

GIUSEPPE GRAPPOLINI



*apertivo  
con scitta*

# DEGUSTO

PER CAPIRE L'OLIO



\* momento  
SNODO



IL GIOCO DELL'ASSAGGIO

*Apertura in  
Rotazione  
fino a 270°*

\* 35 \*  
bore



manuale  
il gioco dell'assaggio

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

A norma della legge sul diritto d'autore e del codice  
civile è vietato la riproduzione anche parziale di  
questo libro con qualsiasi mezzo.

Le idee rappresentano spesso la realtà.  
Le cose ci consentono di conoscerla.

g.g.

## DEGUSTO

"L'invito Grappolini" a degustare  
l'Extra Vergine di Oliva

## DEGUSTO

"DEGUSTO Grappolini" nasce da un'aspirazione:

accrescere le proprie conoscenze gustative per riuscire a distinguere un olio Extra Vergine di Oliva buono da uno che buono non è.

## "DEGUSTO"

Quante volte vi siete chiesti come e con che cosa si assaggia un olio.

Quante risposte diverse: con la punta dell'indice immersa nell'olio, sul pane, sul riso bollito, con un cucchiaino, con un bicchiere.

"DEGUSTO" è nato per dare una risposta a questa esigenza, per consentire a quanti lo desiderano di accrescere le proprie conoscenze gustative.

E' stato realizzato in acciaio inox per favorire la trasmissione del calore della mano al contenuto, per consentire di non vedere il colore dell'olio (causa di giudizi poco oggettivi), per la praticità della pulizia. La forma ricorda il tulipano, permette un presa sicura ed una degustazione olfattivo-gustativa ottimale.

In ultimo "DEGUSTO" è sempre con Voi, se desiderate provare l'olio prima di usarlo.

Come corredo naturale del "DEGUSTO" è nato il manuale "IL GIOCO DELL'ASSAGGIO".

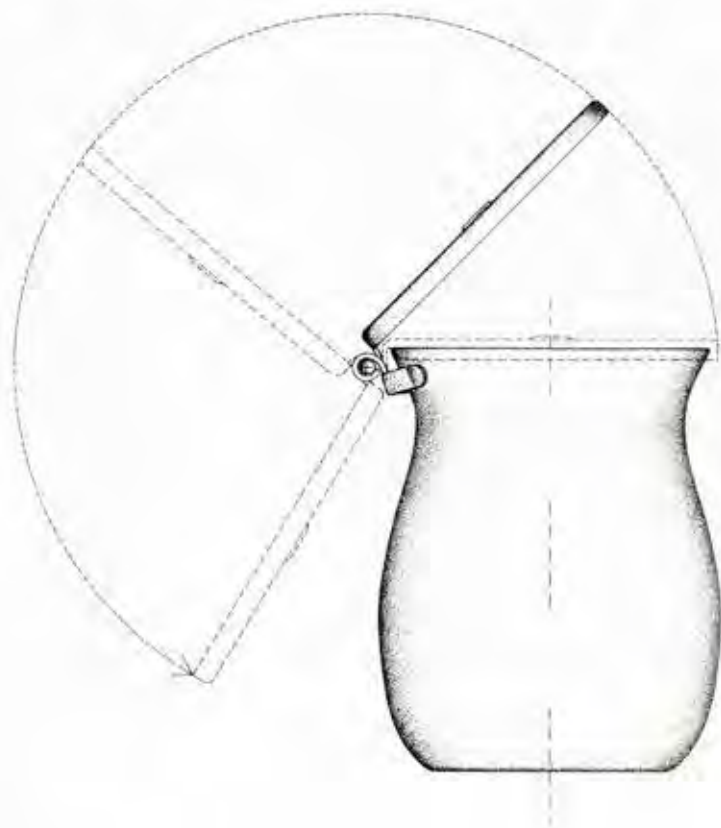
Di facile lettura, esso si propone di dare le informazioni generali necessarie per comprendere questo prezioso alimento attraverso un percorso scritto ed illustrato.

Pianta del "DEGUSTO" veduta superiore

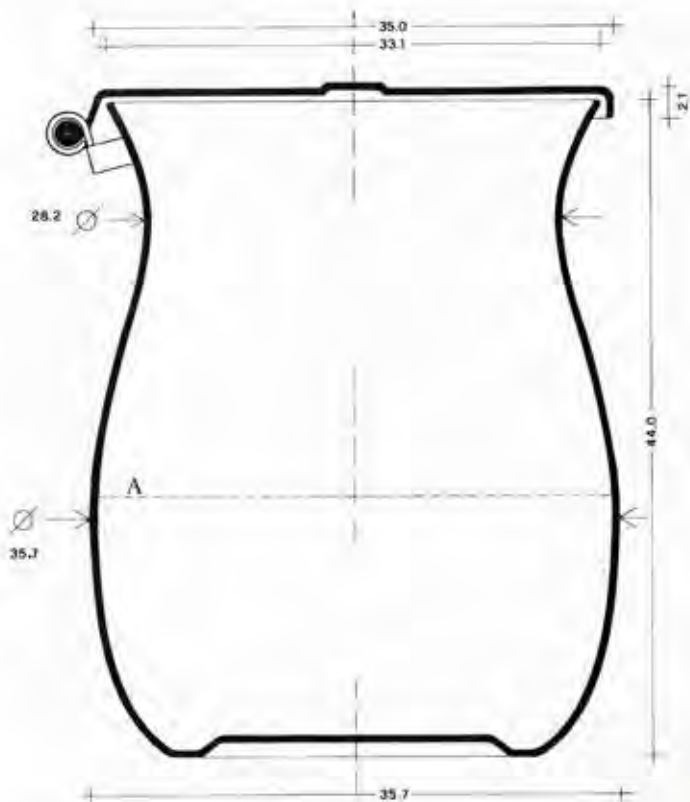


Modello protetto da Brevetto internazionale

Veduta frontale del "DEGUSTO"  
con rotazione del coperchio



## Sezione del "DEGUSTO"



A - Livello quantità olio consigliata per la prova olfattiva-gustativa

## I SENSI

I nostri sensi. Una lieve pressione sui tasti e subito si accendono. Olfatto, Gusto, Vista. Un piccolissimo stimolo del cervello basta a metterli in azione.

L'impulso dà vita ad un magico gioco.

Le percezioni sensoriali pervadono il nostro essere, s'intrecciano e si compongono nel pensiero, si associano nella memoria e in breve si traducono in un giudizio.

Una prova? Il gioco dell'assaggio.

### L'ESERCIZIO DEI SENSI.

Quando si dice "Assaggio" un prodotto, spesso si ignora che è il momento in cui vogliamo mettere alla prova noi stessi.

In realtà mettiamo all'erta i nostri sensi prima di esercitarli fino in fondo.

Vediamoli da vicino:

Olfatto, Gusto, Vista, ci consentono di percepire l'Odore, il Sapore, il Colore.

Alla membrana olfattiva è affidato il compito di rilevare gli odori.

Il gusto, che risiede nei recettori o papille gustative della lingua, rileva il sapore, la consistenza o sensazione tattile.

La vista ci mostra il colore o nota cromatica.

E' indispensabile che i sensi svolgano un dialogo continuo fra loro e siano guidati da una buona memoria, in grado di attuare il confronto mentale fra le nostre conoscenze, per sviluppare la capacità di sintesi.

## ENTRIAMO NEL GIOCO DELL'ASSAGGIO

Il momento dell'assaggio è un'apertura al mondo delle emozioni, che si accendono con le percezioni sensoriali.

Ci sono piccole cose di cui dobbiamo tener conto quando ci apprestiamo ad assaggiare un olio.

Si tratta di suggerimenti che concorrono alla riuscita del gioco e quindi teniamoli presenti.

- Essere in buone condizioni fisiche perché l'apprezzamento o il rifiuto siano validi.
- Le ore migliori per la prova sono quelle del mattino, dopo circa un'ora dalla prima colazione ed a metà pomeriggio; mai dopo i pasti principali.
- Profumi, Deodoranti, Caffè, Caramelle, Sigarette, possono influenzare negativamente il nostro giudizio riducendo la sensibilità e l'intensità delle nostre percezioni.
- Non meno importante è l'ambiente dove si effettua la prova:  
Odori, Rumori, Colori, sono elementi di distrazione e turbativa.

«Accendiamo» le memorie dei nostri sensi; associamo ricordi, per valutare l'intensità dei pregi o dei difetti; riduciamo, per quanto possibile, preferenze o antipatie di gusto personali per ottenere una valutazione oggettiva del prodotto.

## LA DEGUSTAZIONE

Versate nel "DEGUSTO" la quantità di olio contenuta in un cucchiaino da minestra (10 - 12 ml).

Iniziate a scaldare l'olio contenuto nel "DEGUSTO" con il calore della vostra mano.

Quando non avvertite differenze di temperatura fra la mano ed il "DEGUSTO", siete pronti ad iniziare la degustazione.

Assicuratevi di aver scaldato bene il contenuto del vostro "DEGUSTO", perché da questa semplice operazione può dipendere la riuscita del gioco.

"Accendete" la memoria dei sensi interessati.

Contemporaneamente all'apertura del "DEGUSTO", iniziate la prova olfattiva, seguita da quella gustativa.

Portate il "DEGUSTO" al naso, ispirate lentamente due o massimo tre volte.

Il vostro olfatto può, con la dovuta concentrazione, cogliere nell'aroma dell'olio una grande quantità di indicazioni su quanto sarà poi confermato, tutto o in parte dalla prova gustativa.

A questo punto portate il "DEGUSTO" alla bocca, sul labbro inferiore, e fate scivolare sulla lingua l'equivalente di otto o massimo dieci gocce di olio, senza mai deglutire.

Dopo qualche secondo, necessario per portare la temperatura dell'olio ai 36 gradi corporei, spostate la lingua in avanti a mo' di cucchiaino, verso i denti superiori appena appoggiati sugli inferiori, ispirate aria dalla bocca semichiusa una o due volte velocemente ed in rapida successione.

L'aria, miscelandosi all'olio, irrorerà la parte della

lingua e del palato dove risiedono i recettori, dando luogo a tutta una serie di sensazioni.

Immagazzinate nella vostra memoria le percezioni di dolce, amaro, piccante, dei pregi o dei difetti appena ricevute.

E' bene ripetere la degustazione una seconda volta, lasciando passare qualche minuto, dopo aver pulito il palato e la lingua con acqua naturale.

Per facilitare coloro che non hanno esperienze di degustazione olearia, consigliamo di procurarsi un olio di cui siano note le caratteristiche di qualità - bontà.

Degustate per primo l'olio in esame e successivamente quello di riferimento.

Questo semplice "confronto gustativo" vi consentirà di percepire con facilità le differenze organolettiche.

Se desiderate confrontare più oli, effettuate una prova olfattiva generale, per stabilire quale degustare per primo; iniziate sempre dal più tenue o meno aromatico, per evitare che oli con forti contenuti di aromi saturino i vostri recettori.

A coloro che sanno distinguere i difetti, consigliamo di eseguire la prova organolettica sugli oli che ne sono portatori sempre per ultimo, in quanto i difetti disturbano fortemente l'apparato gustativo, dando luogo a percezioni deviate.

CONOSCERE UN EXTRA VERGINE DI OLIVA VUOL

DIRE SAPERE VALUTARE DIFETTI E PREGI

E' sempre più facile riscontrare i vizi che le virtù.

Iniziamo quindi dai difetti più comuni che possono colpire i nostri sensi, impegnati nella prova dell'assaggio.

Se percepiamo una sensazione sgradevole di melone trafatto o di zucca, siamo in presenza del difetto denominato "RANCIDO"; lo si deve all'invecchiamento dell'olio causato dalla luce, dal calore, dall'ossidazione.

Impressioni di "MUFFA", "RISCALDO",

"AGRO-AVVINATO", sono dovuti alla cattiva conservazione delle olive prima di essere frante.

In alcuni casi, queste vengono ammassate per molti giorni in ambienti poco aerati e umidi.

Il riscaldamento può essere causato da un innalzamento della temperatura della pasta delle olive durante la frangitura.

L'odore di "MORCHIA" deriva dal contatto dell'olio con i fondami residui.

Durante la fase di estrazione si può originare l'impressione di "METALLICO", che si associa all'olio quando questi viene in contatto con parti metalliche o ferrose non pulite.

Ancor più comune è il gusto "GROSSOLANO" di un olio che denota la mancanza di armonia e di pulizia in generale.

Fra le virtù più apprezzate in un extra vergine sono da elencare il gusto "FRESCO" che dà la sensazione del frutto appena ottenuto, così come piace il sapore "FRUTTATO", che si avverte quando la nota aromatica rimane a lungo inalterata e stabile nel tempo. Attributi dell'infanzia-giovinezza di un olio sono il sentore di "AMARO" che è presente all'inizio del nuovo raccolto, quando la nota aromatica sconfinava nella piacevole sensazione di amaro non persistente. Anche la sensazione di "PICCANTE", che si produce in fondo al palato, è di solito presente nei primi mesi dopo la spremitura.

Fra i pregi più richiesti emerge il carattere "ARMONICO" che si registra quando profumo, gusto, sensazione tattile sono in perfetto equilibrio. Quando di un extra si dice "DOLCE" si vuol sottolineare che è un olio gentile, tipico di certe zone di produzione e di alcune varietà di piante. Quando si parla di "VEGETALE" ci si riferisce al gusto di un olio paragonabile a quello di alcuni ortaggi o vegetali o frutti, citando più frequentemente mandorla dolce-amara, carciofo, pomodoro, erba appena tagliata, legumi.

Se l'associazione mentale è ad un "frutto" si tratta della "MELA", tipico sapore molto diffuso in certi oli del bacino del Mediterraneo.

E' il caso di ricordare che troppo spesso sono i difetti che hanno impedito all'extra vergine di registrare quel successo universale che avrebbe meritato da sempre.

## L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CONOSCIAMOLO DA VICINO.

Ecco, il frutto dell'olivo è nelle vostre mani; la drupa ha una forma ovale, tondeggianta e allungata, dove potete distinguere tre parti: la buccia, detta epicarpo, la polpa, detta mesocarpo, il nocciolo, detto endocarpo che contiene il seme.

Il 96 - 98 % dell'olio è contenuto nella polpa. Solo il 2 - 4 % è contenuto nel seme.

L'oliva contiene in totale una percentuale di oli che si aggira attorno al 15 - 25 %. La quantità di acqua può variare tra il 30 ed il 60 % ed elevata è anche la quantità di zuccheri che si può valutare intorno al 19 %.

Il rimanente è rappresentato da fibra 5,8 %, proteine 1,6 % e ceneri 1,5 % circa.

Ma certamente desiderate saperne di più su come dall'oliva si giunge all'olio extra vergine.

Vediamolo insieme.

Le olive vengono raccolte quando giungono a maturazione.

Anticipando di qualche giorno questo momento, si ottiene una maggiore presenza di aromi ed una qualità - bontà migliore.

Si applicano fundamentalmente due metodi di raccolta: brucandole direttamente sulla pianta a mano o con dei pettini, oppure facendole cadere sopra delle reti distese sotto le piante, mediante bacchiatura delle fronde con canne, o scuotendo il fusto degli olivi con mezzi meccanici.

Il frutto viene raccolto in cassette e trasportato al frantoio.

La frangitura delle olive viene eseguita con sistemi diversi, ma riconducibili essenzialmente a:

- Macine, grandi ruote di pietra (granito) che ruotano all'interno di una vasca idoneamente modellata, contenente le olive.
- Martelli di acciaio, girevoli alla base di una tramoggia da cui vengono fatte scendere le olive.

Nei due casi l'operazione provvede a ridurre le olive in una pasta omogenea che, dopo una opportuna impastatura, detta gramolatura, è pronta per essere sottoposta all'estrazione dell'olio.

La separazione dell'olio dalle paste gramolate, costituite da nocciolo, polpa e buccia, si esegue con sistemi diversi:

- per pressione o torchiatura della pasta disposta sopra o dentro i fiscoli, specie di contenitori di fibra naturale o sintetica, impilati nel torchio uno sull'altro;
- per centrifugazione, moderno sistema che consente di eseguire l'operazione in tempi brevi.

Sia nel primo che nel secondo caso l'olio-mosto viene sottoposto ad una appropriata centrifugazione, che attua la separazione dell'olio dalle acque di vegetazione.

L'olio ottenuto, sovente ancora "torbido", viene "brillantato" attraverso una filtrazione con filtri di carta o cellulosa, o più raramente di cotone.

I metodi appena descritti sono semplici operazioni meccaniche; questo può far credere che fra un extra vergine ed un altro non vi siano grandi differenze. Non è così.

Vi sono variazioni di composizione chimica ed organolettica (di gusto) più di quelle che potreste immaginare.

Fattori determinanti sono il clima, l'ambiente dove vive la pianta, la varietà degli olivi, la composizione del terreno, l'epoca della raccolta, il grado di maturazione delle olive, lo stato di salute del frutto.

Questo vale per l'origine, ma non è tutto.

Influenzano il risultato finale e cioè la qualità - bontà dell'olio anche i metodi di raccolta, le modalità del trasporto delle olive, le condizioni di stoccaggio nel frantoio prima della spremitura, i sistemi di estrazione meccanica dell'olio, la conservazione.

GIUSEPPE GRAPPOLINI



*esercizio  
con scivolo*

# DEGUSTO

PER CAPIRE L'OLIO



\* monimento  
SNODO



manuale illustrato

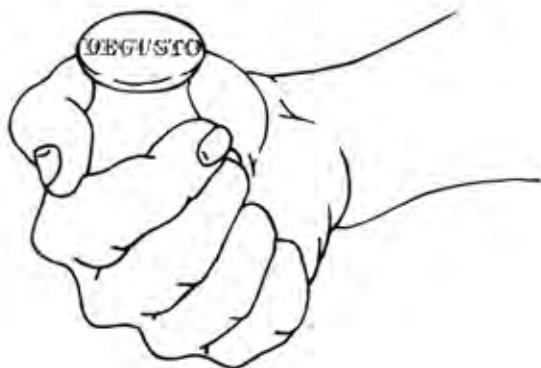
IL GIOCO DELL'ASSAGGIO

*Capitolo  
Rotazione  
fino a 270°*

\* 25 \*  
base

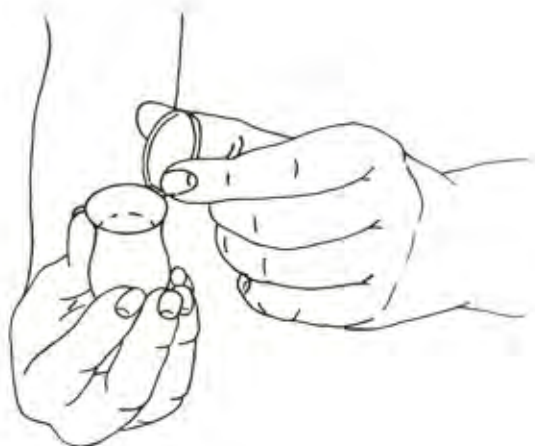


Versate nel DEGUSTO un dito di olio, equivalente ad un cucchiaino da minestra, e richiudete con il comodo coperchio



Scaldate bene per uno - due minuti, l'olio contenuto nel DEGUSTO con il calore della vostra mano, roteando lentamente con l'avambraccio.

La riuscita del gioco può dipendere da questa semplice operazione



Quando il DEGUSTO ha raggiunto la temperatura della vostra mano, alzate il coperchio ed iniziate il gioco dell'assaggio.



Concentratevi, "accendete" la memoria dei vostri sensi. Portate il DEGUSTO al naso ed ispirate due o tre volte di seguito, lentamente.

L'olio vi sta raccontando tutto se stesso.

Pregi e difetti saltano fuori dal DEGUSTO per farsi catturare dai vostri sensi, come in un gioco.

Cercate di fissare nella memoria le sensazioni ricevute. Chiudete il DEGUSTO e ripetete, se necessario, la prova olfattiva dopo circa un minuto.



Di seguito, con la memoria ben accesa, portate il DEGUSTO sul labbro inferiore ed assumete l'equivalente di otto o dieci gocce di olio, senza mai deglutire.

Scaldate appena, spostate la lingua in avanti, a mo' di cucchiaino, verso i denti superiori appena appoggiati sugli inferiori, ispirate velocemente aria dalla bocca semichiusa due o tre volte ed in rapida successione.

L'aria, miscelandosi così all'olio, irrorà la lingua ed il palato. Da questo preciso momento, le papille gustative catturano le sensazioni di dolce, di amaro, di piccante, di consistenza, e di tutti quei piccoli pregi o difetti non rilevati dall'olfatto. La memoria riassume e confronta le percezioni sensoriali che in breve si traducono in un giudizio.



La prova gustativa può essere ripetuta dopo una breve pausa, se necessario.  
Sciacquare il palato con acqua naturale.

Se l'olio vi è piaciuto utilizzate quello rimasto nel DEGUSTO per la vostra insalata o nella pietanza che ritenete più indicata.  
Pulite il DEGUSTO con acqua calda e sapone non profumato.  
Sciacquate bene.  
Asciugate con fazzoletti di cotone.

Ora che siete entrati nel gioco dell'assaggio e ne avete conosciuto la semplicità ed il piacere, ascoltate il nostro consiglio: continuate a giocare.

Apprezzerete così, ogni giorno di più, i vantaggi di conoscere e gustare un buon Extra Vergine di Oliva.

Finito di Stampare nell'Aprile 1992  
da COVERCIANO GRAFICA S.N.C.  
VIA ARETINA, 13 loc. Massolina  
PELAGO - FIRENZE

ED. GRAPPOLINI G. S.R.L.