fleurs.



AMANDE

Saveur de l'amande fraîche ou de l'amande sèche, généralement combinée avec des sensations sucrées bien souvent perceptibles dans l'arrière-goût.



POMME

Saveur de l'huile qui rappelle celle des pommes fraîches ou mûres.



HERBE

Saveur caractéristique de certaines huiles qui rappelle l'herbe fraîche verte qui vient d'être coupée.



FEUILLE

Saveur amère et légèrement astringente de la feuille fraîche.



DOUCEUR

Saveur agréable de l'huile provenant des olives arrivées à maturation complète, sans être exactement sucrée, où les sensations amères, astringentes et piquantes ne dominent pas.



PIQUANTE

Saveur piquante habituellement liée aux huiles fruitées et herbacées issues d'olives encore vertes, qui est perçue dans l'arrière-goût et considérée élément de valeur élevée pour le produit.



HARMONIE

C'est le terme qui exprime l'équilibre parfait entre les composants olfactifs et gustatifs de l'huile.



ROND

Terme qui indique la tendance d'une huile à la douceur, sans excessives notes piquantes ou aromatiques.



TOMATE

Saveur de l'huile typique de la feuille de tomate.



LES PRINCIPALES QUALITÉS SENSORIELLES CONTENUES DANS L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA: DÉFAUTS



RANCE

Saveur caractéristique et commune à toutes les huiles et graisses qui ont subi un processus auto-oxydatif à cause d'un contact prolongé avec l'air. La saveur de l'huile rance rappelle celle de la noix, du gras d'un jambon jauni, jusqu'au vernis/plastique, typique des huiles vieilles et mal conservées.



VINEUX

Saveur caractéristique de certaines huiles qui rappelle celle du vin ou du vinaigre. Cela est principalement dû à la fermentation alcoolique des sucres qui se produit quand la qualité des olives pressées est faible (car elles sont excessivement mûres et/ou endommagées) ou les olives ont attendu beaucoup de temps avant d'être pressées.



LIES

Saveur acquise par l'huile demeurée longtemps au contact des fonds de cuve, caractéristique des huiles laissées sur les "boues" décantées ou restées trop longtemps en contact avec ses propres sédiments.



MOISSURE

Humidité, saveur caractéristique de l'huile provenant de fruits qui ont développé un grand nombre de champignons et de levures suite à une longue période, amassés dans des milieux humides. Cette saveur se perçoit dans la dernière partie de la cavité orale.



RÉCHAUFFEMENT

Saveur caractéristique de l'huile obtenue d'olives amassées qui ont subi un degré de fermentation (lactique) avancé et qui rappelle le fromage.



MÉTALLIQUE

Saveur qui rappelle le métal, elle est caractéristique de l'huile longtemps en contact avec des surfaces métalliques dans des conditions inappropriées pendant les différentes phases de production.

LES PRINCIPALES QUALITÉS SENSORIELLES CONTENUES DANS L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA : AUTRES ATTRIBUTS NÉGATIFS



CUIT – BRÛLÉ

Saveur caractéristique des huiles qui tire son origine d'un réchauffement excessif ou prolongé au cours de son obtention et tout particulièrement pendant le thermo-malaxage de la pâte, si celui-ci est réalisé dans des conditions thermiques inappropriées.



FOIN – BOIS

Saveur caractéristique de certaines huiles provenant d'olives sèches qui ont subi des conditions de sécheresse prolongée.



GROSSIER

Sensation bucco-tactile dense et pâteuse produite par certaines huiles vieilles.



LUBRIFIANTS

Saveur de l'huile qui rappelle celle du gazole, de la graisse ou de l'huile minérale.



SAUMURE

Saveur d'une huile obtenue d'olives conservées en saumure.



SPARTE

(graminée super résistante utilisée pour tisser des poches servant à filtrer l'huile)
Saveur d'une huile obtenue d'olives pressées dans des scourtins (nom des poches tissées en sparte pour filtrer l'huile) en sparte neuf.



TERRE

Saveur d'une huile obtenue à partir d'olives ramassées avec de la terre, ou boueuses et non lavées.



VER

Saveur d'une huile issue d'olives ayant subi une forte attaque de larves de la mouche de l'olive.



CONCOMBRE

Saveur d'une huile caractéristique d'un conditionnement hermétique excessivement prolongé, notamment dans des récipients en fer blanc.



BOIS – HUMIDE

Saveur d'une huile extraite d'olives ayant subi le gel sur l'arbre.



HUILES MONOVARIÉTALES ET MÉLANGÉES

La variété des olives donne une empreinte très forte à l'huile : les huiles monovariétales sont celles obtenues à partir des olives (100%) d'une seule variété. Donc ces huiles sont capables d'exalter la typicité et l'identité des différentes variétés autochtones grâce à l'harmonisation des caractéristiques chimiques et organoleptiques liées au patrimoine génétique de chaque variété avec celles du territoire où ces variétés ont été plantées et cultivées pendant des siècles. Chaque variété, en fait, est compatible avec l'environnement d'origine et généralement est incapable de donner les mêmes caractéristiques au dehors du propre territoire de culture. Ainsi, les huiles monovariétales ne peuvent pas être comparées. Chaque huile d'olive vierge extra monovariétale a des caractéristiques chimiques-physiques et sensations organoleptiques qui lui donnent une spécifique typicité territoriale et une particulière identité qui pourra être perçue et appréciée par le consommateur dans ses infinités de nuances selon ses goûts et dans une recherche toujours plus attentive de la meilleure combinaison avec la nourriture, en valorisant et exaltant la saveur des plats.

Les huiles mélangées, donc, sont obtenues à partir des huiles monovariétales, en étudiant attentivement les pourcentages de chacune typologie en fonction des caractéristiques organoleptiques que l'on veut donner au produit final, des exigences du consommateur et des utilisations dans les différentes combinaisons gastronomiques.

Si les huiles monovariétales représentent la plus haute expression de typicité et particularité territoriales, celles mélangées sont l'expression d'un marché, d'un goût et d'une recherche en évolution continue.

LE SAVIEZ – VOUS?

Il est préférable de consommer l'huile d'olive vierge extra dans l'année même de production, même si généralement on considère que le produit peut être consommé jusqu'à 18/24 mois après la pression. L'huile d'olive vierge extra contient des substances naturelles antioxydantes, telles que composés phénoliques et tocophérols, qui la protègent contre la rancidité, mais avec le passage du temps leur action s'estompe ou peut être annulée si on ne respecte pas des règles simples de conservation.

Tout d'abord, il faut conserver l'huile dans des endroits frais et secs, environnements avec des amplitudes thermiques non excessives, et il faut la protéger du contact de l'air, de la lumière et de la chaleur. Contrairement à ce que l'on pense, le froid ne provoque pas d'altérations de la structure du produit et de sa conservation. Les meilleurs récipients sont ceux en acier inoxydable et en verre foncé. Il faut se méfier des récipients en verre transparents et des matières plastiques.





GUGLIELMI SAVERIO S.N.C.

VIA CANOSA, 443 - 76123 - ANDRIA (BT)

INFO@OLIOGUGLIELMI.IT

TEL./FAX: +39.0883.591815



WWW.OLIOGUGLIELMI.IT