



Roma, 12 aprile 2022

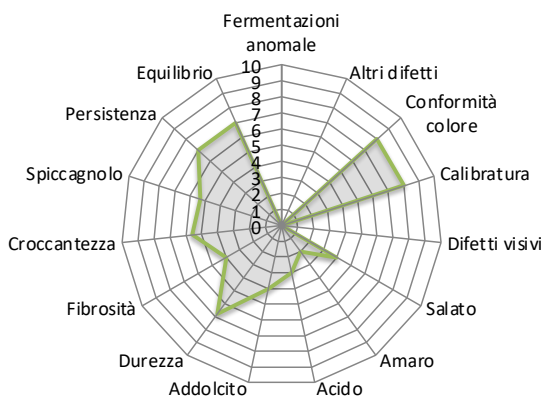
Olive Verdi in Salamoia Cultivar: Nocellara del Belice

TERRAMIA Soc COOP CASTELVETRANO (TP)

Il campione costituito da olive verdi NOCELLARA DEL BELICE addolcite con il metodo «Castelvetranese», alla vista si presenta con olive di dimensioni medio-grandi, ben calibrate e con colore uniforme e conforme alla cultivar. Al naso non si evidenziano fermentazioni anomale e/o difetti, mentre si riconoscono gli odori tipici della salamoia. In bocca il salato, l'acido e l'amaro sono nella norma come le caratteristiche cinestetiche quali la durezza, la fibrosità, la croccantezza e lo spiccagnolo. Discreta la persistenza in bocca e l'equilibrio.

Legenda: min 1
max 10

Fermentazioni anomale	0
Altri difetti	0
Conformità colore	8
Calibratura	8
Difetti visivi	0
Salato	4
Amaro	2
Acido	3
Addolcito	4
Durezza	6,8
Fibrosità	4
Croccantezza	5,6
Spiccagnolo	5,3
Persistenza	7
Equilibrio	7



Voto: 80,35/100
GRAN MENZIONE

Il Capo panel

Ivano Caprioli



Roma, 12 aprile 2022

Olive Condite Cultivar: Nocellara del Belice

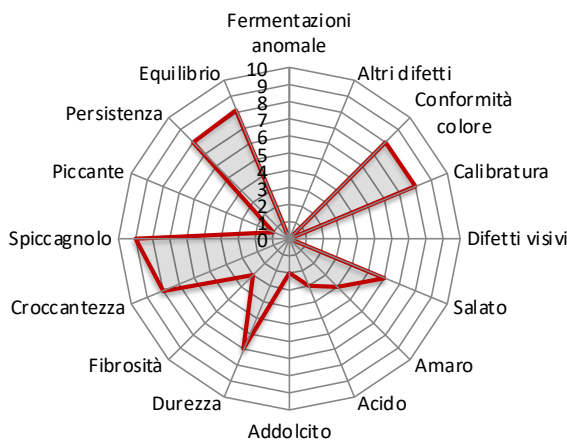
TERRAMIA Soc COOP. CASTELVETRANO (TP)

Il campione costituito da olive verdi NOCELLARA DEL BELICE schiacciate e condite, alla vista si presenta con olive di grandi dimensioni, ben calibrate e con colore uniforme. Al naso vengono ben percepiti sentori vegetali dove si riconoscono spezie ed erbe aromatiche (origano, finocchietto, aglio e peperoncino). In bocca il salato, l'acido e l'amaro sono spiccati con una leggera nota piccante. L'analisi sensoriale si conclude con la valutazione delle caratteristiche cinestetiche quali la durezza, la fibrosità che danno una buona consistenza alle olive insieme ad una notevole croccantezza e spiccagnolo. Decisamente valida anche la persistenza e l'equilibrio finale.

Legenda: min 1
max 10

Fermentazioni anomale	0
Altri difetti	0
Conformità colore	8
Calibratura	8
Difetti visivi	0
Salato	6
Amaro	4
Acido	3
Addolcito	2
Durezza	7
Fibrosità	3
Croccantezza	8
Spiccagnolo	9
Piccante	1
Persistenza	8
Equilibrio	8,1

Voto: 84,91/100
3^a classificato



Il Capo panel

Ivano Caprioli

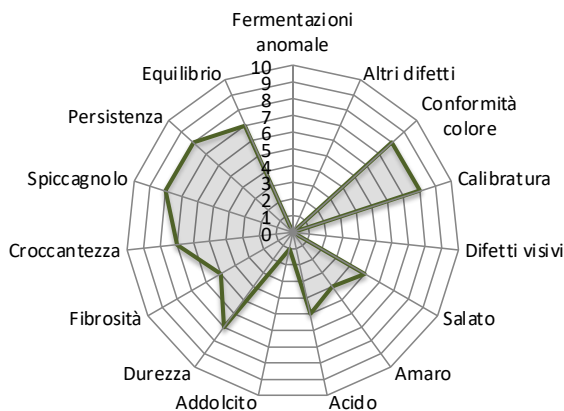
Olive Verdi al Naturale
Cultivar: NOCELLARA DEL BELICE

Soc. COOP. TERRAMIA
CASTELVETRANO (TP)

Il campione costituito da olive NOCELLARA DEL BELICE in salamoia al naturale si presenta alla vista con olive di dimensioni grandi e ben calibrate e con colore conforme allo stato di maturazione. Al naso non si evidenziano fermentazioni anomale e/o difetti, mentre si rilevano gli odori tipici di una buona fermentazione con ancora freschi sentori vegetali. In bocca il salato, l'acido e l'amaro sono decisi ma ben equilibrati. Tra le caratteristiche cinestetiche la durezza e la fibrosità sono decise, ma non eccessive, mentre croccantezza e spiccagnolo sono notevoli. Buona la persistenza e l'equilibrio.

Legenda: min 1
max 10

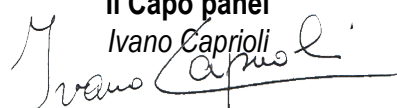
Fermentazioni anomale	0
Altri difetti	0
Conformità colore	8
Calibratura	8
Difetti visivi	0
Salato	5
Amaro	4
Acido	5
Addolcito	1
Durezza	7
Fibrosità	5
Croccantezza	7
Spiccagnolo	8
Persistenza	8
Equilibrio	7



Voto: 82,11/100
GRAN MENZIONE

Il Capo panel

Ivano Caprioli



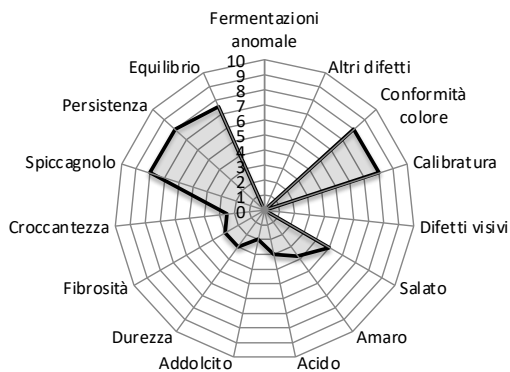
Olive Grinze
Cultivar: Nocellara del Belice

TERRAMIA Soc. Coop.
CASTELVETRANO (TP)

Il campione costituito da olive nere della cultivar NOCELLARA DEL BELICE, raggrinzite al forno, alla vista si presenta con olive di grandi dimensioni, ben calibrate e con colore scuro uniforme. All'olfatto si avvertono i sentori vegetali di erba ed oliva appassita. In bocca il salato, l'acido, l'amaro sono nella norma e ben bilanciati. Tra le caratteristiche cinestetiche quali la durezza, la fibrosità e la croccantezza non molto elevate, risalta lo spiccagnolo. Completa le note positive del campione una notevole persistenza ed equilibrio tra i descrittori sensoriali.

Legenda: min 1 max 10	
--------------------------	--

Fermentazioni anomale	0
Altri difetti	0
Conformità colore	8
Calibratura	8
Difetti visivi	0
Salato	5
Amaro	3,75
Acido	3
Addolcito	2
Durezza	3
Fibrosità	3
Croccantezza	2,5
Spiccagnolo	8
Persistenza	8
Equilibrio	7,5



Voto 82,13
2^ classificato

Il Capo panel

Ivano Caprioli

