



Guia Iberoleum 2024 | Facebook Iber Oleum

4' 

TOT Olis

Tres olis catalans, en el top 10 de la guia IBEROLEUM en la categoria de petites produccions

L'avaluació dels olis l'ha feta un jurat format per setze experts en anàlisi sensorial d'olis



Agustí Romero, Àngels Calvo i Xavier Vicens

05/03/2024 07:30

Les **guies d'olis** són una eina útil quan es busca informació sobre olis que val la pena tastar d'una zona. De fet, és el mateix que passa amb els vins i altres aliments. Normalment, les guies van associades a un concurs que valora la qualitat de diferents mostres que es presenten per tal de competir amb d'altres per demostrar la seva qualitat. Podeu trobar les **guies més rellevants aquí**.

Tot just s'acaba de presentar la **guia IBEROLEUM 2024**. En aquest cas, l'avaluació dels olis l'ha feta un jurat format per setze experts en anàlisi sensorial d'olis, tres dels quals italians i la resta de diferents zones de l'estat espanyol. Aquests jurats tasten els olis a cegues, sense cap informació sobre el seu origen, utilitzant el full de tasts d'Alfredo Marasciulo, que valora les característiques de nas, boca, harmonia global i persistència.



La valoració es fa sobre 100 punts, que s'estructuren en un màxim de 40 punts per la valoració olfactiva, 45 punts per a les notes de boca, 10 punts d'harmonia global i 5 punts per a la persistència. Els punts no corresponen a intensitat sinó a "correcció" i "netedat" de la fase olfactiva, gustativa i final en tastar l'oli. Per tal de que hi hagi una certa coherència entre la valoració i les característiques sensorials de l'oli, els tastadors han de completar un full on, a més d'assignar aquestes puntuacions a diferents propietats de nas i boca, també s'ha de fer una descripció de la presència i intensitat de diferents aromes i sabors d'origen volàtil, així com la presència i intensitat de sensacions de boca d'origen no volàtil.

Iber Oleum

PEQUEÑAS PRODUCCIONES



TOP TEN



Tot i que les valoracions són eminentment subjectives (m'agrada / no m'agrada), les condicions en que s'executen les proves (a cegues, com a mínim 8 tastadors per mostra, aplicació d'estadística per calcular tant el valor mig com la consistència entre tastadors i amb possibilitat de repetició de la mostra si el cap del jurat ho creu convenient), fan que **la valoració final de cada mostra tingui suficient objectivitat.**

Els resultats es presenten d'acord a quatre agrupacions diferents: una llista global on surten tots els olis que han superat un cert llindar mínim de valoració, una llista on es comparen els olis intensos, una pels olis mitjos, una per a olis de petita producció i una per a produccions minoritàries (normalment elaborats amb varietats minoritàries i, en aquest cas, s'emet una valoració sobre 10 punts màxims).

A l'edició 2024 **tres olis catalans han entrat al top-10 de la guia de petites produccions**, dos elaborats amb la varietat 'Arbequina' ("Baronia de Cabacés" i "La Trullola") i un elaborat amb la varietat italiana 'Coratina' ("Mas Montseny").
Enhorabona a tots ells!

