

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η γεύση του ελαιολάδου είναι και η βιογραφία του

Όπως ακριβώς συμβαίνει και στο κρασί, τη μπίρα και το ούισκι, έτσι και στο ελαιόλαδο, η γεύση και το άρωμα του ελαιολάδου διαφέρει από μάρκα σε μάρκα.. Η γεύση του ελαιολάδου, μπορεί να μας αποκαλύψει πολλά μυστικά για το παρελθόν του... Μπορεί να μας πει την ποικιλία των ελιών, τότε παράχθηκε το ελαιόλαδο, και ακόμα, την περιοχή που παράχθηκε. Η γεύση και το άρωμα μπορούν να ξεκλειδώσουν ακόμα ένα μυστικό για το ελαιόλαδο: τη γνησιότητά του.

Η γευσιγνωσία του ελαιολάδου εξασκείται σε επαγγελματικό επίπεδο από γευσιγνώστες με την μέθοδο που καθόρισε ο αείμνηστος Ισπανός πρωτοπόρος στην αξιολόγηση ελαιολάδων Δρ Μάριο Σωλήνας, προς τιμήν του οποίου βραβεύονται κάθε χρόνο τα καλύτερα ελαιόλαδα στον κόσμο από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου. Για να επιτευχθεί η ακρίβεια του αποτελέσματος που χρειάζεται για την αξιολόγηση ελαιολάδων σε παγκόσμιους διαγωνισμούς, η διαδικασία είναι αρκετά περίπλοκη. Όμως, ο κάθε ένας από εμας μπορεί να εξετάσει γευστολογικά το ελαιόλαδο που αγοράζει ακολουθώντας κάποια απλά βήματα..

Γευσιγνωσία ελαιολάδου στο σπίτι

Επιλογή ποτηριού

Αν και το ελαιόλαδο δεν πίνεται στο ποτήρι (!), ένα σωστό ποτήρι μπορεί να μας βοηθήσει να γευτούμε καλύτερα το ελαιόλαδο. Το ιδανικό ποτήρι πρέπει να είναι γυάλινο και καθαρό (που δεν μυρίζει τίποτα – ούτε σαπούνι), χρώματος μπλε. Το μπλε χρώμα του ποτηριού αναιρεί το χρώμα του λαδιού και μας βοηθά να μην παρασυρθούμε από αυτό, αφού είναι συνήθως παραπλανητικό, αν και ενδεικτικό εάν χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με άλλες πληροφορίες. Εάν δεν υπάρχει μπλε γυάλινο ποτήρι, τότε ένα καλό κρασοπότηρο είναι αρκετό.

Δοκιμή αρωμάτων

Χύνουμε στο ποτήρι περίπου μία κουταλιά ελαιόλαδο και ανακινούμε το ποτήρι ώστε να ανακατευθεί. Σε αντίθεση με το κρασί, κρατούμε το ποτήρι από το κυρίως μέρος του και όχι από το πόδι του, έτσι ώστε να αυξήσουμε την θερμοκρασία του ελαιολάδου και να βγουν τα αρώματά του. Μυριζόμαστε το περιεχόμενο παίρνοντας βαθιές αναπνοές, μέχρις ότου νιώσουμε και αξιολογήσουμε όλα τα αρώματα.

Δοκιμή γεύσης

Φέρνουμε το ποτήρι στα χείλη μας και χύνουμε πάνω στη γλώσσα μας, την οποία κρατούμε οριζόντια μέσα στο στόμα μας, λίγο ελαιόλαδο. Έχοντας οριζόντια ακόμη τη γλώσσα μας, εισπνέουμε δυνατά και κοφτά από το στόμα έτσι ώστε το ελαιόλαδο να απλωθεί σε όλη την επιφάνεια της γλώσσας. Κρατούμε το ελαιόλαδο μέσα στην στοματική κοιλότητα για λίγα δευτερόλεπτα εισπνέοντας από το στόμα και εκπνέοντας από τη μύτη. Σε αυτό το στάδιο είναι που γίνεται η αξιολόγηση των γεύσεων που διακρίνονται στο ελαιόλαδο και στη συνέχεια το ελαιόλαδο καταπίνεται έτσι ώστε να περάσει από τον ουρανίσκο.

Καλές και κακές γεύσεις

Αναζητήστε στο ελαιόλαδο αρώματα και γεύσεις φρέσκων λαχανικών, φρούτων και λουλουδιών. Αν αντί αυτών γεύσετε «χωματίλα», τότε το ελαιόλαδο ίσως είναι παλιό ή «βασανίστηκε» κατά την φύλαξή του. Εάν δεν μπορείτε να ανιχνεύσετε οτιδήποτε ιδιαίτερο που σας ευχαριστεί, τότε αμφισβητείστε τη γνησιότητά του.

Το ελαιόλαδο που «γαργαλά» τον ουρανίσκο

Είναι σημαντικό να περάσει το ελαιόλαδο από τον ουρανίσκο, γιατί ο ουρανίσκος μπορεί να μας αποκαλύψει εάν το ελαιόλαδο είναι φρέσκο ή παλιό, γνήσιο ή νοθευμένο. Τα φρέσκα ελαιόλαδα και κυρίως αυτά που προέρχονται από ελιές που μαζεύτηκαν πολύ νωρίς δίνουν το «καυτό» λάδι, δηλ. του λάδι που «γαργαλά» τον ουρανίσκο. Επίσης, αυτό το «γαργάρισμα» του ουρανίσκου είναι χαρακτηριστικό μόνο του γνήσιου εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, γι' αυτό και είναι μία ένδειξη της γνησιότητάς του.

Ο μύθος του ελαιολάδου «ελαφρύ στη γεύση»

Ο όρος «ελαφρύ στη γεύση» προήλθε από την προσπάθεια των παραδοσιακών ελαιοπαραγωγικών χωρών να πωλήσουν ελαιόλαδο σε χώρες στις οποίες οι καταναλωτές δεν ήταν συνηθισμένοι να καταναλώνουν ελαιόλαδο. Έτσι το ελαιόλαδο ανακατευόταν με άλλα σπορέλαια ή με ραφιναρισμένα ελαιόλαδα το οποία δεν είχαν τη γεύση του ελαιολάδου, ούτε και βέβαια αντιδρούσαν με τον ίδιο τρόπο στον ουρανίσκο.

Ο καταναλωτής που θέλει να απολαμβάνει το άρωμα, τη γεύση αλλά και τις θεραπευτικές ιδιότητες του ελαιολάδου, ξέρει ότι πρέπει να χρησιμοποιεί ελαιόλαδο το οποίο είναι γνήσιο και διατηρεί τα αρώματά του. Έτσι, θα μπορεί να χρησιμοποιεί όσο ποσότητα νιώθει άνετα. Επίσης, διαλέγει την ποικιλία που τον ευχαριστεί περισσότερο.

Το χρώμα του ελαιολάδου

Το χρώμα του ελαιολάδου μπορεί να μας δώσει κάποιες πληροφορίες για την προέλευση του ελαιολάδου και την φρεσκάδα του, αφού σιγουρευτούμε όμως πρώτα για την γνησιότητά του. Το χρώμα του ελαιολάδου κυμαίνεται από κίτρινο μέχρι πράσινο, αναλόγως της ποικιλίας (Κορωνέικη πράσινο, Κυπριακή κίτρινο), φρεσκάδας (φρέσκο πράσινο, ταγγισμένο κίτρινο). Επειδή όμως τα σπορέλαια είναι κίτρινα, λάδι το οποίο δεν μυρίζει, δεν έχει γεύση ελαιολάδου και είναι πολύ κίτρινο, πιθανό να είναι νοθευμένο με σπορέλαιο. Ακόμα όμως και αν είναι πράσινο το λάδι αλλά γευστικά και αρωματικά να μην θυμίζει ελαιόλαδο, τότε ίσως να είναι νοθευμένο αλλά να έχει προστεθεί σε αυτό πράσινη χρωστική ουσία..

Γι' αυτό το χρώμα του ελαιολάδου δεν είναι αντικειμενικός δείκτης ποιότητας και γνησιότητας.

Το στομάχι μας μπορεί να μας πει για τη γνησιότητα του ελαιολάδου

Διερωτηθήκατε ποτέ γιατί μετά από μία σαλάτα, ή φαγητό σε ένα εστιατόριο, πονάτε το στομάχι σας; Η απάντηση συνήθως βρίσκεται στο λάδι που καταναλώσατε! Είναι γεγονός ότι πολλοί συνάνθρωποί μας έχουν ευαίσθητο στομάχι, και όταν τρώνε ωμό σπορέλαιο τότε πονούν το στομάχι τους. Έτσι, εάν έχουν καταναλώσει ελαιόλαδο νοθευμένο με σπορέλαιο, το στομάχι τους θα τους το πει αμέσως.

Για οποιεσδήποτε απορίες έχετε για το ελαιόλαδο γενικά ή για τα ελαιόλαδα «Το Αρχοντικό», «ΖΩΗ» και «Ελεούσα» μην διστάσετε να μας γράψετε στο <mailto:oliveoil@cytanet.com.cy>