

Mostra d'oli BECARUT-ELS 3 TURONS 2025

Comentari al perfil descriptiu del Panel de Catalunya.

Oli sense defectes (total acord entre els tastadors). El perfil positiu correspon a un oli de molt bona qualitat. Puntuació equivalent (UE2568/91)= 7,4 amb una complexitat aromàtica de 6.

Perfil de fruitat verd d'intensitat mitjana-alta, amb algunes notes madures. En boca és clarament picant i amarg, sense arribar a ser agressiu per la majoria dels consumidors, ja que està equilibrat amb el fruitat. Té un dolç mig. El conjunt resulta bastant equilibrat, amb una astringència perceptible que potencia el perfil i dona sensació de frescor. Oli ric en aromes secundàries amb predomini d'herba tallada i matisos de ametlló i nou verda, així com tocs més forts que recorden la carxofa o la planta del tomate. Amb un final de boca ametllat, el conjunt resulta aromàtic i intens en boca, propi d'olis de bona qualitat.

A nivell de cuina, aquest tipus d'olis tenen un bon comportament en tota mena de cocció, donat que els antioxidants fan que no es degradi l'oli i no generi residus oxidats que passin a l'aliment. Igualment, mariden molt bé amb vegetals amargs o amb qualsevol base aromàtica, especiada o salada.

El nivell d'antioxidants naturals sembla suficient per assegurar una vida útil de tipus migllarg. Millor evitar l'exposició a la llum. Amb el temps, perdre l'astringència i part de l'amarg així com complexitat aromàtica.

Oli que es pot envasar amb marca pròpia (destacant-ne riquesa aromàtica i el caràcter d'oli de tipus gourmet). Oli apte per un ampli ventall de consumidors que busquen olis intensos i olis monovarietals amb matisos sensorials diferents. Perfil que pot ser adequat per a concursos o guies d'olis de qualitat (com els premis als millors olis de Catalunya que organitza el DARP <https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/promocio-agroalimentaria/premis-millors-olis-doliva-verge-extra-de-catalunya/>).

