

Introduzione alla degustazione del cioccolato

La metà mattina e la metà pomeriggio sono i momenti più indicati per effettuare una degustazione di cioccolato: lontano dai pasti principali si è maggiormente in grado di individuarne aromi e sapori.

La temperatura ambiente ideale per degustare il cioccolato è di circa 20°C, in luoghi dove non siano presenti odori o profumi di alcun genere e rumori fastidiosi.

Il cioccolato da degustazione si presenta prevalentemente in tavolette.

Qualora si preveda di degustare differenti varietà di cioccolato, è bene iniziare da quelle a più basso tenore di cacao; un pezzetto di pane e/o un po' d'acqua tra una varietà e l'altra aiutano a rimuovere tutte le sostanze grasse e a pulire il palato prima di un nuovo assaggio.

Nella degustazione entrano in gioco tutti e cinque i sensi che, insieme all'emozione percepita, conducono alla valutazione complessiva finale.

Analisi visiva

La superficie deve risultare lucida ed omogenea nel colore, indice di una corretta cristallizzazione del cioccolato.

Nel cioccolato con superficie ruvida (lavorato a freddo) non devono essere presenti macchie.

Analisi tattile

Il cioccolato deve risultare liscio e non appiccicoso, a testimonianza di una buona struttura e conservazione.

Analisi uditiva

La rottura del cioccolato deve produrre un suono secco (variabile anche in funzione del luogo e della temperatura di conservazione), anch'esso indice di una corretta cristallizzazione.

Analisi olfattiva

È possibile individuare una vasta gamma di profumi: si percepiscono per primi quelli propri del cacao di origine; successivamente, quelli che si sono sviluppati durante le fasi di fermentazione e concaggio; infine, quelli scaturiti a seguito della stagionatura.

Analisi gustativa

La prima sensazione percepita è quella riconducibile alla presenza della massa di cacao (% di cacao).

Con la fase di scioglimento emergono tutti gli altri elementi; in particolare, in differenti zone della lingua, si potranno individuare dolcezza (sulla punta), tendenza amarognola (alla base), sapidità e acidità (lateralmente).

È così possibile arrivare ad esprimere una valutazione su parametri quali eleganza (rapporto equilibrato tra le varie sensazioni percepite), rotondità (assenza di sensazioni poco gradevoli), astringenza (rugosità e secchezza della bocca), persistenza (lunghezza delle percezioni nel palato).

descrizione del prodotto (tavoletta, cioccolatini...)

tipo di cioccolato (dolceamaro, al latte...)	% cacao	paese di origine
--	---------	------------------

degustazione del cioccolato	quando	
	dove	
	con	

analisi visiva

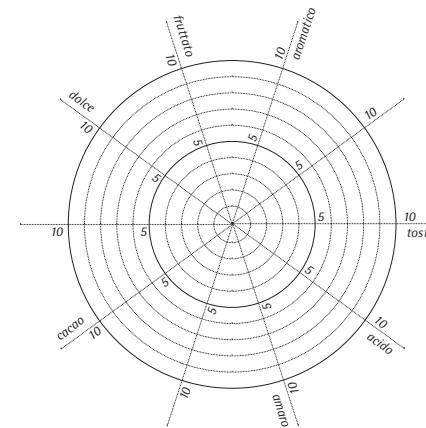
analisi tattile

analisi uditiva

analisi olfattiva

analisi gustativa

cacao
dolce
fruttato
amaro
acido
...
...
...



riportando il voto nel grafico circolare e unendo i vari punti, è possibile valutare l'armonia tra i componenti del cioccolato: più la forma risulta circolare, più il cioccolato è bilanciato.

abbinamento ideale

giudizio · note

voto

TACCUNO DEL CIOCCOLATO: Degustazioni

descrizione del prodotto (tavoletta, cioccolatini...)

tipo di cioccolato (dolceamaro, al latte...)

% cacao

paese di origine

degustazione del
cioccolato

quando

dove

con

analisi visiva

analisi tattile

analisi uditiva

analisi olfattiva

analisi gustativa

The figure is a circular graphic designed for tasting chocolate. It features an outer ring divided into four quadrants, each containing a word describing a flavor or characteristic: 'aromatico' at the top right, 'fruttato' at the top left, 'cacao' at the bottom left, and 'amaro' at the bottom right. Each quadrant has a scale from 0 to 10 with increments of 5. The inner circle also has concentric scales from 0 to 10 with increments of 5. Dotted lines connect the scales to allow for voting.

cacao _____

dolce _____

fruttato _____

aromatico _____

tostato _____

acido _____

amaro _____

... _____

... _____

... _____

riportando il voto nel grafico circolare e unendo i vari punti, è possibile valutare l'armonia tra i componenti del cioccolato: più la forma risulta circolare, più il cioccolato è bilanciato.

abbinamento ideale

giudizio · note

voto