

VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA

Es uno de las más importantes, debiendo ser realizada por un panel analítico. Las características organolépticas son el color, olor y sabor, y dependen de los componentes de la aceituna en el mesocarpio y epicarpio, que a su vez vienen determinados por el suelo del cultivar, el microclima, la altitud, la variedad de la aceituna, la recolección, extracción y envasado.

El color viene dado por las sustancias volátiles del fruto, muy variables en función de la maduración (de las menos maduras se obtienen los aceites más dorados), variedad y zona de producción.. El sabor además de por las sustancias volátiles (que se encuentran en un número superior a 100) viene determinado por la cantidad de ácidos grasos y polifenoles, y depende de la variedad y de nuevo del grado de maduración de la aceituna. La intensidad del aroma suele ir disminuyendo con el tiempo. Y el color es resultado de los pigmentos liposolubles, clorofilas y carotenos.

Para el gusto sólo se necesitan unas gotas que se vierten en la punta de la lengua y se van deslizando lentamente hacia el paladar y la garganta. El vaso usado debe ser de vidrio oscuro que no permite discernir el color del aceite y encontrarse a una temperatura de 28° C, debiendo encontrarse la copa tapada con el fin de evitar evaporación y que se mezclen aromas. Se vierten unos 20 ml del aceite, se inclina ligeramente y se gira para poder impregnar la máxima superficie. A continuación se aspira repetidamente durante unos segundos. Después se toma un pequeño sorbo (unos 3 ml) y se toma de la forma ya indicada. El último paso es catalogar el color (limpio, turbio...). Si se realiza más de una cata es necesario intercalar entre una y otra productos que eliminen el aceite de la boca, como un trozo de manzana.

Las características que organolépticas más comunes son:

- **Almendrado:** regusto en la lengua y el paladar que recuerda a almendra, ya sea fresca o seca. Se corresponde con aquellos aceites dulces y de olor apagado
- **Amargo:** típico del aceite obtenido de aceitunas verdes
- **Dulce:** típico sabor suave y agradable, aunque no por ello azucarado.
- **Frutado:** de frutos en su punto óptimo de maduración, con olor apagado y sabor dulce.
- **Hierba:** tanto el olor como el sabor evocan la hierba recién cortada.

- **Hojas verdes:** característica del aceite obtenido de aceitunas recolectadas muy verdes o que bien que en la molienda se han mezclado hojas
- **Manzana:** el aceite recuerda a la manzana.

Y los defectos:

- **Alpechín:** sabor defectuoso debido a una mala decantación.
- **Rancio:** sabor defectuoso debido a procesos de oxidación, caracterizado por ser fuerte y desagradable.
- **Tierra:** sabor defectuoso debido a que las aceitunas no han sido lavadas correctamente.
- **Viejo o atrojado:** sabor defectuoso debido que el aceite ha permanecido demasiado tiempo almacenado.
- **Apagado:** en este caso las características organolépticas son muy leves
- **Avinado:** cuando las condiciones de almacenamiento no son buenas y se producen fenómenos de fermentación que producen sabores que recuerdan al vino.
- **Moho:** defecto que surge cuando las temperaturas son bajas y existe alto nivel de humedad, condiciones idóneas para el desarrollo de hongos causantes del moho.
- **Basto:** sensación pastosa y espesa que producen algunos aceites.
- **Metálico:** se produce en los aceites producidas al principio de la campaña o bien cuando la maquinaria es de hierro y se produce contaminación.
- **Borrás:** aroma que se produce cuando el aceite ha permanecido mucho tiempo almacenado en depósitos con presencia de sedimentos.