

LA QUALITA' DELL'OLIO PRODOTTO DAL SISTEMA SUPERINTENSIVO

- *CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SENSORIALI DELLE VARIETA' PRINCIPALI*

- *POTENZIALITA' E PROSPETTIVE DAL PUNTO DI VISTA ELAIOTECNICO*

A cura di Alessandro Mersi - info@olivolio.net

Consulente Tecnico in Olivicoltura, Tecniche e Sistemi di Frangitura e sulla Qualità dell'Olio d'Oliva

In tutto il mondo dell'Olivicoltura, in questi ultimi anni vi è un gran fermento. L'innovazione era divenuta un'esigenza di vitale importanza per un settore rimasto per troppo tempo tecnicamente arretrato ed afflitto da crisi e difficoltà economiche in costante crescita.

Le moderne tecniche di coltivazione proposte dal Sistema Super Intensivo si stanno velocemente diffondendo e con numeri che cominciano a divenire importanti, sia nei paesi tradizionalmente olivicoli come la Spagna, sia in tutta una serie di nuove ed interessanti realtà produttive (Cile, Marocco, U.S.A., ecc...) Solo l'Italia, frenata da tutta una serie di retaggi di tipo "tradizionalista", ma anche politici ed economici, è rimasta a guardare rischiando di perdere definitivamente il ruolo di leadership che ha sempre avuto a livello mondiale nel settore della produzione di olio d'oliva.

La nazione all'avanguardia per questo innovativo tipo di coltivazione dell'olivo è senz'altro la Spagna, che in una decina d'anni di ricerche e sperimentazioni condotte con una piena sinergia fra imprenditori privati (**Agromillora Catalana**), aziende produttrici ed enti pubblici ha sviluppato un modello di nuova olivicoltura decisamente moderno ed efficiente.

Ma è soprattutto in questi ultimi anni che l'olivicoltura Super Intensiva sta crescendo e non solo nei numeri. Infatti, anche dal punto di vista agronomico, si stanno costantemente affinando le tecniche di coltivazione adattandole alle diverse realtà produttive di tutto il mondo.

Le maggiori ditte costruttrici di macchine raccogliatrici hanno recepito velocemente la grande importanza della nuova filiera e stanno perfezionando sempre di più i loro modelli, fino ai più recenti progettati appositamente per l'impiego olivicolo.

Anche dal punto di vista varietale, si sta lavorando intensamente. Agromillora Catalana in collaborazione con ricercatori e professionisti del settore e di tutto il mondo sta portando avanti un intenso programma di ricerca e sperimentazione su nuove varietà e su cloni fenotipici appartenenti a cultivars spagnole ed internazionali per valutarne l'adattabilità ai criteri tecnici imposti dal sistema superintensivo ed alcune di queste potrebbero già essere disponibili a breve sul mercato.

Quest'ultimo aspetto appare di estrema importanza, perché con un maggior numero di varietà a disposizione, il sistema superintensivo potrà essere maggiormente in grado di soddisfare qualsiasi tipo di esigenza anche in funzione della differenziazione qualitativa del prodotto.

Nel confronto fra Olivicoltura Tradizionale e Super Intensiva, la superiorità funzionale di quest'ultima, sia dal punto di vista tecnico-agronomico che da quello economico, appare ormai evidente e macroscopica. Il sistema Super Intensivo, infatti, a fronte dell'alta densità di piante per ettaro e quindi di un impiego ottimale del suolo, di una maggiore efficienza genetica-varietale delle cultivars impiegate e di una completa idoneità all'alta meccanizzazione, consente un abbattimento veramente drastico dei costi relativi alla gestione colturale, soprattutto per quanto riguarda le operazioni di Raccolta e di Potatura. Ma estendendo il confronto anche dal punto di vista Elaiotecnico (Qualità dell'Olio) si può senz'altro affermare che l'Olivicoltura Super Intensiva presenta maggiore efficienza e potenzialità rispetto a quello tradizionale anche in funzione del miglioramento qualitativo del prodotto finale.

Questo soprattutto per la tempestività e la differenziazione nella raccolta dei frutti rispetto alle varie Cultivars ed al loro grado di maturazione, ma anche per la frangitura immediata, anch'essa differenziata. Il punto di forza del sistema Super Intensivo è rappresentato dalla raccolta dei frutti per mezzo della machina scavallatrice, che risulta essere assolutamente efficiente e tempestiva.

Infatti in certe aree produttive è possibile raccogliere fino a 200 q.li di olive x ettaro in ca. 2-3 ore (600-800 q.li in 8 ore) e praticamente con l'impiego di soli 2 operatori.

Con questa formidabile capacità di raccolta, è possibile raccogliere grandi quantità di olive al perfetto grado di maturazione anche in impianti di notevoli dimensioni ed inoltre i criteri tecnici di base del sistema, prevedono anche l'immediata trasformazione del prodotto in un impianto oleario che deve essere attiguo alla zona di produzione e adeguato alle sue esigenze.

Se a tutto ciò aggiungiamo che in tutti gli impianti Super Intensivi, le varie cultivars vengono "sempre" messe a dimora separatamente, la gestione dei frutti propria del sistema Super Intensivo appare addirittura ottimale, con prospettive e possibilità future dal punto di vista della qualità media del prodotto finale, davvero molto interessanti. Infatti le migliori tecniche della moderna Elaiotecnica, prevedono raccolta differenziata per cultivars, ognuna al giusto indice di maturazione, con stoccaggio separato degli oli e successiva realizzazione ed ottimizzazione dei blends in funzione delle esigenze commerciali dell'azienda produttrice. In questo modo, è possibile ottenere prodotti capaci di coprire tutta la scala del fruttato, dal leggero, al medio, fino all'intenso e che quindi saranno in grado di soddisfare qualsiasi tipologia di consumatore e di mercato.

In un futuro ormai prossimo e con il progressivo aumento delle varietà a disposizione, il sistema Super Intensivo di Coltivazione dell'Olivo, raggiungerà la massima efficienza anche dal punto di vista Elaiotecnico perchè sarà in grado di produrre ovunque Oli Extra Vergini d'Oliva di qualità medio-alta con costi di gestione contenuti ed allo stesso tempo sarà in grado di assicurare ad ogni area, paese, o azienda di produzione anche una maggiore capacità di caratterizzazione, di differenziazione e quindi di affermazione dei propri prodotti nei mercati internazionali.

Un altro aspetto tecnico molto importante a completamento della filiera è rappresentato dall'ottimizzazione delle Tecniche di Frangitura e di conseguenza dei sistemi di macchine olearie impiegati. Le caratteristiche chimiche ed organolettiche finali dell'olio d'oliva, e quindi anche il gusto, sono il prodotto di vari fattori: l'ecosistema di produzione (suolo e clima), le varietà delle olive (insieme allo stato fisico ed al grado di maturazione), ed infine le Tecniche ed i Sistemi di Frangitura che da sole possono essere in grado di influenzare sensibilmente, talvolta anche in modo radicale, il profilo chimico ed organolettico dell'olio. Con una scelta attenta e professionale del sistema di trasformazione più opportuno in funzione della realtà produttiva, delle varietà impiegate e delle esigenze di mercato, si può intervenire direttamente sul profilo sensoriale dell'olio, esaltando certe caratteristiche o attenuandone altre, allo scopo di raggiungere la massima qualità del prodotto finale e quindi il miglior beneficio anche dal punto di vista commerciale. Anche in questo caso, le maggiori ditte costruttrici di impianti oleari hanno compreso la grande potenzialità dell'Olivicoltura Super Intensiva e si stanno sempre di più orientando sulla progettazione di macchine che uniscano grandi capacità lavorative all'alta qualità del olio prodotto finale.

Le varietà attualmente disponibili per l'impiego in Olivicoltura Super Intensiva e che sono poi le stesse che hanno fornito ovunque i migliori risultati sono quelle distribuite in tutto il mondo dalla grande azienda vivaistica spagnola Agromillora Catalana SA e sono:

Arbequina (I.r.t.a.-18) , **Arbosana**, (I.r.t.a.- 43) e **Koroneiki** (I.r.t.a.-38)

Di seguito vengono illustrate le caratteristiche chimiche, organolettiche e sensoriali di tre oli monocultivar "tipo" prodotti in Spagna in quest'ultima annata. Per tutte le varietà indagate, sono stati verificati criteri tecnici ottimali, specialmente per quanto riguarda la raccolta, effettuata al giusto grado di maturazione delle drupe e con l'immediata trasformazione del prodotto.

In funzione della grande importanza e della notevole influenza che hanno tecniche di frangitura ed estrazione sulle caratteristiche organolettiche-sensoriali e sulla qualità finale dell'olio prodotto, sono stati presi in esame campioni omogenei anche per quanto riguarda i sistemi ed i principali parametri di lavorazione (temperatura della pasta e tempo di gramolazione, ecc...).

Tutti gli oli oggetto dell'indagine, infatti, sono stati ottenuti con accurate ed omogenee lavorazioni in impianti **Pieralisi** azienda leader a livello mondiale nella produzione delle macchine olearie.

Gli esami chimici sono stati eseguiti direttamente in Spagna in laboratori specializzati, mentre per le analisi sensoriali si è ricorso ad assaggiatori professionisti italiani diretti da me personalmente in qualità di Panel Supervisor regolarmente iscritto nel registro internazionale.

Ma passiamo direttamente alla descrizione delle caratteristiche e degli attributi sensoriali degli oli prodotti dalle varietà Super Intensive oggetto dello studio. (Tabella Dati Analisi Chimiche) ?!



Cv. ARBEQUINA (I.r.t.a.-18) - (Foto Arbequina)

L'olio ottenuto dalla Cv. Arbequina (I.R.T.A.18 ®) principale varietà super intensiva spagnola, alla vista, si presenta di color giallo chiaro con riflessi verdognoli. All'esame olfattivo ha liberato un fruttato fresco abbastanza netto e persistente con evidenti sentori erbacei, mentre al gusto ed in controtendenza, sono state le sensazioni dolci a prevalere: Mela, oliva e pomodoro maturi insieme alla mandorla ed alla nocciola, hanno superato le sensazioni verdi-fresche di carciofo/cardo, oliva e pomodoro verde. Leggere anche le sensazioni pungenti ed astringenti, abbastanza bassa è risultata infine la percezione dell'amaro, con un'ottima l'armonicità finale.

Un olio decisamente gradevole e in virtù della sua natura delicata, anche molto equilibrato.

Inoltre proprio queste sue caratteristiche di grande neutralità e leggerezza lo rendono un olio "universale" e quindi particolarmente interessante dal punto di vista strettamente commerciale perché in grado di soddisfare la maggior parte dei mercati di tutto il mondo, ed anche perché può rappresentare la base "ideale" su cui costruire un'ampia gamma di prodotti, attraverso tagli mirati e blends con altri oli intensivi, magari con caratteristiche opposte.

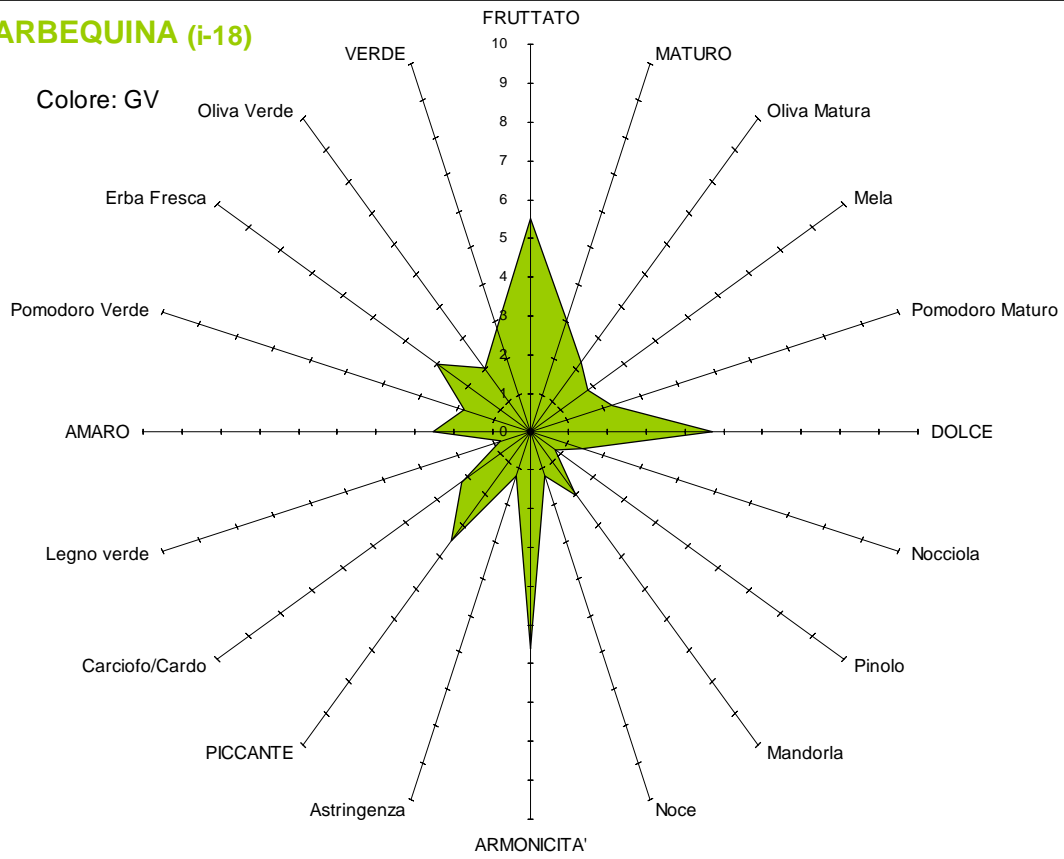
La "naturale" appartenenza dell'olio di Arbequina alla categoria del "**Fruttato Leggero**" è stata verificata anche dalle analisi chimiche con la lettura dei valori relativi alla percentuale di Ac. Oleico (71,10%) e soprattutto del contenuto totale di Polifenoli (167 mg./kg.) non troppo elevati.

In particolare questo ultimo dato potrebbe far presagire una limitata stabilità nel tempo di questo olio monocultivar. In ogni caso, dal punto di vista strettamente elaiotecnico-professionale queste specifiche carenze possono essere, all'occorrenza, facilmente corrette nei blends per mezzo di idonei tagli con oli particolarmente intensi e ricchi di sostanze fenoliche (ad es. Koroneiki), anche con percentuali abbastanza basse.

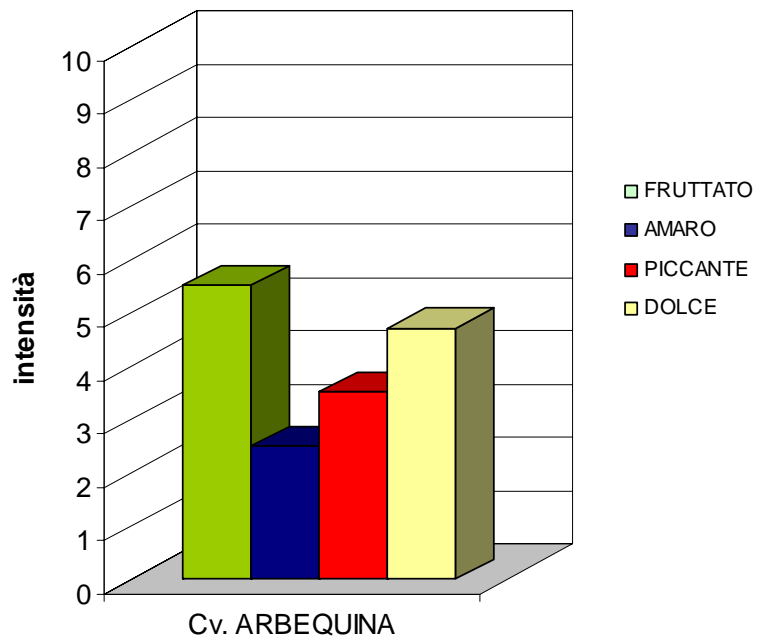
Dal punto di vista gastronomico, l'olio di Arbequina in "purezza" è particolarmente indicato per tutti gli impieghi che richiedano un condimento "delicato" e quindi risulta ideale su pesci bolliti ed alla brace, insalate di mare, insalate miste di verdure di stagione e formaggi a pasta fresca.

(Grafici Arbequina)

Cv. **ARBEQUINA (i-18)**



caratteristiche organolettiche





Cv. ARBOSANA (I.r.t.a -43) - (Foto Arbosana)

L'olio ottenuto dalla cv. Arbosana, (I.R.T.A.-43 ®) all'esame visivo ha evidenziato un colore giallo dorato con riflessi verdognoli. All'olfatto, si è manifestata una netta percezione di pomodoro maturo su fondo decisamente erbaceo. Anche al gusto ha evidenziato un fruttato medio decisamente armonico con un ottimo equilibrio tra le sensazioni verdi/fresche e quelle dolci/mature.

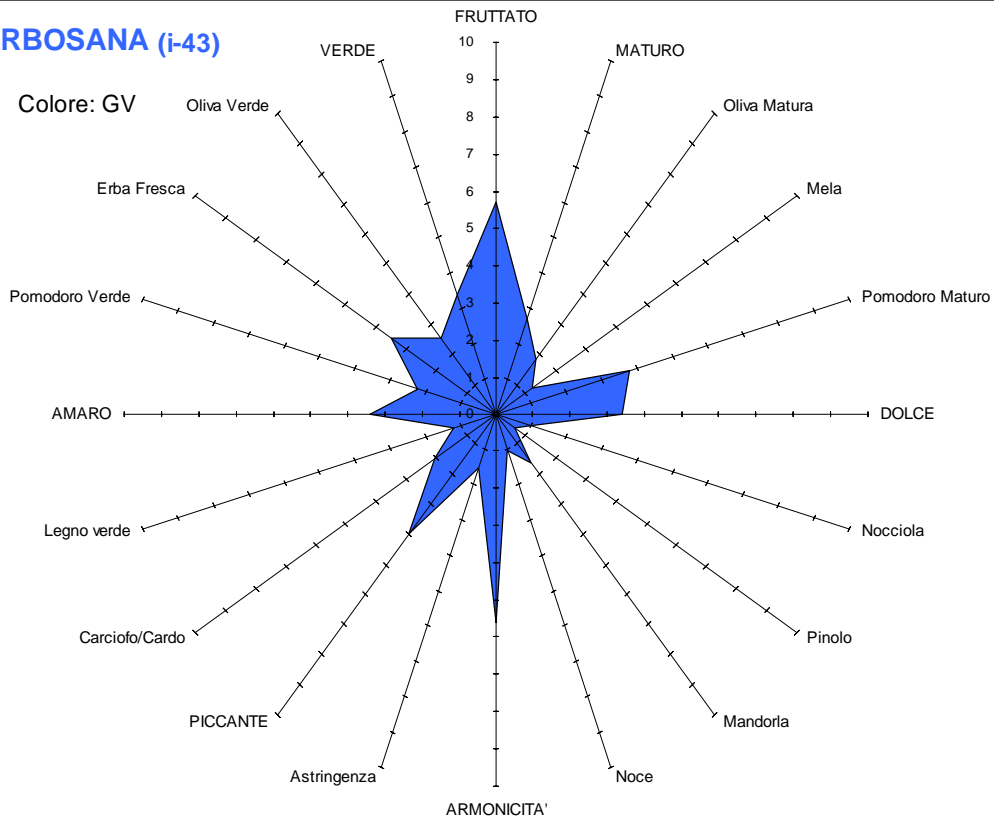
Le percezioni di carciofo, di oliva verde ed erba fresca, si sono estrinsecate insieme a quelle di oliva e pomodoro maturi su un fondo di frutta secca (mandorla, noce e nocciola). Evidente e piacevole la sensazione del piccante, sicuramente meno intense quelle amare ed astringenti.

Decisamente buoni anche i risultati delle analisi chimiche, con una percentuale di Ac. Oleico (75,40%) ed un contenuto totale di Polifenoli (278 mg./kg.) abbastanza elevati e che confermano ulteriormente l'appartenenza del monocultivar di Arbosana alla categoria del **“Fruttato Medio”**.

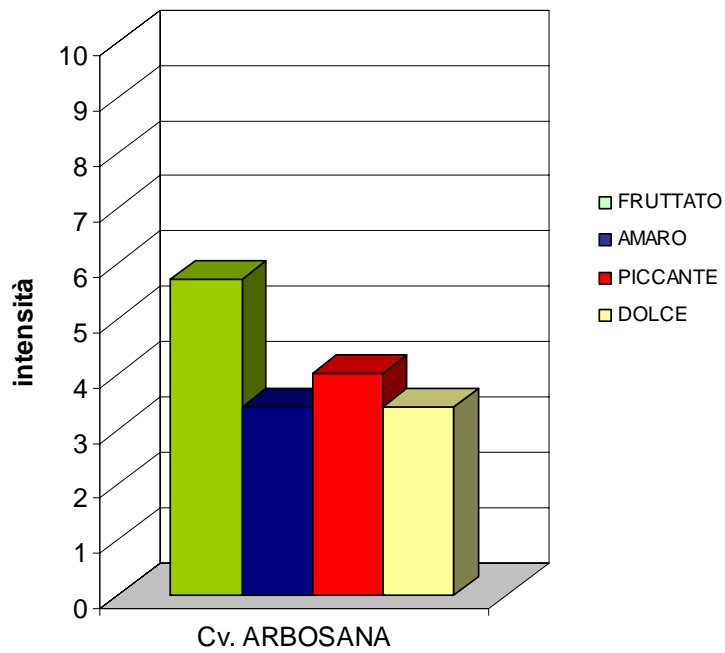
In conclusione, un olio dotato di un ottimo equilibrio sensoriale, e con una marcata caratterizzazione varietale, ma che in questo caso, non ha rappresentato alcun limite alla sua gradevolezza ed alla sua idoneità a qualsiasi tipo di impiego gastronomico o/e a qualsiasi tipo di blend con gli altri oli intensivi.

(Grafici Arbosana)

Cv. **ARBOSANA** (i-43)



caratteristiche organolettiche





Cv. KORONEIKI (I.r.t.a.-38) - (Foto Koroneiki)

L'olio estratto dalla Cv. Koroneiki, varietà di origine greca è caratterizzato da un color verde-oro e da percezioni olfattive medio-intense, mentre al gusto è emerso un fruttato di notevole intensità.

All'olfatto ha liberato sentori erbacei persistenti e lunghe code aromatiche alla mandorla.

All'esame gustativo si è manifestato immediatamente con percezioni intense dominate dalle sensazioni verdi e pungenti (erba fresca, oliva e pomodoro verde), e con una netta prevalenza finale di quelle amare ed astringenti (carciofo-cardo e legno verde). Abbastanza forte la percezione tattile del piccante, potente e persistente al palato quella dell'amaro. Un olio, quindi dalla forte personalità e dal gusto molto deciso, e che proprio per queste sue caratteristiche sensoriali abbastanza "estreme" non è riuscito a raggiungere un indice di armonicità particolarmente elevato.

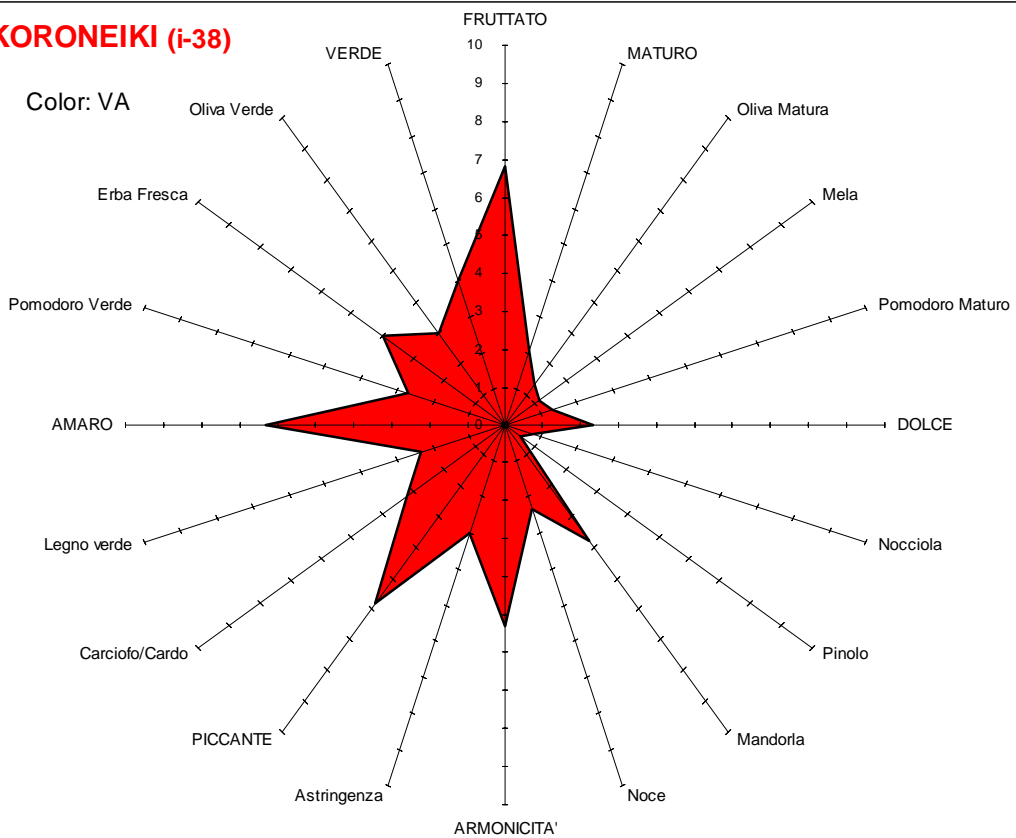
Il quadro della valutazione generale cambia decisamente con l'esame dei valori chimici riscontrati, l'alta percentuale di Ac. Oleico (78,18%) e soprattutto l'elevata concentrazione di Polifenoli (600 mg./kg.) che in qualità di sostanze antiossidanti "naturali", collocano questo monocultivar in una posizione di assoluta eccellenza, rispetto agli altri oli indagati.

Dal punto di vista puramente elaiotecnico, il monocultivar di Koroneiki rappresenta, l'olio "da taglio" per eccellenza e quindi in grado di "rivitalizzare" anche in percentuali modeste, qualsiasi tipo di blend e di prodotto, con un'iniezione "naturale" di sostanze aromatiche ed antiossidanti.

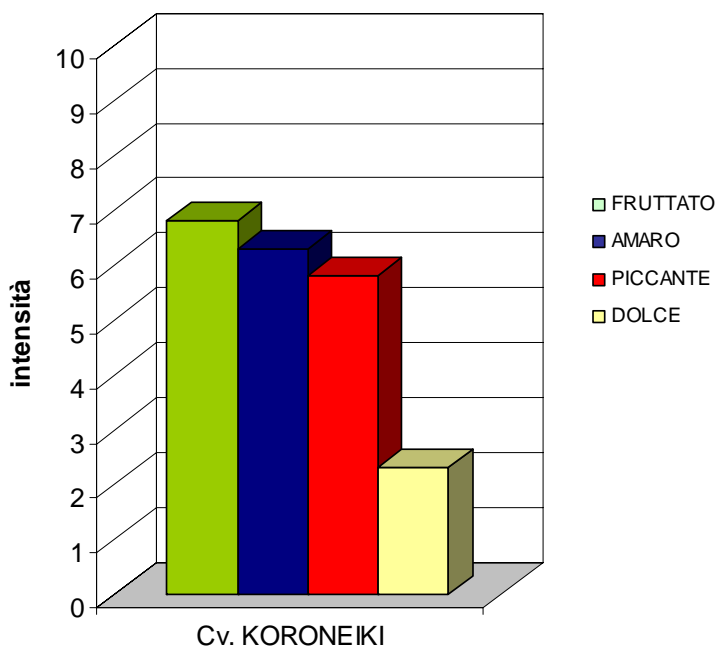
Allo stesso tempo può essere anche molto apprezzato in alcuni mercati particolarmente esigenti ed abituati a prodotti dal "**Fruttato Intenso**" e dal "Gusto Deciso" o più in generale come olio indicato per alcuni tipi di impiego gastronomico (Carne alla brace ed al forno, bruschette, salse e condimenti piccanti, marinate di pesce o frutti di mare, zuppe di verdure e legumi).

(Grafici Koroneiki)

Cv. KORONEIKI (i-38)



caratteristiche organolettiche



Dalle analisi sensoriali è emerso che i tre oli prodotti con le varietà attualmente disponibili per il Sistema Super Intensivo, sono nettamente diversi fra loro e che proprio in virtù delle loro specifiche caratteristiche organolettiche sono in grado di coprire tutta la gamma del Fruttato.

Infatti abbiamo il monocultivar di Arbequina che può essere considerato un olio dal Fruttato Leggero e dal Gusto Delicato ma che in alcuni ecosistemi di produzione o/e se valorizzato con tecniche di frangitura adeguate può tranquillamente raggiungere la Media Intensità, quello di Arbosana che si colloca di fatto a metà della scala (Fruttato Medio) ed infine l'olio di Koroneiki che è in grado di esprimere un Fruttato Intenso insieme ad un Gusto particolarmente Deciso.

Tre varietà per soddisfare le esigenze produttive e commerciali in tutto il mondo olivicolo, possono essere poche, ma a questo punto è lecito affermare che “fortunatamente” anche solo con queste, il sistema è già autosufficiente. Per comprendere meglio questo concetto di natura prettamente “elaiotecnica” risulta molto calzante l'esempio dei tre colori principali, giallo, blu e rosso che da soli sono sufficienti al sistema P.A.L. impiegato da tutti i sistemi video (televisori, schermi, ecc...) per ricreare praticamente un' infinita gamma di sfumature cromatiche. Allo stesso modo per mezzo dei blends fra i tre oli, impiegandoli a percentuali diverse o/e ottimizzando le tecniche di frangitura ed estrazione è possibile ottenere una vasta e ben differenziata gamma di prodotti.

Vorrei concludere in qualità di Elaiotecnico Professionista ed operativo in numerosi Oleifici, Frantoi ed Aziende di Produzione sia in Italia che all'Estero, descrivendo alcuni esempi di Blend particolarmente interessanti che sono stati realizzati miscelando i tre oli in oggetto.

Partendo da una base di olio di Arbequina (e questo anche nei casi in cui questa non presenti valori organolettici d'eccellenza), già solo con l'aggiunta di una piccola percentuale di monocultivar di Koroneiki è possibile ottenere un prodotto davvero molto interessante. Con il progressivo aumento della percentuale di taglio, si può facilmente passare da un Fruttato Medio-Leggero fino ad un Medio-Intenso, con la possibilità di realizzare una completa gamma commerciale.

Nel caso specifico dei monocultivar oggetto di questo studio trattandosi già di oli di elevata qualità, non è stato difficile miscelandoli “sapientemente” ottenere prodotti “Blend” di altissimo livello ed in grado di confrontarsi con i migliori Extravergini prodotti nel mondo.

Come ad esempio un “prototipo” che è stato ottenuto partendo sempre dall' Arbequina come base, con l'aggiunta di una percentuale abbastanza consistente di Arbosana e minore di Koroneiki.

Il prodotto finale ha manifestato un Fruttato Medio-Intenso davvero complesso e coinvolgente ed allo stesso è stato capace di esprimere anche una grande armonicità ed un ottimo equilibrio.

Un olio davvero Eccellente e capace di ben figurare anche nei più prestigiosi concorsi oleari a livello mondiale.

Occorre però precisare, che risultati di questo livello rappresentano lo stato dell'arte, ed è possibile ottenerli solo ottimizzando al massimo tutta la filiera e quindi con una perfetta gestione agronomica degli impianti e quindi dei frutti, impiegando le più moderne e raffinate tecniche di frangitura ed infine con un'attenta e professionale gestione elaiotecnica dei prodotti.

Tutte queste considerazioni tecniche che potrebbero rappresentare addirittura delle difficoltà oggettive nella gestione tradizionale dell'olivicoltura, trovano una maggiore quanto “naturale” facilità di applicazione proprio nel Sistema Super Intensivo.

Un'ulteriore conferma di questo, scaturisce dalla lettura dei dati chimici relativi all'Acidità ed al n° di Perossidi (indice di ossidazione). Questi valori specifici a differenza di altri che derivano principalmente dalla varietà, dall'ecosistema di produzione ed infine anche dal sistema di frangitura impiegato, possono essere direttamente ed anche notevolmente influenzati dallo stato fisico dei frutti al momento della frangitura. Per tutti e tre gli oli in oggetto sono stati riscontrati valori molto omogenei e particolarmente bassi e che sono propri dei prodotti di alta qualità.

Questo rappresenta un'ulteriore ed importante conferma della validità del sistema superintensivo e della sua superiorità rispetto al tradizionale, soprattutto per la grande efficienza e pulizia del cantiere di raccolta e nella gestione fitosanitaria degli impianti.

TABELLA DI COMPARAZIONE SUI PARAMETRI CHIMICI DEGLI OLI DELLE PRINCIPALI VARIETA' SUPER INTENSIVE

VARIETA':	Provenienza:	Data Frangitura:	K 232	K 270	Acidità:	Perossidi:	Analisi GC degli Esteri Metilici degli Acidi Grassi						Polifenoli:
							% Libera Ac.Oleico	n° meq O2/Kg	Palmitico C16:0	Palmitoleico C16:1	Stearico C18:0	Oleico C18:1	
ARBEQUINA	(SPAGNA)	Inizio Nov. 2007	1,46	0,09	0,19	4,0	14,02	1,40	1,49	71,10	11,70	0,78	167
ARBOSANA	(SPAGNA)	Inizio Nov. 2007	1,52	0,09	0,21	6,8	12,96	1,44	2,17	75,40	6,00	0,54	278
KORONEIKI	(SPAGNA)	Inizio Nov. 2007	1,54	0,12	0,16	5,6	10,77	0,75	2,75	78,18	5,91	0,62	600

CONCLUSIONI

Dai risultati analitici scaturiti da questo studio sulle caratteristiche chimiche, organolettiche e sensoriali degli Oli prodotti con le principali varietà superintensive, in condizioni ottimali e adottando criteri tecnici d'eccellenza, è lecito affermare che questi presentano tutti i requisiti propri dell'Alta Qualità e che sono caratterizzati da un livello qualitativo in linea se non addirittura superiore a quello dei cosiddetti prodotti di alta gamma dell'olivicoltura tradizionale.

Ma la differenza sostanziale che poi rappresenta una vera e grande rivoluzione tecnica ed economica per tutto il settore é che gli oli prodotti con il sistema superintensivo, grazie al drastico abbattimento dei costi di gestione, possono essere offerti sui mercati a prezzi decisamente molto più contenuti e quindi accettabili per la maggior parte dei consumatori ed allo stesso tempo sono in grado di consentire anche un margine di profitto remunerativo e soddisfacente per l'azienda produttrice. Addirittura, alcuni prodotti provenienti da aziende di vaste dimensioni ben strutturate e/o situate nelle realtà produttive più favorevoli, potrebbero essere offerti al dettaglio a prezzi uguali o leggermente superiori rispetto a quelli degli attuali oli "commercials" della grande distribuzione.

La loro superiorità qualitativa rispetto a questi ultimi, sarà così macroscopica ed evidente, che potrebbe essere facilmente percepita "ovunque" anche dal consumatore medio, ed il prezzo di vendita decisamente contenuto faciliterà la promozione e l'auspicata diffusione nei mercati di tutto il mondo, del "vero e genuino" Olio Extra Vergine d'Oliva.





Alessandro Mersi

Via Valdelsa 13 - 53011 Castellina in Chianti (SI)
Tel. Fax. 0577-741255 – Cell. 0339-1845835

http: www.olivolio.net
e-mail: info@olivolio.net