



Hawái. Un alquiler de equipo de golf en el Mauna Kea Resort vale 40 dólares.

SUSANA PAREJAS | sparejas@infobae.com

Una actividad que introduce a un universo que tiene que ver con aromas, sabores y colores, pero por sobre todo con un exquisito paladar. Para conocer virtudes y defectos de lo que se da en llamar el "oro verde".

Un catador es una persona perspicaz y sensible, pero también entrenada en descubrir los atributos positivos y negativos de un alimento. El arte de catar tiene que ver con un proceso de evaluación sensorial.

Esta ciencia de descubrir virtudes o defectos de un producto nació durante la Segunda Guerra Mundial. "Los médicos que revisaban a los soldados empezaron a ver que tenían raciones perfectas, equilibradas, balanceadas de proteínas e hidratos, pero que no las comían, y no las comían porque aunque eran químicamente y físicamente perfectas, la palatiabilidad, es decir el gusto en la boca, era horrible", señala Alfredo Tanús, director de Mondoliva.

A partir de este momento surgió la ciencia de la evaluación sensorial, para determinar que no solamente un producto es bueno cuando está químicamente avalado sino cuando se prueba en la boca y no se rechaza.

CONDICIONES. "Con el aceite de oliva pasa esto, pues el código alimentario argentino es muy lábil, solamente tiene determinada una serie de pautas químicas, que es el grado de acidez y el índice de peróxidos, pero en ningún lado habla del índice en general. Un bajo grado de acidez puede no ser índice de buena calidad, e incluso puede presentar un gusto inmundado", aclara Tanús. Y agrega, "la acidez se puede manejar en el laboratorio como cualquier cosa química, pero el sabor no".

No sucede lo mismo en los países europeos, en los mediterráneos en especial, donde la producción de aceite de oliva es muy fuerte. "Allí, los países productores están obligados a ponerle un análisis sensorial en la etiqueta como un agregado más."

Por eso todos los países tienen paneles de catadores, entre ocho y doce personas, que están homologados por el Comité Olivícola Internacional.

CALIFICACIÓN. Para que un aceite de oliva pueda llevar la denominación de extra virgen, debe obtener un puntaje de 7 o superior a 7, en un total de 9 condiciones a cumplir dentro de su valoración sensorial (fragancia, dulzor, frescura, etcétera). Es un aceite de características organolépticas absolutamente irreprochables.

Pero cuáles serían los consejos para que un consumidor no entre-



FOTOS ARCHIVO BAE

ATRIBUTOS POSITIVOS



■ **Frutado.** Recuerda el olor y el gusto del fruto sano, fresco y recogido en el punto óptimo de maduración.

■ **Hierba.** Tiene aroma a pasto recién cortado. Si se hizo con mucha ramita tiene más gusto a tallo que a hoja. Pero siempre tiene que tener aroma al reino vegetal.

■ **Amargo.** Sabor característico del aceite obtenido de aceitunas verdes.

■ **Picante.** Sensación gustativa de picor, característica de los aceites obtenidos a comienzos de la campaña, principalmente de aceitunas todavía verdes.

ATRIBUTOS NEGATIVOS



■ **Agrio, avinagrado.** Aromas que recuerdan al vino o vinagre. Es debido fundamentalmente a la formación de ácido acético, acetato de etilo y etanol en cantidades superiores a lo normal.

■ **Moho - humedad.** Este aroma denota que el aceite fue obtenido de frutos en los que se han desarrollado hongos y levaduras por haber permanecido amontonados varios días.

■ **Pepino.** Este olor tiene que ver con defectos de la lata.

■ **Rancio.** Este aroma está dado por la oxidación, por el paso del tiempo y por el maltrato que se dio al aceite.

CATA DE OLIVA

LA SUTILEZA DE LOS SENTIDOS

► Saber apreciar los valores y los matices que definen un buen aceite ya no es algo exclusivo de los especialistas

nado en el arte de catar descubra que está comprando un extra virgen, que en realidad lo sea más allá de lo que diga la etiqueta.

El color y el aroma revelan, en una primera toma de contacto, la mayoría de sus secretos. "Lo me-

mejor es olerlo, que huelo a pasto recién cortado, a reino vegetal, si huelo a otra cosa que no te recuerde a planta, el aceite no está bien. Además que sea fresco, porque mucha gente piensa que el aceite de oliva tiene que ser fuerte", señala Tanús.

"Muchos piensan, y con razón, que el aceite de oliva le cambia el gusto a la comida, y esto sucede porque son aceites malos, pútridos." Los matices que perfilan las singularidades de los aceites vírgenes dependen, entre otros mu-

chos factores, del punto de maduración de los frutos en el momento de su recolección. También se cree erróneamente que el color verde garantiza la autenticidad del producto, pero no es así. "El color verde no necesariamente es indicación de calidad. Por lo general el color es un amarillo dorado muy claro, muy livianito, con algún toque verde", indica el experto. Y aclara que si la cosecha es temprana es más verde. En cambio, un tono azulado, indicaría que está cortado con aceite de uva.

Algo que se puede hacer es trasladar el aceite a una copa de vidrio y moverlo de modo que se embeban las paredes. Cuando se hace esto y el aceite sube por la pared y baja muy lentamente es que está pasado.



UN CURSO PARA SIBARITAS

■ El curso se dictará a fines de febrero, son en total ocho horas que se dividen en dos mañanas, o dos tardes de cuatro horas cada una, o bien se dicta los sábados completo.

■ Es un curso introductorio donde primero se ve en la parte teórica el origen del olivo, las generalidades de la aceituna, los varietales

que hay, el aceite y las clasificaciones.

■ La parte práctica tiene que ver con el análisis sensorial. Se catan entre doce y quince aceites. No se catan marcas, la idea es darle las herramientas a los participantes para que con su gusto y olfato vayan al mercado y elijan un aceite que valga la pena.

■ El precio del curso es de \$240 los días de semana, y \$290 los sábados. Informes: www.mondoliva.com