



EVOO TASTING (II)

We Analyzed The Multiple Aromas Of The EVOOLEUM TOP100. What Planet Did You Come From, Imperial EVOO?

LA CATA DEL AOVE (II)

Analizamos los múltiples aromas del TOP100 de EVOOLEUM. ¿De qué planeta viniste, imperial AOVE?



TOP10 EVOOLEUM 2021.

Human beings are, above all, rational beings who use their short existence primarily for two purposes: on the one hand, professional development, which takes up part of their time with the main objective of earning a living; and, on the other hand, a social and family life through which, in addition to dedicating themselves to perpetuating the species, they try to enjoy the pleasures of life, with varying degrees of success.

These pleasures are derived from nurturing the soul through love, knowledge, travel, reading or the enjoyment of the arts; and nurturing the body through physical contact, sport and, above all, food.

Although in our origin as a species food was a vital need, and we spent much of our time in domesticating wild animals and growing wild plants in order to survive, as we evolved food, besides being a necessary element, became one of the main pleasures of life.

El humano es, ante todo, un ser racional que emplea su corta existencia fundamentalmente en dos fines: por una parte, el desarrollo profesional, lo que le ocupa una parte de su tiempo con el objetivo principal de ganarse un sustento; y, por otro lado, una vida social y familiar mediante la cual, además de dedicarse a perpetuar la especie, trata de disfrutar de los placeres de la vida, con mayor o menor éxito.

Esos placeres se derivan de cultivar el alma a través del amor, el conocimiento, los viajes, la lectura o el disfrute de las artes; y de cultivar el cuerpo mediante el contacto físico, el deporte y, sobre todo, la alimentación.

Si bien en nuestro origen como especie la alimentación era una necesidad vital, y empleábamos gran parte de nuestro tiempo en domesticar animales salvajes y cultivar plantas silvestres con el fin de sobrevivir, a medida que evolucionábamos la alimentación, además de una condición necesaria, se convirtió en uno de los principales placeres de la vida.

That beginning of the cult and enjoyment of food, which in the West started in Rome, began more than 2,000 years ago to put different foods in their place and to attribute nutritional and sensory benefits to them. In the case of olive oil, this process culminated in the 20th century with the recognition of the fruit of the olive tree, extra virgin olive oil, as the essence of the Mediterranean Diet, an Intangible World Heritage.

It was in the last century when it was regulated and legislated as to what types of olive oil we consume, how we classify them according to their chemical and sensory parameters, and from the 1950s tasting or organoleptic characterization was agreed as a mandatory quality parameter. It was then that extra virgin olive oil (EVOO) was defined as that olive juice which, being fruity, should not have any flaws.

But it is already in the 21st century when there is definitely another turn of the screw and we find ourselves in a new era, in the era of differentiation, of the organoleptic explosion for EVOO. It is no longer enough to have a fruity and clean juice without flaws: we go further and explore one by one the sensory nuances, we analyze each variety, each production area, each detail in the milling process etc. and we investigate what specific virtues one or another EVOO has while the producers refine their cultivation techniques to obtain the best fruit and the oil mills outline new technologies to squeeze it close to perfection. And all this in order to obtain juices with infinite fruitiness and incredible complexities never before known. And, of course, consumers enjoy it, appreciate it and demand unique monovarietals and coupages, etc., while the best chefs combine their innovative recipes with this or that extra virgin, all depending on their fine nuances.



Ese inicio del culto y disfrute de la comida, que en Occidente parte de Roma, comenzó hace más de 2.000 años a poner en su sitio a los distintos alimentos y a atribuirles bondades nutricionales y sensoriales. En el caso del aceite de oliva, dicho proceso culmina en el siglo XX con el reconocimiento del fruto del olivo, el aceite de oliva virgen extra, como la esencia de la Dieta Mediterránea, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Fue en el siglo pasado cuando se reguló y legisló qué tipos de aceites de oliva consumimos, cómo los clasificamos en función de sus parámetros químicos y sensoriales, y a partir de los años 50 la cata o caracterización organoléptica se consensuó como un parámetro de calidad obligatorio; fue entonces cuando el aceite de oliva virgen extra (AOVE) se definió como aquel zumo de aceituna que, siendo frutado, no debía tener ningún defecto.

Pero es ya en el siglo XXI cuando definitivamente se produce otra vuelta de tuerca y nos situamos en una nueva época, en la era de la diferenciación, de la explosión organoléptica para el AOVE. Ya no basta con un zumo frutado y limpio sin defectos: vamos más allá y exploramos uno a uno los matices sensoriales, analizamos cada variedad, cada zona de producción, cada detalle en el proceso de molturación... e indagamos qué virtudes específicas tienen unos u otros AOVEs mientras los productores afinan sus técnicas de cultivo para obtener el mejor fruto y las almazaras perfilan nuevas tecnologías para exprimirlo acercándose a la perfección... Y todo ello con el fin de obtener zumos con frutados infinitos y complejidades imposibles nunca antes conocidas. Y, claro, los consumidores disfrutones lo perciben, lo valoran y exigen ya monovarietales y coupages únicos... al tiempo que los mejores chefs maridan sus innovadoras recetas con este o aquel virgen extra, todo en función de sus finos matices.



The best benchmark

And it is at this point that it makes perfect sense to analyze what the best EVOOs in the world smell and taste like, and to do this we have an exceptional benchmark, EVOOLEUM, a unique competition-stage where the best tasters in the world face the best possible candidates, to giants from up to 23 countries on four continents from a multitude of varieties, from extensive, intensive and hedge-row olive groves, raised in the mountains or in the countryside, certified as biodynamic, organic, integrated or conventional, etc. And, facing such an opportunity, facing this immense amount of well-founded data, is where we come in to analyze which treasures in the form of nuances guard the best EVOOs in the world.

The following is the result of analyzing the 100 best EVOOs of the last three editions of EVOOLEUM, that is, 300 juices that can be classified as the best in the world in those three campaigns. We have started from the organoleptic description of our jury, which described no less than 2,505 attributes in those 300 juices. This means that the tasters found, on average, more than eight aromas -direct and retro-nasal- in each glass.

The range of organoleptic nuances is fascinating: up to 61 different aromas were perceived by the jury through the sense of smell, either directly on the nose or in the mouth via the retro-nasal route. A spectacular fact that gives us an idea of the richness of the sensory spectrum of the best oils in the world.

The first attribute that appears, in 100% of the oils tasted, is the fruitiness of fresh olives, either green or ripe, and there are more! All great oils must first and foremost have the scent of the fruit from which they come. But then, and this is the magic of EVOO, there is a very wide palette of nuances not achieved by any other known food.

In order to sort them out, we have classified these nuances into three groups: fruit aromas, cultivated vegetable aromas and wild and aromatic vegetable aromas.

El mejor banco de pruebas

Y es en este punto cuando tiene todo el sentido analizar a qué huelen y a qué saben los mejores AOVEs del mundo, y para ello tenemos un banco de pruebas excepcional, EVOOLEUM, un concurso-escenario único donde los mejores catadores del mundo se enfrentan a los mejores candidatos posibles, a colosos de hasta 23 países de cuatro continentes procedentes de multitud de variedades, provenientes de olivares extensivos, intensivos y en seto, criados en montaña o en campiña, certificados como biodinámicos, ecológicos, integrados o convencionales... Y, ante semejante oportunidad, ante esta inmensa cantidad de datos fundados, es cuando entramos nosotros a analizar qué tesoros en forma de matices guardan los mejores AOVEs del mundo.



Lo que sigue a continuación es el resultado de analizar los 100 mejores AOVEs de las tres últimas ediciones de EVOOLEUM, es decir, 300 zumos que pueden ser catalogados como los mejores del mundo en esas tres campañas. Hemos partido de la descripción organoléptica de nuestro jurado, el cual describió nada menos que 2.505 descriptores en esos 300 zumos. Quiere esto decir que los catadores encontraron, de media, más de ocho aromas -directos y retronasales- en cada copa.

El abanico de matices organolépticos resulta apasionante: hasta 61 aromas diferentes son los que el jurado ha percibido a través del sentido del olfato, bien en nariz por vía directa, bien en boca por vía retronasal. Un dato espectacular que nos da una idea de la riqueza del espectro sensorial de los mejores aceites del mundo.

El primer descriptor que aparece, en el 100% de los aceites catados, es el frutado a aceituna fresca, ya sea verde o madura, ¡faltaba más! Todos los grandes aceites deben oler, ante todo, al fruto del que proceden. Pero después, y ahí está la magia

Nº	DESCRIPTOR	ATTRIBUTE	FRECUENCIA/FREQUENCY
1	ALMENDRA/ALLOZA	ALMOND/GREEN ALMOND	381
2	PLÁTANO	BANANA	319
3	TOMATE/TOMATERA	TOMATO/TOMATO PLANT	256
4	MANZANA	APPLE	249
5	HIERBA/CÉSPED	GRASS	172
6	ALCACHOFA	ARTICHOKE	148
7	HIERBAS AROMÁTICAS	AROMATIC HERBS	146
8	FLORES	FLOWERS	102
9	CÍTRICOS	CITRUS	94
10	HOJA DEL OLIVO	OLIVE LEAF	79
11	VAINILLA	VANILLA	61
12	FRUTOS SECOS	NUTS	45
13	HIERBAS SILVESTRES	WILD HERBS	41
14	PIMIENTA	PEPPER	37
15	CANELA	CINNAMON	31
16	MENTA	MINT	26
17	CIRUELA	PLUM	21
18	NUEZ	NUT	19
19	LIMA	LIME	18
20	PERA	PEAR	16
21	FRESA	STRAWBERRY	16
22	ALBAHACA	BASIL	15
23	HIGUERA	FIG TREE	14
24	HIERBABUENA	PEPPERMINT	14
25	HINOJO	FENNEL	14
26	VERDURAS	VEGETABLES	10
27	RÚCULA	ARUGULA	10
28	MALVA	MALLOW	9
29	ROMERO	ROSEMARY	9
30	FRUTOS ROJOS	BERRIES	8
31	NOGAL	WALNUT	8
32	LECHUGA	LETTUCE	7
33	TOMILLO	THYME	7
34	NARANJA	ORANGE	7
35	PIMIENTO	PEPPER	7
36	EUCALIPTO	EUCALYPTUS	6
37	LIMONERO	LEMON TREE	6
38	KIWI	KIWI	6
39	MELOCOTÓN	PEACH	5
40	ORÉGANO	OREGANO	5
41	LIMÓN	LEMON	5
42	MELISA	BALM	5
43	FRUTAS TROPICALES	TROPICAL FRUITS	5
44	PAPILLA DE BEBÉ	BABY FOOD	4
45	HIGO	FIG	4
46	PALODUZ	LICORICE ROOT	4
47	REGALIZ	LICORICE	4
48	ACHICORIA	CHICORY	4
49	ESPÁRRAGOS	ASPARAGUS	3
50	MANGO	MANGO	3
51	TRIGO	WHEAT	3
52	ENDIVIA	ENDIVIA	3
53	MELÓN	MELON	2
54	HABAS	BEANS	2
55	GERANIO	GERANIUM	2
56	FLOR DE AZAHAR	AZAHAR FLOWER	2
57	CALABACÍN	ZUCCHINI	1
58	ACELGA	CHARD	1
59	ALMENDRO	ALMOND	1
60	TRÉBOL	CLOVER	1
61	CAMOMILA	CAMOMILE	1
62	ALBARICOQUE	APRICOT	1

Figure 1. List of the 62 different aromas detected in the 300 EVOOs.
 Figura 1. Relación de los 62 aromas diferentes detectados en los 300 AOVes.

In turn, within the category of cultivated vegetables we have divided them into horticultural, herbaceous and woody crops. Once classified, we analyzed the frequency with which each attribute appears in the 300 EVOOs (Figure 1).

del AOVE, se presenta una amplísima paleta de matices no alcanzada por ningún otro alimento conocido.

Con el fin de ordenarlos, hemos clasificado estos matices en tres grupos: aromas a

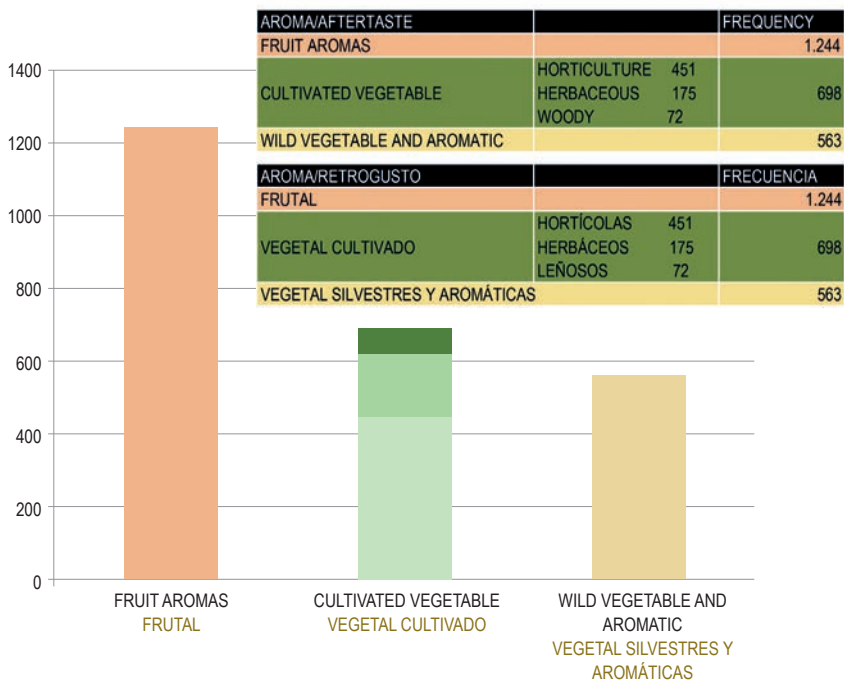


Figure 2. Descriptors grouped by categories.
 Figura 2. Descriptores agrupados por categorías.

In the TOP10 of the most frequent individual attributes we find four fruits, four cultivated vegetables and two wild and aromatic vegetables (Figure 2). The platform is made up of almonds/green almonds, bananas and tomatoes/tomato plants.

If we analyze them by categories, the most frequent attributes are fruit aromas, with a significant advantage over cultivated vegetables, and wild and aromatic aromas (Figure 3).

Among the fruits, the TOP3 consists of almonds, bananas and apples, followed by citrus and nuts. An enviable sensory still life.

The tomato/tomato plant is the most outstanding among the cultivated vegetables, although aromas of freshly cut grass, artichoke, olive leaf or wild fig are also very frequent. A list of aromas that is as varied as it is pleasant for the human palate.

In terms of wild and aromatic plants, which appear in third place in the range of attributes, aromatic herbs and country flowers stand out, reaching the TOP10, followed by vanilla,

frutas, aromas a vegetales cultivados y aromas a vegetales silvestres y aromáticos.

A su vez, dentro de la categoría de los vegetales cultivados los hemos dividido en cultivos horticolas, herbáceos y leñosos. Una vez clasificados, hemos analizado la frecuencia con la que aparece cada descriptor en los 300 aceites (Figura 1).

En el TOP10 de los descriptores individuales más frecuentes encontramos cuatro frutas, cuatro vegetales cultivados y dos vegetales silvestres y aromáticos (Figura 2). El podio lo conforman la almendra/alloza, el plátano y el tomate/tomatera.

Si los analizamos por categorías, los descriptores más frecuentes son los aromas frutales, con sensible ventaja sobre los vegetales cultivados y los aromas silvestres y aromáticos (Figura 3).

Entre las frutas, el TOP3 está formado por la almendra, el plátano y la manzana, seguidas de los cítricos y frutos secos. Un envidiable bodegón sensorial.

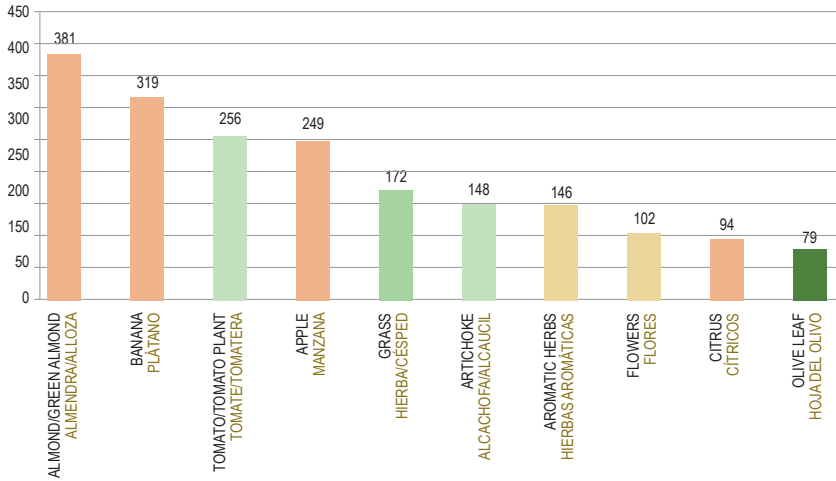


Figure 3. TOP10 of the main attributes.
Figura 3. TOP10 de los descriptores principales.

cinnamon, rosemary and basil. An indescribable organoleptic explosion!

If we analyze the great among the great, we will see that the juices with the highest scores are those that present aromas on all three levels: fruit, cultivated vegetable and wild vegetable. That's how the most complex of the complexes are!

And if we represent all together and with the size proportional to their appearances, a picture is drawn as diverse and complex as the one we show (Figure 4), and it is by observing this that we become aware of the infinite sensory power of EVOO.

From what planet did you come, extra virgin olive oil, to leave the rest of the food behind in such an insulting way? No one is capable of expressing what you exhibit in a single session. In addition to the fresh olive, you entertain yourself each season by giving us more than 60 aromas of other fruits, vegetables, herbs or trees.

But how, coming from a single fruit, the olive, can you take our senses on a stroll through such an infinity of stems, leaves, bulbs or

El tomate/tomatera es el más destacado entre los vegetales cultivados, aunque también son muy frecuentes los aromas a hierba recién cortada, a alcachofa, a la hoja de olivo o a la higuera silvestre... un elenco de aromas que resulta tan variopinto como placentero para el paladar humano.

Ya en el plano de las plantas silvestres y aromáticas, que aparecen en tercer lugar de los descriptores, destacan las hierbas aromáticas y las flores del campo, que alcanzan el TOP10 seguidas de la vainilla, la canela, el romero o la albahaca... ¡Indescribable explosión organoléptica!

Si analizamos los grandes entre los grandes, comprobaremos que los zumos más puntuados son aquellos que presentan aromas en los tres planos: frutal, vegetal cultivado y vegetal silvestre... ¡Así son los más complejos entre los complejos!

Y si representamos todos conjuntamente y con el tamaño proporcional a sus apariciones, se dibuja un cuadro tan diverso y complejo como el que mostramos (Figura 4), y observándolo es cuando tomamos conciencia de la infinita potencia sensorial del AOVE.

SENSE OF SMELL (direct and retronasal)
SENTIDO OLFATIVO (nariz y retronasal)

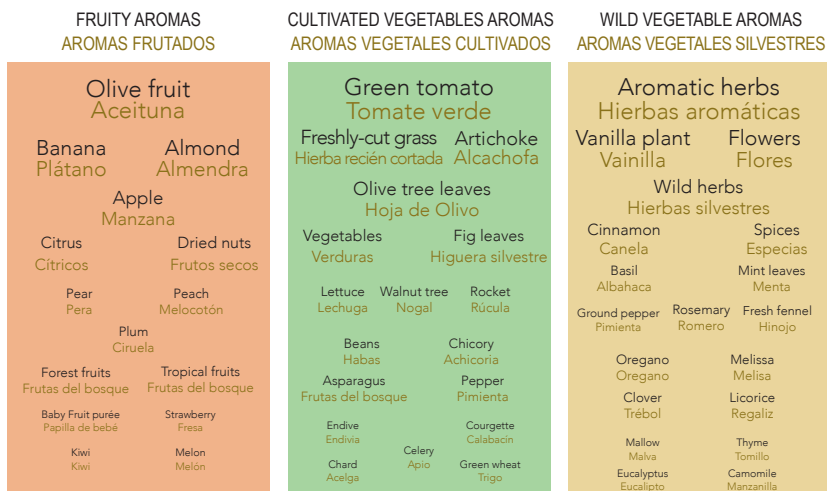


Figure 4. The font size of the attributes is directly proportional to the number of times they appear on the tabs.
 Figura 4. El tamaño de letra de los atributos es directamente proporcional a las veces que aparecen en las fichas.

fruits, from the tomato plant to the apricot tree, passing through eucalyptus, orange or walnut trees? Where is your limit in daring to smell a bunch of rosemary among lemon leaves at the same time as the mango, asparagus or orange blossom? How can you have the audacity to condense, all by yourself, the essences of a fresh zucchini, a fig wrapped in basil or a green almond on a bed of wild flowers? There is no name for you, imperial EVOO! You have a fantastic and arrogant sensory superiority! Such a spectacular display can only be understood in one way: observing the living thing from which you come, admiring the magnificent picture of Father Olive Tree.

¿De qué planeta viniste, aceite de oliva virgen extra, para dejar atrás de esa insultante manera al resto de los alimentos? Ninguno es capaz de expresar lo que tú exhibes en una sola sesión... además de a la aceituna fresca, te entretienes cada campaña en regalarnos más de 60 aromas a otras frutas, verduras, hierbas o árboles.

Pero, ¿cómo proviniendo de un solo fruto, la aceituna, puedes llevar nuestros sentidos a pasear por tal infinidad de tallos, hojas, bulbos o frutos, desde la tomatara hasta el albaricoque, pasando por eucaliptos, naranjos o nogales? ¿Dónde está tu límite atreviéndote a oler a un manojo de romero entre hojas de limonero al mismo tiempo que al mango, al espárrago o a la flor del azahar? ¿Cómo puedes tener la osadía de condensar, solo tú, las esencias de un fresco calabacín, un higo envuelto en albahaca o una almendra verde sobre una cama de flores silvestres? ¡Lo tuyo no tiene nombre, AOVE imperial! ¡Lo tuyo es de una fantástica y arrogante superioridad sensorial! Sólo se puede entender tan espectacular despliegue de una manera: observando al ser vivo de donde procedes, admirando la magnífica estampa del Padre Olivo.



José M^a Penco Valenzuela

Director of AEMO and the EVOOLEUM Competition
 Director de AEMO y del Concurso EVOOLEUM