

L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS

Les principaux défauts

La bonne connaissance des défauts est très importante dans l'acquisition d'une expérience en matière de dégustation d'huile d'olive.

Rance : flaveur des huiles ayant subi un processus d'oxydation intense. Ce défaut peut se développer tout au long de la vie de l'huile. Il est donc très important de stocker son huile dans de bonnes conditions.

Moisi-humide : flaveur caractéristique de l'huile obtenue d'olives attaquées par des moisissures et des levures par suite d'un stockage des fruits pendant plusieurs jours dans l'humidité.

Chômé/Lies : flaveur caractéristique de l'huile tirée d'olives entassées ou stockées dans des conditions telles qu'elles se trouvent dans un état avancé de fermentation anaérobie ou celui de l'huile restée en contact avec les «boues» de décantation, ayant elles aussi subi un processus de fermentation anaérobie.

Vineux-vinaigré/Acide-aigre : flaveur caractéristique de certaines huiles rappelant le vin ou le vinaigre. Elle est due fondamentalement à un processus de fermentation aérobie des olives ou des restes de pâte d'olive dans des scourtins qui n'auraient pas été correctement lavés, ce qui donne lieu à la formation d'acide acétique, d'acétate d'éthyle et d'éthanol.

Métallique : flaveur qui rappelle les métaux. Elle est caractéristique de l'huile qui est demeurée longtemps en contact avec des surfaces métalliques, au cours des processus de broyage, de malaxage, de pression ou de stockage.

Terre : flaveur de l'huile obtenue d'olives ramassées avec de la terre ou boueuses et non lavées.

Margines : flaveur acquise par l'huile à la suite d'un contact prolongé avec les eaux de végétation qui ont subi des processus de fermentation.

Lubrifiants : flaveur de l'huile qui rappelle celle du gazole, de la graisse ou de l'huile minérale.

Bois humide : flaveur caractéristique d'huiles extraites d'olives ayant fait l'objet d'un processus de congélation sur l'arbre.