

Valentín

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

GUÍA
CATA DEL AOVE

TIPOS DE ACEITE DE OLIVA

Antes de introducirnos en la cata, vamos a diferenciar los tipos de aceite de Oliva que existentes.

Aceite de Oliva Virgen Extra. Con el Aceite de Oliva Virgen Extra nos encontramos frente al aceite de máxima calidad, obtenido directamente de aceitunas en perfecto estado y únicamente por procedimientos mecánicos. Consta de un sabor y olor intachables y libre de defectos, Su grado de acidez no puede sobrepasar los 0,8°. La mediana de defectos ha de ser igual a 0 y la mediana de frutado mayor de 0. Para que un Aceite de Oliva pueda ser Virgen Extra tiene que estar prensado por una máquina limpia, usando aceitunas frescas y completas, recién cosechadas.

Aceite de Oliva Virgen. Al igual que el virgen extra, se extrae directamente de la aceituna y sólo mediante procedimiento mecánicos. Cuando se produce una pérdida de calidad, debido a que la aceituna que no se encuentra en las mejores condiciones o por un fallo en el proceso de elaboración, el aceite de oliva extraído es virgen. Se trata de un aceite que presenta algún pequeño defecto en cata y cuyo grado de acidez no supera los 2°.

Aceite de Oliva Lampante. Utilizando el mismo proceso de elaboración que en el caso de las dos categorías anteriores, es el resultado de utilizar aceitunas dañadas y un proceso de elaboración que presenta anomalías. Dadas sus deficientes cualidades organolépticas y una acidez que supera los 2°, no es apto para el consumo humano, con lo que debe ser refinado previamente mediante procedimientos físicos y químicos.

Aceite de oliva refinado. Cuando el aceite de oliva virgen lampante se somete a un proceso de refinamiento a través de procedimientos físicos y químicos, se eliminan todos los componentes no deseados. El líquido resultante es un aceite casi desprovisto de sabor, olor y color, denominado aceite de oliva refinado.

Aceite de oliva. Es la mezcla de aceite de oliva refinado y un pequeño porcentaje de aceite de oliva virgen. Dentro de esta categoría se encuentran dos tipos de aceite: aceite de oliva de acidez 0,4°, 'de sabor suave'; y aceite de oliva de 1°. La diferencia entre ambos radica en que el aceite de oliva de 0,4° contiene un menor porcentaje de aceite de oliva virgen que el aceite de oliva de 1°.

Aceite de orujo de oliva. El orujo es el residuo de la aceituna molida y prensada. Para extraer el aceite que contiene, hay que aplicarle una serie de disolventes químicos. El resultante no es apto para el consumo, por lo que debe ser refinado y mezclado con aceite de oliva virgen. A pesar de provenir de la aceituna y de contener aceite de oliva, no se suele considerar como un derivado de la oliva debido a que es poco natural.

Valentín

LA CATA

Para la cata de aceite, debemos antes tener en cuenta las siguientes apreciaciones:

- No fumar previa la cata, al menos, más de 30 minutos antes.
- No alterar la persistencia aromática del aceite mediante la utilización de perfumes o cosméticos.
- No ingerir alimentos, al menos, más de una hora antes.
- La valoración de cata será negativa en caso de encontrarse en condiciones fisiológicas o psicológicas inadecuadas.
- Espacio de cata completamente aislado de ruidos y olores anómalos y extraños que alteren la degustación técnica.

Fase de cata: procedemos a su degustación y apreciación olfativa:

En vaso bajo azul reglamentario para la cata de aceite, la cantidad de aceite debe ser de 15 ml. Una vez vertido el aceite, cubrimos la copa con el vidrio de reloj correspondiente. A temperatura de 28°C +- 2°, alcanzaremos este clima frotando la base de la copa durante dos minutos aproximadamente, consiguiendo así transmitir el calor corporal a la copa, que a su vez transmitirá al aceite, aportando por tanto una potenciación de los componentes volátiles. Alcanzada la temperatura óptima para el aceite, girar la copa lentamente inclinando suavemente para impregnar las paredes del vaso, creando una superficie de contacto entre el aceite y el aire.

En la cata de Aceite de Oliva Virgen Extra, tanto en la fase olfativa como gustativa, debemos siempre tener en cuenta tres propiedades intrínsecas del mismo: **amargo, frutado y picante.**

Por un lado **amargo**, Sabor del aceite obtenido de aceitunas verdes o en envero percibido en las papilas gustativas.

Le sigue el carácter **frutado**, sensaciones olfativas que dependen de la variedad de aceitunas, percibidos por vía directa o retronasal.

Finalmente, **picante**, sensación táctil de aceites obtenidos en verde, casi al final del envero, que se percibe principalmente en la garganta.

A la hora de cata, en nariz y en boca vamos a percibir sensaciones aromáticas y gustativas que van a determinar sus propiedades organolépticas, y por consiguiente su calidad

Valentín

Atributos y matices de la cata de Aceite de Oliva

- **Atributos positivos:**

- **Frutado:** Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite, dependientes de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos sanos y frescos, verdes o maduros y percibidos por vía directa o retronasal. El atributo frutado se considera verde cuando las sensaciones olfativas recuerdan las de los frutos verdes, características del aceite procedente de frutos verdes. El atributo frutado se considera maduro cuando las sensaciones olfativas recuerdan las de los frutos maduros, características del aceite procedente de frutos verdes y maduros.
- **Amargo:** Sabor característico del aceite obtenido de aceitunas verdes o en envero. Se percibe en las papilas circunvaladas de la uve lingual.
- **Picante:** Sensación táctil de picor, característica de los aceites obtenidos al comienzo de la campaña, principalmente de aceitunas todavía verdes. Puede ser percibido en toda la cavidad bucal, especialmente en la garganta.

- **Atributos negativos:**

- **Atrojado/Borras:** flavor característico del aceite obtenido de aceitunas amontonadas o almacenadas en condiciones tales que han sufrido un avanzado grado de fermentación anaerobia o del aceite que ha permanecido en contacto con los lodos de decantación, que también han sufrido un proceso de fermentación anaerobia en trujales y depósitos.
- **Moho-humedad:** Flavor característico del aceite obtenido de frutos en los que se han desarrollado abundantes hongos y levaduras a causa de haber permanecido amontonados y con humedad varios días.
- **Avinado-avinagrado/ácido-agrio:** flavor característico de algunos aceites que recuerdan al vino o vinagre. Es debido fundamentalmente a un proceso fermentativo de aceitunas o de los restos de pasta de aceitunas en capachos que no han sido limpiados adecuadamente, que da lugar a la formación de ácido acético, acetato de etilo y etanol.
- **Metálico:** Flavor que recuerda a los metales. Es característico del aceite que ha permanecido en contacto, durante tiempo prolongado, con superficies metálicas, durante los procesos de molienda, batido, prensado o almacenamiento.
- **Rancio:** Flavor de los aceites que han sufrido un proceso oxidativo.

Otros atributos negativos menos comunes son: cocido-quemado, heno-madera, basto, lubricante, alpechín, salmuera, esparto, tierra, gusano, pepino, etc...

Si el aceite que estamos catando presenta alguno de estos atributos negativos, automáticamente deja de considerarse Virgen Extra, pudiendo ser Virgen o Lampante.

Valentín

- **Sensaciones aromáticas olfativas directas o retronasales**

Se trata de aromas que por vía olfativa directa o retronasal, una vez que el aceite está en la boca, recuerdan a una o varias frutas, flores, hierbas u otros vegetales, como por ejemplo: Alcachofa, Almendra, Camomila, Cítricos, Eucaliptus, Flores, Frutas del bosque, hierba, hierbas aromáticas, hoja de higuera, hoja de olivo, Manzana, Nuez, Pimienta verde, Pimiento, Piñón, Tomate, Tomatera o Vainilla.

- **Sensaciones gustativas**

- **Amargo:** Sabor característico del aceite obtenido de aceitunas verdes o en envero; define el sabor elemental asociado a soluciones acuosas de sustancias como la quinina o la cafeína.
- **Dulce:** Sensación compleja gustativo-quinestésica típica del aceite obtenido con aceitunas que han alcanzado su plena maduración.

- **Sensaciones retronasales cualitativas**

- **Persistencia retronasal:** Duración de las sensaciones retronasales que permanecen tras haber expulsado de la cavidad bucal el sorbo de aceite de oliva.

- **Sensaciones táctiles o quinestésicas**

- **Fluidez:** Características quinestésicas del estado reológico del aceite que pueden estimular los receptores mecánicos situados en la cavidad bucal durante la cata.
- **Picante:** Sensación táctil de picor, característica de los aceites obtenidos al comienzo de la campaña, principalmente de aceitunas todavía verdes.

Ahora a CATAR un buen AOVE como es Aceite Valentín

Valentín



Valentín