

## LA DÉGUSTATION D'HUILE

### QUELQUES CONSEILS POUR METTRE EN PLACE UNE DÉGUSTATION

- **Éliminer les indices** : on doit savoir le moins de choses possibles sur l'échantillon dégusté car les a priori peuvent gêner l'analyse sensorielle. Il faut également veiller à limiter la communication dans le groupe. de simples expressions de visages ou les exclamations d'un dégustateur pourront fortement influencer les autres participants.
- **Choisir une présentation identique** : choisir des récipients identiques et si possible des échantillons conservés à la même température.
- **Se nettoyer la bouche entre chaque dégustation** en mangeant des tranches de pommes, du pain ou en buvant de l'eau.
- **Ne pas chercher à reconnaître l'huile** dégustée mais se limiter dans un premier temps à la description de l'huile dégustée en remplissant la fiche.

### L'ASPECT DE L'HUILE

- Il est conseillé d'appliquer au verre de dégustation un mouvement rotatif lent visant à répandre l'huile sur toute la paroi interne du verre.
- On évitera le mouvement d'agitation circulaire appliqué pour la dégustation de vin qui ne convient pas à la viscosité de l'huile.

### QUELQUES MOTS DE VOCABULAIRE

- visqueuse
- épaisse
- fluide
- aqueuse
- gélatineuse
- trouble
- amère
- intense
- acide
- harmonieuse
- piquante
- onctueuse
- claire

### L'OLFACTION

- Il est conseillé d'approcher le verre du nez et de pratiquer de brèves inspirations rapides, de flairer.
- On peut ensuite flairer en faisant varier la distances du nez au verre.
- Ce flairage permet de déterminer les odeurs dominantes et de les décomposer.

