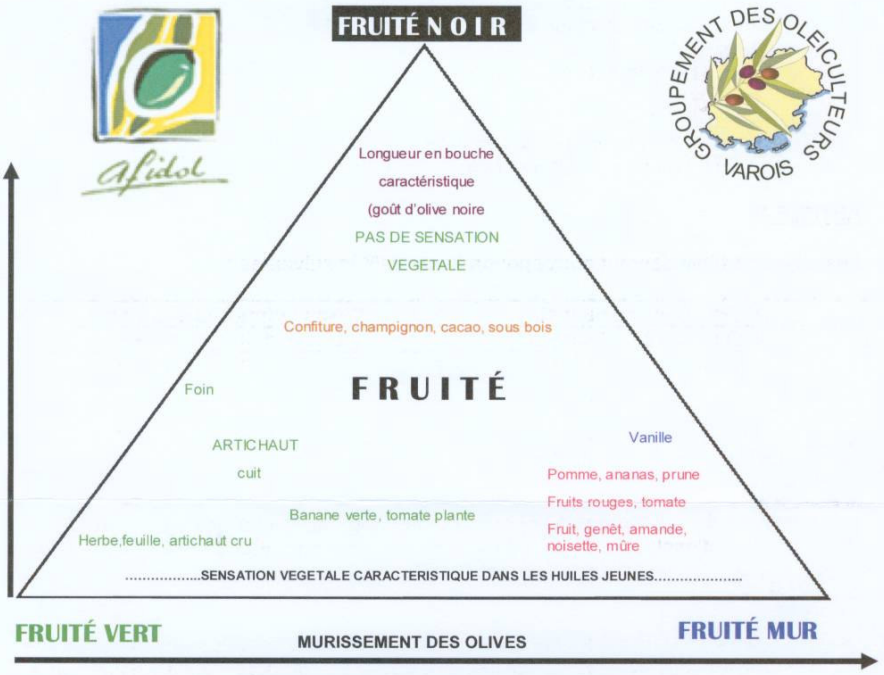
LA DESCRIPTION DES HUILES D'OLIVE PAR Christian PINATEL (AFIDOL)

LA PALETTE AROMATIQUE ET GUSTATIVE DES HUILES D'OLIVE EST D'UNE TRES GRANDE RICHESSE, INFLUENCEE PAR LE TERROIR, LA VARIETE DES OLIVES, LA MATURITE ET LA METHODE D'EXTRACTION



On distingue trois grandes familles de fruités, le fruité étant l'ensemble des sensations aromatiques

LE FRUITÉ VERT

Les arômes des huiles d'olive « fruité vert » sont dominés par les sensations herbacées.

On peut y trouver des arômes d'artichaut cru et de divers fruits verts. D'un point de vue structure, ces huiles peuvent présenter de l'amertume ou/et de l'ardence (piquant de l'huile qui témoignent de la bonne fraîcheur des olives au moment de la trituration. Certaines variétés comme la Lucques donnent des huiles au Fruité Vert léger sans amertume ni ardence.

LE FRUITÉ MUR

Les huiles au « fruité Mûr » proviennent d'olives récoltées plus tardivement.

On y trouve des arômes d'amande, des arômes de fruits jaune ou rouge : prune, fruits exotiques, pomme mûre, des arôme floraux, de tilleul, de fruits rouges.

Ces huiles sont généralement peu amères et peu ardentes, mais il existe des huiles au Fruité Mûr intense qui sont amères, comme les huiles de Picholine, ou de Petite-noire.

LE FRUITÉ NOIR

Il se distingue des deux premiers car il ne présente aucun caractère de fruits frais, ni d'aspect végétal.

Ceux-ci ont cédé la place à des sensations plus évoluées au cours d'une étape de fermentation contrôlée des olives (stockage en grenier par exemple) associée au processus de trituration, conformément à certaines pratique traditionnelles. Cette opération confère au fruité des notes de cacao, de champignon,de vanille, de fruits confits et fait disparaître l'amertume.

Une très légère ardence peut cependant subsister. Suivant les variétés utilisées et leur potentiel aromatique, on aura un Fruité Noir plus ou moins intense.