

オリーブオイルのテイスティング？

オリーブオイルも、ワインと同じようにテイスティング（官能検査）をして等級を決めていることをご存知ですか？

これをおこなうのはバージンオリーブオイルで、この検査と酸度によって、次のような等級に分けています。

①エキストラバージンオリーブオイル＝味にも香りにもまったく欠点がなく、しかも香りがフルーティなバージンオリーブオイル。酸度はオレイン酸換算で1%以下。

②バージンオリーブオイル＝味にも香りにも欠点がなく、しかもフルーティ。酸度は2%以下。

③オーディナリーバージンオリーブオイル＝味もよく香りも悪くないが、酸度は3.3%以下。

④ランパンテバージンオリーブオイル＝酸度が3.3%以上。

テイスティングでチェックするもっとも大切な要素は、上記でもわかるように「フルーティさ」。同じフルーティでも、強烈な (fiercely)、強い (strong)、淡い (dully) などのちがひがあります。そのほか、甘みや苦み、辛みなど個性も大切な要素です

地中海地域の人々はデザートを含め多くの料理にオリーブオイルを使いますが、それぞれの風味が生きるように、メニューや調理法によってオリーブオイルを使い分けているのです。