

Oleicultura desde 1945

**COMO CATAR EL ACEITE DE OLIVA**

# CONTENIDOS

## LA CATA: METODOLOGIA \_\_\_\_\_

AROMA ..... 2

SABOR ..... 3

CUERPO ..... 4

## LA CATA: PROVENIENZA, ATRIBUTOS Y DEFECTOS \_\_\_\_\_

ATRIBUTOS ..... 5

DEFECTOS ..... 6



# LA CATA: METODOLOGIA

Para la cata de un aceite de oliva se utiliza una copa con apertura algo cerrada para que pueda concentrar las sustancias aromáticas. Esta copa debe de ser de un color oscuro para evitar que el catador pueda ser influenciado por el color del aceite de oliva. Los colores de los aceites de oliva van de una gama del verde intenso al amarillo oro. Es importante tener en cuenta que el color del aceite no determina en ningún caso su calidad. Para la mayoría de consumidores, el aceite es mejor como más verde sea, pero esta es una teoría totalmente errónea.

La cata del aceite con cuchara, no es correcta. Esencialmente por que se diluye su aroma y la cantidad de aceite a catar es insuficiente.

La cata pasa por tres procesos sensoriales diferenciados:

-AROMA

-SABOR

-CUERPO



# Aroma

---



Se introduce una cantidad aproximada de 25 gr. de aceite de oliva dentro de la copa de cata. Tapamos la apertura superior de la copa con una tapa que encaje perfectamente y deje sellada la apertura. El objetivo es no perder ningún aroma procedente del aceite. Para intensificar los aromas y poderlos percibir con más facilidad procederemos a calentar la copa con la palma de nuestra mano y efectuamos giros rotativos para que el aceite entre en más contacto con el aire y sus aromas se expandan con más facilidad. Esta operación se realizará por un periodo aproximado de unos 30 segundos.

Una vez realizado este proceso acercamos la copa a nuestra nariz, abrimos la tapa y realizamos una inspiración profunda. La primera

percepción es la intensidad del aroma que puede ir desde prácticamente imperceptible, hasta muy intensa. El objetivo del catador es asociar el aroma que percibe con algún elemento que nos recuerde y darle nombre, de forma que siempre que percibamos ese aroma lo identifiquemos con la misma nomenclatura.

A nivel aromático identificaremos los grandes matices del aceite, con lo que podremos definir un primer cuadro de análisis que nos predeterminará una primera orientación sobre la calidad del aceite que estamos catando. Este primer paso de la cata nos aproxima a determinar de una forma fiable, la proveniencia del producto, que consiste en la identificación de la mezcla de los diferentes aromas que determinan el origen específico del producto.

# Sabor

Una vez el aceite ha sido juzgado a nivel sensorial de nuestra nariz, pasamos a identificar los sabores del aceite. Se introduce en la boca una cantidad aproximada de 5 gramos de aceite, el cual se mantiene durante 3 ó 4 segundos para calentarlo. Cerramos nuestra boca de forma que los dientes toquen en sus puntas y la parte frontal de nuestra lengua toque con la parte interior de los dientes superiores, y situamos el aceite que tenemos en boca en esta posición frontal. A continuación se realizan 2 ó 3 aspiraciones de aire fresco de forma que el aceite emulsionado con la saliva y el aire, viene en contacto con las papilas gustativas y al mismo tiempo a través de vías internas aparecen de nuevo percepciones sensoriales propias del olfato. Aparecerán nuevas percepciones que principalmente localizaremos en la parte frontal de nuestra lengua con los gustos dulces, los gustos más intensos, amargos, picantes y frutados aparecerán en la parte posterior del paladar.

A continuación se vacía nuestra boca de aceite y se espera aproximadamente unos 30 segundos con el fin de apreciar la posible aparición de algún retrogusto. A partir de ese momento se pasa a la limpieza de nuestra boca con el fin de continuar con la cata de otro aceite. La limpieza de nuestras constantes gustativas se puede realizar a través de agua o comiendo pequeñas cantidades de manzana.



# Cuerpo

---



Después de ponernos el aceite en boca, percibimos una densidad del producto la cual mientras catamos el aceite prevalece, incrementa o disminuye. El grado de densidad del producto determina los niveles de intensidad de su cuerpo. También analizamos como cuerpo la sensación de densidad que percibimos unos segundos después de realizar la cata, dejándonos una textura final en el paladar.

# LA CATA: PROVENIENZA, ATRIBUTOS Y DEFECTOS

Siguiendo esta metodología podrá encontrar percepciones positivas (atributos), y negativas (defectos). Este es un listado de las principales sensaciones que obtendrá catando el aceite de oliva.

## Atributos

**FRUTADO:** Aroma y sabor característico de aceites procedentes de aceitunas frescas y sanas. La presencia del frutado es especialmente presente en aceites procedentes de aceitunas verdes, poco maduras.

**HIERBA:** Aroma y sabor de algunos aceites que asociamos su frescura con reminiscencias de hierba recién cortada.

**MANZANA:** Olor propio de algunos aceites frescos que contienen constantes frutadas y dulces a su vez y que recuerdan el aroma de esta fruta.

**AMARGO:** Gusto propio de aceites obtenidos de aceitunas verdes procedentes de algunas variedades específicas. Dependiendo de su intensidad puede pasar de ser un atributo a ser un defecto.

**ALMENDRA:** Sabor dulce característico de almendras verdes.

**DULCE:** Gusto placentero, no extremadamente azucarado, que aparece principalmente en aceites procedentes de aceitunas maduras.



# Defectos

---



Podemos dividir los defectos del aceite en cuatro grupos dependiendo del origen del defecto:

-MADURACIÓN DEL FRUTO  
-ALTERACIONES BIOLÓGICAS

-OXIDACIÓN  
-CONTAMINACIÓN

## • MADURACION DEL FRUTO

**MADURO:** Aceite procedente de aceitunas maduras. El resultado es un aceite pobre en aroma y sabor, con pérdida de la frescura y el perfume del fruto.

**SECO:** Puede proceder de una sequía extrema o de aceitunas afectadas por heladas. El seco elimina las mayoría de aromas y el sabor. Se asocia con un gusto a madera

**AMARGO:** Intensidad excesiva de este sabor, propio de aceites procedentes de aceitunas poco maduras de algunas variedades particulares que aportan esta intensa gama de sabores

**ASTRINGENT:** Sabor propio de aceites procedentes de aceitunas con poco grado de maduración y que han padecido problemas de sequía. Este gusto ocasiona que las papilas gustativas de nuestra lengua queden cerradas de forma repentina debido al fuerte impacto de intensidad astringente que perciben.

Los defectos de sobremaduración del fruto tales como el gusto seco y maduro, acostumbran a relacionarse con aumento de acidez y oxidación.



## •CONTAMINACION

**TIERRA:** Olor y sabor característico de tierra. Procede de aceitunas recolectadas del suelo.

**HOJA:** Procede de la molturación excesiva de hojas junto con las aceitunas. Proporciona un sabor clorofilado excesivamente picante.



**HIERBA:** Sustancias externas como hierba, que en pequeñas percepciones es un atributo, pasa a ser un defecto cuando su contenido es intenso.

**METALICO :**

Defecto de elaboración propio de aceites elaborados con maquinaria metálica que no ha sido propiamente limpiada. También este defecto puede proceder del almacenamiento del aceite en depósitos metálicos con el mismo problema.

**CALENTADO:** Defecto de elaboración procedente de aceitunas que han sido calentadas en su fase de molturación, batido o centrifugado. Sabor dulce característico de aceites que han perdido la mayor parte de sabores. Los aromas y sabores del aceite de oliva son sumamente volátiles. Es preciso elaborar los aceites a temperaturas inferiores a 36° para considerar que han sido trabajados en frío y que no han perdido ninguna constante sensorial.

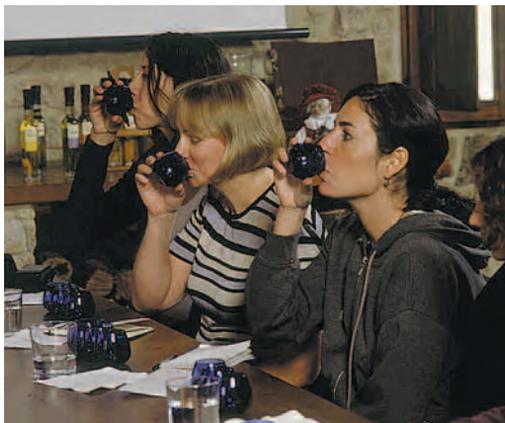
**SUCIO:** Percepción gustativa propia de aceites que han sido elaborados o almacenados en contacto con suciedad. Este es un defecto muy propio de aceites guardados en depósitos que no han sido limpiados oportunamente.

**AVINAGRADO:** Suave gusto a vinagre, procedente de la formación de ácido acético. Esta formación acostumbra a ser presente en aceitunas que han sido almacenadas en exceso antes de su molturación y han iniciado un proceso de fermentación y que posteriormente el aceite obtenido ha reaccionado con los gases del interior del depósito donde el aceite a sido almacenado.



## •ALTERACIONES BIOLÓGICAS

**MOSCA:** Defecto que procede del ataque de la mosca olearia sobre las aceitunas. La mosca deposita un huevo debajo de la piel de la aceituna y se desarrolla una larva que se alimenta de los



nutrientes de la aceituna. Las perforaciones que se realizan dentro de la aceituna aumentan el contacto de la materia grasa con el oxígeno, aumentando de forma notable la oxidación y perdiendo aromas y sabor. Si el ataque de mosca es presente en la mayoría de aceitunas el gusto puede llegar a ser muy desagradable. Este defecto acostumbra a ir asociado con otros.

**MOHO:** Defecto característico de aceitunas que han sido almacenadas durante demasiado tiempo antes de su molturación. Las aceitunas situadas en la zona interior de las pilas inician un proceso de fermentación que provoca la aparición de moho. Las aceitunas para evitar totalmente este defecto deben de ser molturadas durante un periodo máximo desde su recolección hasta su molturación de 24 horas.



**MORQUIA:** Defecto procedente del contacto del aceite con las aguas de vegetación que tienen un olor putrefacto. El contacto de estos dos elementos transfiere al aceite un olor y sabor nauseabundo. El aceite es absolutamente irrecuperable para su cupage. Debemos considerar que el aceite tiene efecto esponja, y absorbe todos los aromas y gustos circundantes con extrema facilidad.

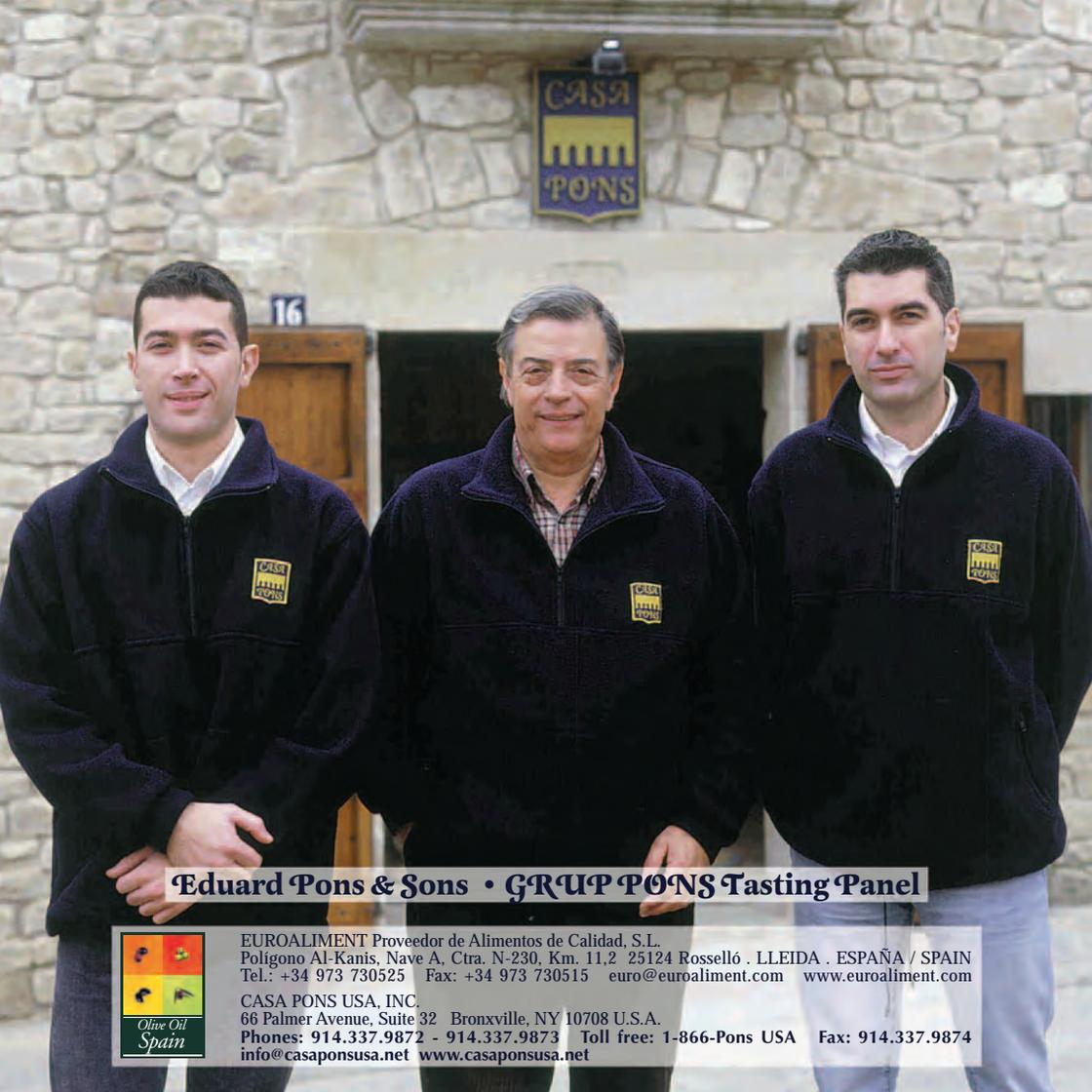
**LAMPANTE:** Es el defecto más importante de este grupo. El nombre proviene de aceite para lampara de luz, ya que antes de descubrir los sistemas actuales de refinación se usaba este aceite como combustible en las lamparas de aceite. El olor y el sabor son muy penetrantes, la acidez acostumbra a ser alta. El aceite no es comestible. Una pequeña cantidad es suficiente para contaminar irremediabilmente un aceite sano.

## •OXIDACION

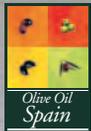
**RANCIO:** Este defecto aparece por los motivos anteriormente citados o por el contacto del aceite con el oxígeno durante un largo periodo de tiempo. Los defectos de oxidación deben de considerarse como gravísimos. Ninguno de estos defectos puede ser solucionado con el cupage. El grado de rancio que afecta a toda la gama de grasas, se cuantifica con el índice de peróxidos, que debe de ser siempre inferior a 20. Este es el defecto más común en aceites viejos que han tenido múltiples exposiciones con focos de calor, luz o ventilación. En algunas ocasiones nos recuerda el gusto de este defecto al de la lana vieja.







## Eduard Pons & Sons • GRUP PONS Tasting Panel



EUROALIMENT Proveedor de Alimentos de Calidad, S.L.  
Polígono Al-Kanis, Nave A, Ctra. N-230, Km. 11,2 25124 Rosselló . LLEIDA . ESPAÑA / SPAIN  
Tel.: +34 973 730525 Fax: +34 973 730515 euro@euroaliment.com www.euroaliment.com

CASA PONS USA, INC.  
66 Palmer Avenue, Suite 32 Bronxville, NY 10708 U.S.A.  
Phones: 914.337.9872 - 914.337.9873 Toll free: 1-866-Pons USA Fax: 914.337.9874  
info@casaponsusa.net www.casaponsusa.net