

Probablement, en aquest precís moment, teniu una ampolla d'oli Coll de l'Alba "Varietat morruda" a les mans. A continuació farem una descripció acurada del perfil organolèptic d'aquest oli i us proposem que ho fem plegats.

Així doncs, abans de començar, poseu 25 ml d'oli en una copa i la tapeu amb algun element que permeti retenir els aromes. Deixeu-la reposar.

El tast el dividirem en 4 fases:

FASE OLFACTIVA PRIMÀRIA

Al mantenir la copa tancada, estarem retenint els aromes volàtils més lleugers, a temperatura ambient. Així doncs, sense haver escalfat l'oli, destaparem la copa acostant-la al nas. Sense necessitat d'arribar a posar-lo dins, podrem percebre aromes de gespa tallada i ametlló, amb certs matisos cítrics/àcids.

Tornarem a tancar la copa.

FASE OLFACTIVA SECUNDÀRIA.

Ara, escalfarem amb les mans la base de la copa, durant aproximadament 25 segons. Destaparem novament la copa acostant-la al nas. Novament, sense necessitat d'arribar a posar-lo dins, i amb molta més contundència que en la fase anterior, podreu percebre el que es coneix com a fruitat verd (olor d'olives verdes sanes). En aquest fruitat hi distingirem, per aquest ordre, tomàquet madur, olor de verdures de fulla verda (com per exemple de carxofa) i de plàtan. De fons seguiran apareixent els aromes percebuts a la fase olfactiva primària.

FASE GUSTATIVA

En aquesta fase es tracta de trobar els 4 gustos bàsics a la llengua. Així doncs, prendrem una porció d'oli i mullarem la totalitat de la llengua. D'entrada, només mullar la llengua, notarem un gust dolç a la punta, aquest anirà desapareixent per donar pas a un amarg que va en augment en els laterals posteriors i que tindrà una llarga, però amable persistència. Després, un cop empassat l'oli, notarem una lleugera i agradable sensació picant a la gola. Aquesta sensació també tindrà certa persistència, encara que menor a l'amarg.

En finalitzar aquesta fase, ens quedarà una sensació verda, refrescant i persistent a la boca i una lleugera astringència (necessitat de salivar on abans hi notàvem el gust dolç).

FASE RETRONASAL

Un cop empassat l'oli farem lleugeres inspiracions d'aire. L'oli adherit a la gola s'escalfa i les molècules més pesants es volatilitzaran. En aquest cas, percebrem novament aromes de verdures (de fulla verda) i finalment lleugeres notes d'ametlla seca. Notareu que les sensacions verdes i refrescants i astringents perduren.

