

VOCABOLARIO SENSORIALE

a cura di Marco Oreggia

ATTRIBUTI POSITIVI

Amaro	Indica una sensazione gustativa caratteristica dell'olio extravergine ottenuto da olive verdi o leggermente invaiate.
Fruttato	Indica l'intensità aromatica di un olio extravergine sia a livello olfattivo che gustativo: può essere leggero, medio o intenso a seconda della forza con cui i sentori vengono percepiti. È l'oliva a determinare la categoria del fruttato, ovvero la sua varietà (cultivar). Ma anche altri fattori sono decisivi: il clima e il terreno in cui la pianta si sviluppa; i tempi di raccolta e di conferimento al frantoio delle olive; il metodo di estrazione dell'olio e la sua conservazione.
Piccante	Indica una sensazione tattile pungente caratteristica di oli extravergine prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive verdi.

ATTRIBUTI NEGATIVI

Acqua di vegetazione	Descrive un olio da olive che è stato sottoposto a un contatto prolungato con le acque di vegetazione.
Avvinato	Descrive un olio da olive che produce una sensazione olfatto-gustativa che ricorda quella del vino o dell'aceto. È un difetto dovuto a un processo fermentativo delle olive che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo.
Cetriolo	Indica una sensazione che si produce nell'olio da olive durante un imbottigliamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, che è attribuito alla formazione di 2-6 nonadienale.
Cotto	Descrive un olio da olive che produce una sensazione olfattiva dovuta a eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la fase di gramolazione, se questa avviene in condizioni termiche non idonee (oltre i 30 °C).
Fieno	Descrive un olio da olive che produce una sensazione olfatto-gustativa che ricorda quella del fieno. È un difetto dovuto alla provenienza dell'olio da olive secche o molto mature.
Fiscolo	Definisce una sensazione olfattiva caratteristica di oli da olive ottenuti per pressione con setti filtranti sporchi di residui fermentati.
Grossolano	Descrive la sensazione orale-tattile densa e pastosa prodotta da alcuni oli da olive.
Metallico	Descrive un olio da olive che produce una sensazione olfatto-gustativa che ricorda il metallo. È un difetto dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche, durante i procedimenti di frangitura, gramolazione, estrazione e stoccaggio.
Morchia	Descrive una sensazione olfatto-gustativa caratteristica dell'olio da olive rimasto in contatto con fanghi di decantazione in depositi sotterranei o aerei.
Muffa	Descrive una sensazione olfatto-gustativa caratteristica dell'olio ottenuto da olive nelle quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimaste stoccate per molti giorni in ambienti umidi.
Rancido	Descrive una sensazione olfatto-gustativa caratteristica degli oli da olive che hanno subito un processo ossidativo.
Riscaldo	Descrive una sensazione olfatto-gustativa caratteristica dell'olio ottenuto da olive ammassate che si trovavano in uno stadio avanzato di fermentazione anaerobica.
Salamoia	Descrive una sensazione olfatto-gustativa caratteristica dell'olio da olive che è rimasto a lungo in contatto con l'acqua di vegetazione.
Terra	Descrive una sensazione olfatto-gustativa caratteristica dell'olio ottenuto da olive raccolte da terra o infangate e non lavate.
Verme	Descrive una sensazione olfatto-gustativa caratteristica dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo (<i>Bactrocera Oleae</i>).

SENSAZIONI AROMATICHE OLFATTIVE DIRETTE O RETRONASALI

Acerbo	Sensazione olfattiva che richiama l'odore tipico dei frutti raccolti prima della maturità fisiologica.
Agrumi	Attributo positivo che indica una sensazione olfattiva che richiama quella degli agrumi (limone, arancia, bergamotto, mandarino e pompelmo).
Erbe aromatiche	Attributo positivo che indica una sensazione olfattiva che richiama quella delle erbe aromatiche (alloro, basilico, maggiorana, menta, mentuccia, mirto, muschio, origano, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, ecc.).
Fiori	Attributo positivo che indica una sensazione olfattiva che richiama quella dei fiori (camomilla, ginestra, glicine, lavanda, mimosa, rosa, ecc.). Detto anche floreale.
Frutta bianca	Attributo positivo che indica una sensazione olfattiva che richiama quella della frutta bianca di diverse maturità (albicocca, mela, pera, pesca, ecc.).
Frutta esotica	Attributo positivo che indica una sensazione olfattiva che richiama quella della frutta esotica di diverse maturità (ananas, banana, frutto della passione, mango, papaia ecc.).
Frutta secca	Attributo positivo che indica una sensazione olfattiva che richiama quella della frutta secca di diverse maturità (mandorla, noce, nocciola, pinolo, pistacchio, ecc.).
Fruttato maturo	Attributo che descrive la sensazione olfattiva degli oli extravergine ottenuti da olive mature.
Fruttato verde	Attributo che descrive la sensazione olfattiva tipica di oli extravergine ottenuti da olive raccolte prima o all'inizio dell'invasatura.
Frutti rossi	Attributo positivo che indica una sensazione olfattiva che richiama quella tipica dei frutti del sottobosco (fragola, lampone, mirtillo, mora, ribes, ecc.).
Spezie	Attributo positivo che indica una sensazione olfattiva che richiama quella delle spezie (cannella, pepe bianco, pepe nero, pepe verde, vaniglia, zenzero, ecc.).
Vegetale	Attributo positivo che indica una sensazione olfattiva che richiama il sentore vegetale di erba fresca, erba fienosa, eucalipto, foglia di fico, foglia di olivo, foglia di pomodoro, ecc..
Verdure	Attributo positivo che indica una sensazione olfattiva che richiama il sentore delle verdure (asparago, carciofo, cardo, cicoria, fave, finocchio, lattuga, peperone, pomodoro acerbo, pomodoro di media maturità, pomodoro maturo, radicchio, ravanella, rucola, sedano, ecc.).

SENSAZIONI GUSTATIVE

Amaro	Attributo positivo che indica una sensazione gustativa caratteristica dell'olio extravergine ottenuto da olive verdi o leggermente invaiate.
Dolce	Attributo positivo che indica una sensazione gustativa caratteristica dell'olio extravergine ottenuto da olive che hanno raggiunto la completa maturità.

SENSAZIONI RETROLFATTIVA QUALITATIVA

Persistenza retroolfattiva	Durata delle sensazioni retroolfattive residue, dopo aver espulso dalla cavità orale il sorso di olio da olive.
-----------------------------------	---

SENSAZIONI TATTILI CINESTETICHE

Fluidità	Caratteristiche cinestetiche dello stato reologico dell'olio, il cui complesso è capace di stimolare i recettori meccanici della cavità orale durante l'assaggio.
Piccante	Attributo positivo che indica una sensazione tattile pungente caratteristica di oli extravergine prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive verdi.