

Caracterización químico-sensorial de los aceites vírgenes obtenidos en las cinco DOP de Cataluña

A. Romero^{1*}, J. Tous¹ y I. Díaz²

¹ Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Mas de Bover. Ctra. Reus-El Morell, km. 3,8. E-43120 Constantí (Tarragona).

*Correo electrónico: agusti.romero@irta.es

² IRTA. Monells. Finca Camps i Armet. E-17121 Monells (Girona)

Palabras clave: Aceite de oliva virgen, perfil sensorial, ácidos grasos, polifenoles, calidad

La estructuración del mercado de los aceites españoles con Denominación de Origen se está acercando a un punto de saturación, con una oferta a medio plazo de unas 32 denominaciones ya reconocidas o en trámite de reconocimiento. Aunque las expectativas comerciales de este tipo de aceites siguen siendo buenas, es evidente que la competencia será cada vez más importante. Ante esta situación, el conocimiento de los caracteres diferenciales de los aceites puede tener una gran importancia para establecer estrategias comerciales con éxito. Se presentan los principales atributos sensoriales y de composición química de los aceites producidos en las cinco DOP catalanas, a partir del análisis de los aceites obtenidos de 37 almazaras (9 de la DOP “Siurana”, 7 de la DOP “Oli de Terra Alta”, 12 de la DOP “Oli del Baix Ebre-Montsià”, en Tarragona; 4 almazaras de la DOP “Oli de l’Empordà”, en Girona; y 7 de la DOP “Les Garrigues”, en Lleida), durante el período 2004-2008.

Los aceites de “Siurana” se obtienen a partir de la variedad ‘Arbequina’ y suelen ser de frutado medio, dulces y equilibrados, con un contenido en polifenoles relativamente bajo y un perfil de ácidos grasos con un nivel entre medio y bajo de ácido oleico, según la altitud y la climatología del año. La DOP “Les Garrigues” también se basa en la misma variedad, pero sus condiciones edáficas y climáticas son muy diferentes y dan lugar a unos aceites de mayor intensidad de frutado, amargo y picante, en parte debido a su mayor contenido en polifenoles que, junto a un perfil de ácidos grasos más rico en oleico, resultan en unos aceites de mayor estabilidad. La variedad ‘Empeltre’ es la base de los aceites de la DOP “Oli de Terra Alta”, caracterizados por un frutado medio de tipo maduro, con connotaciones de nuez, y bastante equilibrados en boca, siendo de vida útil corta, a pesar de tener un contenido medio tanto en polifenoles como de ácido oleico. Los aceites de la DOP “Oli del Baix Ebre-Montsià” provienen de una mezcla de las variedades tradicionales de la zona, ‘Morrut’, ‘Sevillenca’ y ‘Farga’, que se traduce en unos perfiles sensoriales que oscilan entre el verde intenso, con notas amargas y picantes de la variedad ‘Morrut’, hasta el frutado ligero y sabor dulce de la ‘Farga’, con un contenido en polifenoles normalmente bajo y un perfil de ácidos grasos bastante polinsaturado. Finalmente, los aceites de la DOP “Oli de l’Empordà” se elaboran principalmente con la variedad ‘Argudell’ y suelen ser frutados verdes intensos, que contrastan con un buen equilibrio en boca entre amargo, picante y dulce, a pesar de tener un elevado contenido en polifenoles que, junto a un elevado contenido en ácido oleico, les transmiten una buena estabilidad.