

# Com Classificar els Olis

A vegades s'empregua si un oli d'oliva te que ésser dolç, o afruitat, o amarg o amb un grau d'acidesa alt, o amb només dècimes. També si un oli aromàtic te que ésser verd, etc...

La resposta és obvia, hi ha gustos per a tothom, però estarem d'acord en que l'oli d'oliva, no és res més que el suc del fruit d'un abre, l'olivera, protagonista indiscutible de l'agricultura i la dieta mediterrània, juntament amb el blat i el vi. Per tant, la qualitat d'un oli, neix al camp, com a conseqüència de la combinació de fenòmens ambientals (clima, sol), fenòmens genètics (varietats d'olives) i agronòmics (tècniques de cultiu), i continuen amb les operacions de recol·lecció, elaboració fins a l'embassat, tot un conjunt de característiques pròpies, que fan de l'oli d'oliva, l'únic oli vegetal que pot consumir-se directament, verge i cru.

També és important saber que el grau d'acidesa, no es refereix al que la paraula (àcid), significa normalment, com a parametre químic, l'acidesa es refereix a la proporció d'àcids grassos lliures, que conté l'oli d'oliva, expresat en graus, i que no te cap relació amb la intensitat del gust, però si serveix per catalogar junt amb l'estat d'oxidació i les característiques organolèptiques (olor - gust), les categories dels olis que en grans termes son, ELS VERGES, els PURS D'OLIVA, i els de SANSA, o pinyol (orujo).

Els olis que hom comercialitza, són els VERGES i EXTRA-VERGES, de sabor i olor irreprotxables, i la seva diferenciació està en si la seva acidesa es superior o interior a 1 grau. Quan la seva acidesa és superior a 2 graus, és el VERGE CORRENT, utilitzat per barrejar, VERGE LLAMPANT, amb acidesa superior a 3.3 graus no es comercialitza, es té que refinar, i un cop anul·lats els defectes, i enriquit amb oli verge, és comercialitzat com a PUR D'OLIVA.

Els olis verges són el resultat d'extreure el suc de l'oliva per pressió o centrifugació, sense cap altra manipulació. Del sòlid restant, pinyol (orujo), per processos químics, s'extreu oli que refinat, és comercialitzat com OLI DE SANSA D'OLIVA.

Podriem seguir parlant de les característiques de l'excel·lent i saludable oli del nostre Empordà.

Les seves varietats (argudell, curivell), de les noves plantacions (arbequina, picual), sense oblidar algunes zones amb varietats autòctones (Cadaquès), els seus cultius, noves tècniques, la seva transformació en oli als Trulls (de premsa o continuus a 2 fases), i el seu tast, examen final que estic segur passarà amb molt bona nota.

## MOLI D'OLI D'EN MASET

GARRIGUELLA - ALT EMPORDÀ