

GIUSEPPE GRAPPOLINI



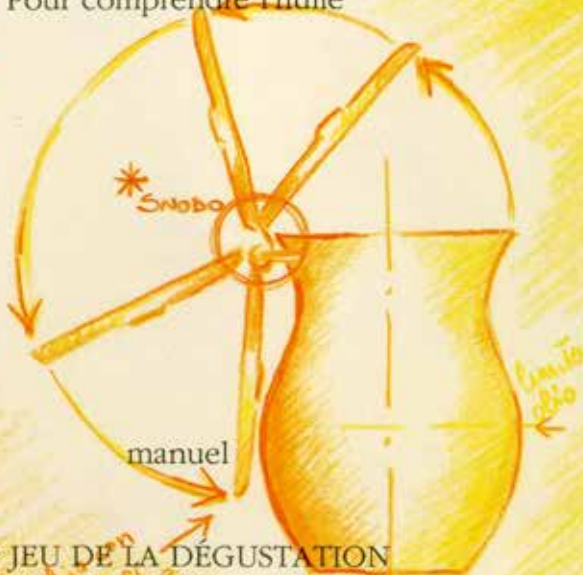
*apertivo
con scitta*

DEGUSTO

Pour comprendre l'huile



* momento
SNOZO



LE JEU DE LA DÉGUSTATION

*apertivo
Puro
270*

* 25 *
base

Manuel
Le jeu de la dégustation

©Copyright 1992
BY GRAPPOLINI G. S.R.L.
LORO CIUFFENNA - AR -

Conformément à la loi sur les droits d' auteur et au code civil, toute reproduction même partielle de ce livre, par quelque moyen que cesoit, est interdite.

Les Idées représentant souvent la réalité.
Les choses nous permettent de la connaître.
g.g.

DEGUSTO

“L'invitation Grappolini” pour Goûter
l'Extra Vierge d' olive

DEGUSTO

“DEGUSTO Grappolini” naît d'une aspiration:

accroître ses propres connaissances (gustatives) afin de pouvoir distinguer une bonne huile d'olive Extra Vierge d'une autre.

"DEGUSTO"

Combien de fois vous êtes-vous demandé comment et avec quoi se fait la dégustation de l'huile?

Autant de réponses différentes: avec le bout de l'index plongé dans l'huile, du pain, avec du riz cuit, avec une cuillère, avec un verre.

"DEGUSTO" a été conçu pour donner une réponse à ce besoin et pour permettre à tous ceux qui le désirent d'augmenter leur propre connaissance du goût.

Réalisé en acier inoxydable pour faciliter la conduction de la chaleur de la main au contenu et pour permettre de ne pas voir la couleur de l'huile (contraire à jugement objectifs), "DEGUSTO" est pratique à nettoyer.

Sa forme en tulipe permet une bonne prise et la meilleure dégustation olphacto-gustative.

Enfin, "DEGUSTO" vous accompagne partout où vous pouvez avoir besoin de goûter les huiles avant de vous en servir.

Parallèlement à "DEGUSTO" est paru le manuel "Le jeu de la dégustation".

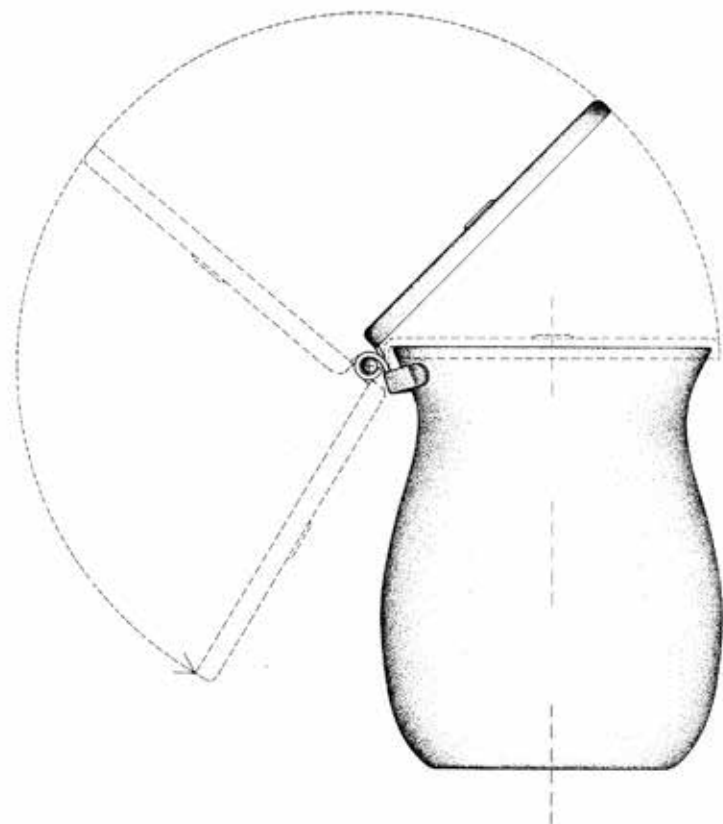
Facile à lire, il vise à donner les informations nécessaires pour comprendre cet aliment précieux à travers un parcours écrit et illustré.

Vue supérieure du couvercle

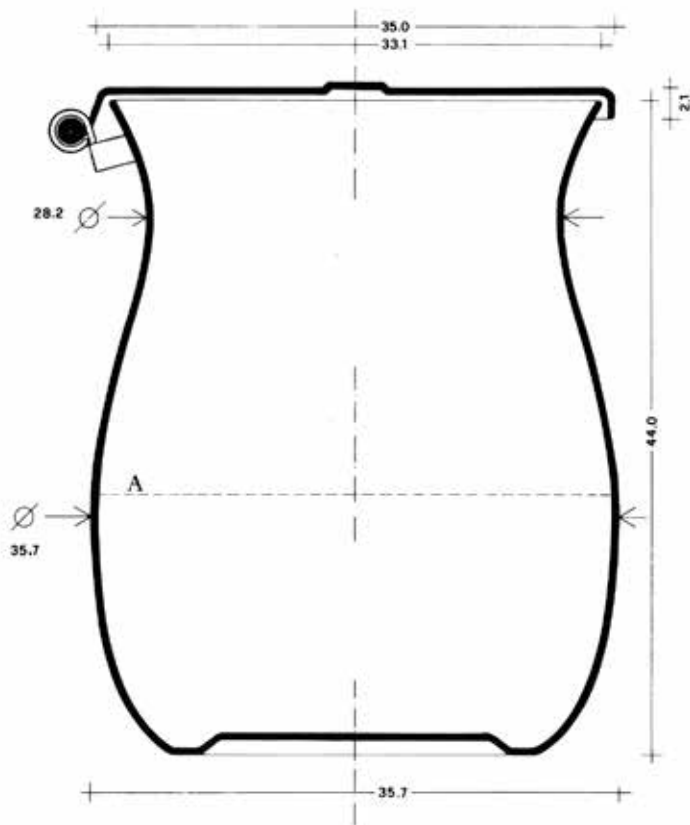


Modele déposé

Vue latérale et rotation du couvercle



Vue en coupe



A - Hauteur d'huile conseillée
pour la dégustation

LES SENS

Nos sens! Une légère pression sur les touches et aussitôt ils s'éveillent.

Odorat, Goût, Vue. Les moindres stimulations du cerveau suffisent à les mettre en action, donnant vie à un jeu magique.

Les perceptions sensorielles s'emparent de notre être, s'entrelacent et se mêlent dans notre pensée. Elles s'associent dans la mémoire et très vite se traduisent par un jugement.

Une preuve? Le de la Dégustation.

L'EXERCICE DES SENS

Lorsque l'on dit "Je vais goûter un produit", on ignore souvent que c'est une mise à l'épreuve que l'on s'impose. En réalité nous mettons nos sens en alerte avant des les utiliser entièrement.

Regardons-les de plus près.

Odorat, Goût, Vue, nous permettent de percevoir odeurs, saveurs, et couleurs.

La membrane olfactive a pour tâche de relever les odeurs.

Le goût, dont le siège sont les récepteurs ou papilles gustatives de la langue, relève la saveur, la consistance ou les sensations tactiles.

La vue nous montre les couleurs on les nuances chromatiques.

Il est indispensable que les sens aient des échanges permanents entre eux et soient guidés par une bonne mémoire, afin de confronter mentalement nos connaissances et de développer notre capacité de synthèse.

ENTRONS DANS LE DE LA DEGUSTATION

Le moment de la dégustation est une ouverture au monde des émotions qui débutent par les perceptions sensorielles.

Certains petits détails seront à prendre en compte lorsque nous nous apprêtons à goûter une huile.

Ce sont de simples suggestions qui peuvent concourir au succès du et qu'il faut avoir à l'esprit.

- Etre en bonne condition physique pour que l'appréciation, positive ou négative, soit valable.
 - Les meilleures heures pour les tests sont celles du matin, environ une heure après le petit-déjeuner et celles du milieu d'après-midi, mais jamais après les repas principaux.
 - Parfums, déodorants, café, bonbons, cigarettes peuvent influencer négativement notre jugement, en réduisant la sensibilité et l'intensité de nos perceptions.
 - Tout aussi important est l'environnement de la dégustation:
Odeurs, Bruits, Couleurs sont des éléments de distraction et de perturbations.
- «Réveillons» les mémoires de nos sens; associons les saveurs, afin évaluer l'intensité des qualités ou des défauts, réduisons, autant que possible, nos préférences en faisant abstraction de nos goûts personnels pour obtenir une évaluation objective du produit.

LA DEGUSTATION

Verser dans le "DEGUSTO" une cuillère à soupe d'huile (10 - 12 ml).

Réchauffer l'huile du "DEGUSTO" à la chaleur de vos mains. Lorsque vous ne percevez plus de différence de température entre votre main et le "DEGUSTO", vous êtes prêt pour la dégustation. Assurez-vous de bien avoir chauffé le contenu de votre "DEGUSTO", car de cette simple opération peut dépendre le résultat du jeu.

"Eveillez" la mémoire des sens intéressés.

Tout en ouvrant le "DEGUSTO", commencez le test olfactif suivi du test gustatif.

Amenez sous votre nez le "DEGUSTO", inspirez lentement, deux ou trois fois au maximum.

Votre odorat peut, avec une concentration suffisante, cueillir dans l'arôme de l'huile, une grande quantité d'informations qui pourront par la suite être confirmées tout ou partie, par le test gustatif.

Ensuite portez le "DEGUSTO" à la bouche, sur la lèvre inférieure, et faites glisser sur la langue l'équivalent de huit à dix gouttes, d'huile au maximum, sans jamais déglutir.

Après les quelques secondes nécessaires pour porter la température de l'huile à 37°, avancez la langue en guise de cuillère vers les dents du haut à peine appuyée sur les dents du bas, inspirez rapidement et successivement de l'air par la bouche entr'ouverte une ou deux fois.

L'air, en se mêlant à l'huile, humecte la partie de la

langue et du palais où siègent les récepteurs, et suscite toute une série de sensations.

Dès leur perception, emmagasinez dans votre mémoire celles du sucre, de l'amer, du piquant, des qualités et des défauts.

(Après quelques minutes), il est bon de répéter une seconde fois la dégustation, après avoir rincé à l'eau naturelle le palais et la langue.

Pour aider ceux qui n'ont aucune expérience de dégustation d'huile, nous leur conseillons de se procurer une huile dont les caractéristiques, qualité et bonté, sont bien connues.

Goûter en premier l'huile à examiner et ensuite celle de référence.

Cette simple "comparaison gustative" permettra de percevoir sans difficulté les différences organoleptiques.

Si vous désirez comparer plusieurs huiles, effectuez un test olfactif général, afin de choisir laquelle goûter en premier.

Commencez toujours par la moins aromatisée pour éviter que les huiles à fort contenu aromatique ne saturer vos récepteurs.

À ceux qui savent reconnaître les défauts, nous conseillons d'exécuter en dernier les tests organoleptiques de ces huiles dans la mesure où les défauts dérangent fortement l'appareil gustatif, en faussant les perceptions.

CONNAITRE UNE HUILE EXTRA VIERGE
VEUT DIRE SAVOIR EVALUER
LES QUALITES ET LES DEFAUTS

Il est toujours plus facile de reconnaître les vices des vertus.

Commençons donc par les défauts les plus communs pouvant frapper nos sens intéressés à l'épreuve du goût.

Si nous percevons une sensation désagréable de pourri ou de courge, nous sommes en présence du défaut appelé "RANCE", dû au vieillissement de l'huile et causé par la lumière, la chaleur, l'oxydation.

Les impressions de "MOISSISSURE", "RÉCHAUFFEMENT", "AIGRE-VIN", sont dues à une mauvaise conservation des olives, avant le pressurage.

Dans certains cas, elles ont pu rester plusieurs jours amassées dans des lieux humides et peu aérés.

Le réchauffement peut être causé par une augmentation de température de la pâte des olives au cours de la pression.

L'odeur de "DÉPÔT" vient du contact de l'huile avec les résidus.

L'origine de l'impression "MÉTALLIQUE" provient de la phase d'extraction, lorsque l'huile entre en contact avec des parties métalliques ou ferreuses mal nettoyées.

Encore plus répandu est le "goût GROSSIER" d'une huile qui dénote le manque d'harmonie et de propreté en général.

Parmi les vertus les plus appréciées d'une huile extra vierge on peut citer le goût de "FRAÎCHEUR" qui donne une sensation de fruit tout juste cueilli, ainsi que la saveur "FRUITÉE" que l'on perçoit lorsque la note aromatique reste longtemps, stable et inaltérée. Le degré de "JEUNESSE" d'une huile se mesure à la sensation "D'AMER" qui est présente au début d'une nouvelle récolte, quand la note aromatique se transforme en une agréable sensation d'amer, non persistante. Il en va de même de la sensation de "PIQUANT", qui se produit au fond du palais, souvent présente dans les premiers mois qui suivent le pressurage.

La qualité la plus requise, correspond au caractère "HARMONIEUX" que l'on ressent quand parfum, goût, et sensations tactiles sont en parfait équilibre. Quand on dit d'une huile Extra Vierge qu'elle est "SUCRÉE", on veut souligner que c'est une huile douce, typique de certaines zones de production et de certaines variétés d'oliviers. Lorsque l'on parle de "VÉGÉTALE" on se réfère au goût d'une huile comparable à celle de certains jardins potagers, ou fruitiers, avec plus fréquemment l'amande douce-amère, l'artichaut, la tomate, l'herbe Fraîchement coupée, les légumes.

Si l'association mentale porte sur un fruit, c'est la POMME, saveur typique très diffusée dans certaines huiles du bassin méditerranéen.

C'est l'occasion de rappeler que trop souvent ce sont les défauts qui ont empêché l'huile Extra Vierge d'obtenir le succès universel qu'elle aurait toujours dû mériter.

L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

APPRENONS A LA CONNAITRE DE PRES.

Voilà, le fruit de l'olive est dans vos mains.

La "drupe" a une forme ovale, arrondie et allongée. Vous pouvez distinguer trois parties: l'écorce, dite "épicarpe", la chair, dite "mésocarpe", le noyau dit "endocarpe" qui contient la graine.

L'huile est formée à 96 - 98 % de la chair, et seulement de 2 à 4 % de la graine.

L'olive contient en tout un pourcentage d'huile variant autour de 15 - 25 %. La quantité d'eau peut varier entre 30 et 60 % et le sucre peut s'évaluer autour de 19 %.

Le reste représente 5,8 % de fibres, 1,6 % de protéines et environ 1,5 % de cendres.

Mais vous désirez certainement en savoir plus, sur la transformation de l'olive en huile d'olive Vierge.

Voyons cela ensemble.

Les olives sont récoltées lorsqu'elles sont arrivées à maturation.

Si l'on anticipe de quelques jours ce moment, on aura une plus grande présence d'arômes et une meilleure qualité et bonté du produit.

Il existe deux méthodes fondamentales de récolte: ou bien on cueille directement les olives, à la main ou à l'aide de peignes, ou bien on les gaule en les faisant tomber dans des filets tendus sous les arbres, ou on secoue le tronc des oliviers avec des machines.

Les fruits sont recueillis dans des cageots puis transportés au pressoir.

Le pressurage est effectué de diverses façons qui font appel essentiellement à deux procédés:

- Meules, grandes roues de pierres (granite) qui tournent à l'intérieur d'une cuve de forme adéquate, contenant les olives.
- Marteaux d'acier, pivotant à la base d'une trémie d'où l'on fait descendre les olives.

Dans les deux cas, l'opération consiste à réduire les olives en une pâte homogène qui, après un pétrissage, est prête pour l'extraction de l'huile.

La séparation de l'huile et de la pâte pétrie, constituée de noyaux, pulpe et pelure, s'effectue par différents systèmes:

- Par pression ou torsion de la pâte déposée sur ou dans des tamis, sortes de récipients en fibres naturelles ou synthétiques, empilés dans le pressoir es unssur les autres.
- Par centrifugation, système moderne permettant d'effectuer l'opération rapidement.

Dans chacun des cas le moût de l'huile est soumis à une centrifugation appropriée qui provoque la séparation de l'huile et de l'eau de végétation.

L'huile obtenue, souvent encore "trouble" est "éclaircie" (rendue limpide) par filtration sur des filtres de papier, de cellulose, ou plus rarement de coton.

Les méthodes que nous venons de décrire sont de simples opérations mécaniques, ce qui pourrait faire croire qu'entre une Huile Extra Vierge et une autre, il n'y a pas de grandes différences.

Il n'en est pas ainsi.

Il existe en fait plus de variations de composition chimique et organoleptique (de goût) que vous ne pourriez l'imaginer.

Les facteurs déterminants sont les climats, le milieu où vit et se développe la plante, la variété des oliviers, le terroir, la composition du terrain, le degré de maturation des olives, le moment de récolte, l'état de santé du fruit.

Voilà pour ce qui est de l'origine, mais ce n'est tout. Les méthodes de stockage dans le pressoir avant la pression, les systèmes d'extraction, influencent également le résultat final, c'est-à-dire la qualité et les propriétés de l'huile.

GIUSEPPE GRAPPOLINI



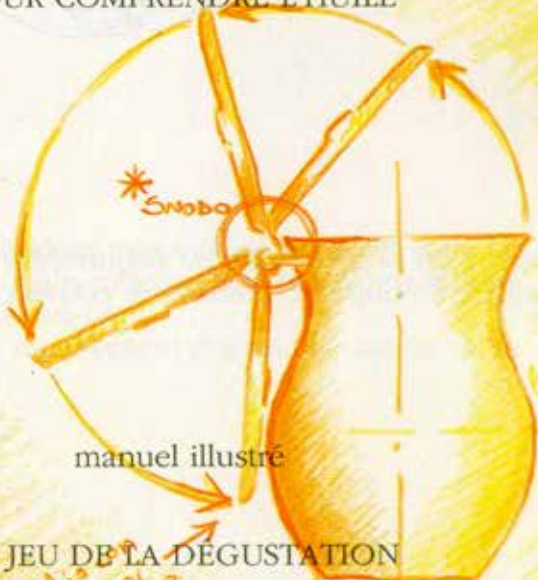
*apertivo
con scilla*

DEGUSTO

POUR COMPRENDRE L'HUILE



* momento
SNOZO



manuel illustré

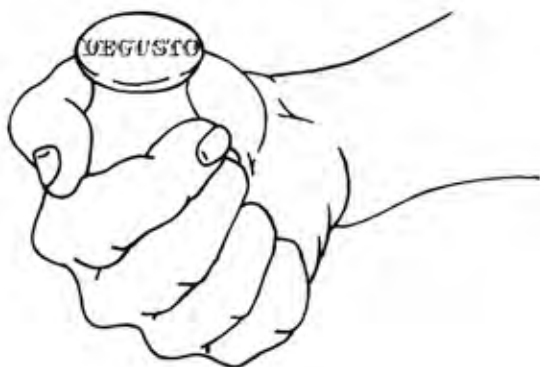
LE JEU DE LA DÉGUSTATION

*Copyleft
Rotazione
fino a 270°*

* 25 *
base

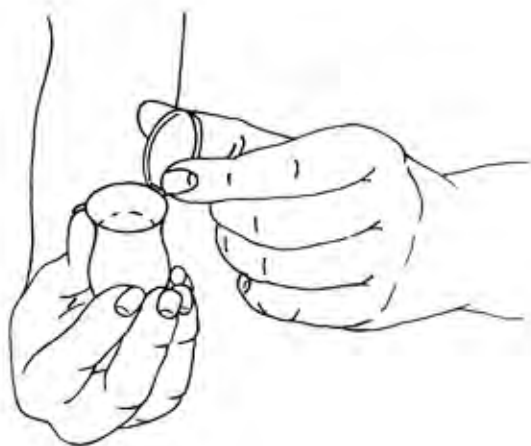


Versez un doigt d'huile ou l'équivalent d'une cuillère à soupe et refermez le couvercle



Rechauffez pendant une minute ou deux avec la chaleur de la main avec un lent mouvement de rotation de l'avant-bras.

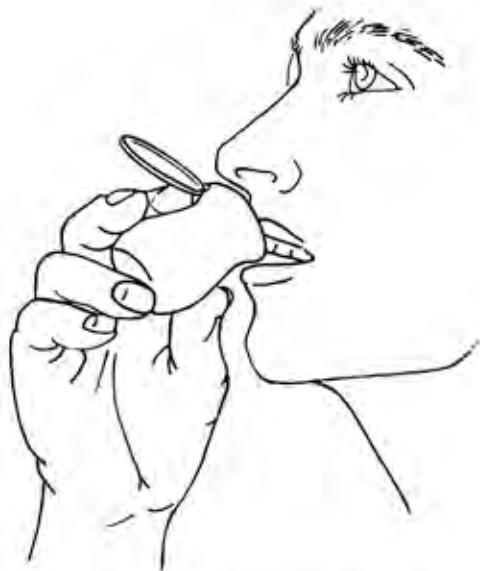
De ce simple mouvement dépend le succès de la dégustation.



Quand le **DEGUSTO** sera à la température de votre main, soulevez le couvercle et commencez le jeu de la dégustation.



Concentrez-vous et réveillez vos sens.
Amenez le **DEGUSTO** à la hauteur de votre nez et inspirez deux ou trois fois lentement, l'huile va se révéler à vous.
Ses qualités et ses défauts vont être soulignés par l'appareil et permettront à vos sens de les capter, comme dans un jeu.
Essayez de mémoriser les sensations reçues.
Refermez le couvercle, et répétez l'opération une minute plus tard si besoin est.



La mémoire en éveil, portez donc avec grand soin DEGUSTO à votre lèvre inférieure et absorbez environ l'équivalent de 8 à 10 gouttes d'huile sans jamais déglutir. Réchauffez légèrement, avancez la langue en forme de cuillère vers les dents du haut reposant à peine sur celles du bas, inspirez rapidement l'air par la bouche entr'ouverte, deux ou trois fois et à une cadence rapide. Le mélange de l'air et de l'huile se répand rapidement sur la langue et le palais. A partir de ce moment précis, les papilles gustatives retiennent les sensations de doux, amer, piquant, consistant et toutes les petites qualités et les défauts que l'oeil ne peut déceler.



La mémoire cumule les perceptions sensorielles qui se transforment finalement en jugement.
La dégustation peut être répétée après une brève pause, si nécessaire.
Rincez le palais à l'eau.

Si l'huile vous a plu, vous pourrez l'utiliser sur votre salade ou le plat que vous jugez le plus adapté.
Nettoyez **DEGUSTO** avec de l'eau chaude et du savon non parfumé.
Rincez-le bien.
Essuyez avec un linge de coton.

Maintenant que vous êtes entrés dans le jeu de la dégustation et avez constaté sa simplicité et le plaisir qu'elle vous procure: continuez de jouer.
Vous apprécierez chaque jour un peu plus les avantages de connaître et de déguster une bonne huile Extra Vierge.

Fini d' imprimer en avril 1992
par da COVERCIANO GRAFICA S.N.C.
VIA ARETINA, 13 loc. Massolina
PELAGO - FIRENZE