

## 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

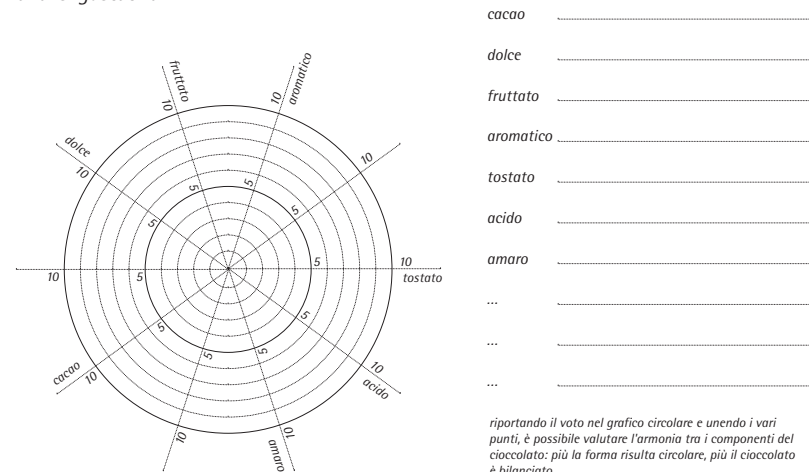
analisi visiva

analisi tattile

analisi uditiva

analisi olfattiva

analisi gustativa



abbinamento ideale

giudizio · note

voto ☆☆☆☆☆

## TACCUINO DEL CIOCCOLATO: Degustazioni

descrizione del prodotto (tavoletta, cioccolatini...)

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

% cacao

paese di origine

degustazione del  
cioccolato

quando

dove

con

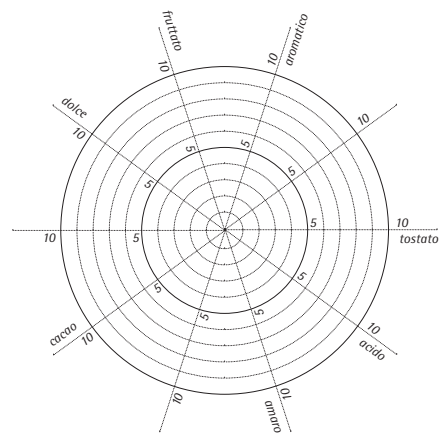
analisi visiva

analisi tattile

analisi uditiva

analisi olfattiva

analisi gustativa



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 ☆☆☆☆☆

descrizione del prodotto (tavoletta, cioccolatini...)

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

% cacao

paese di origine

degustazione del  
cioccolato

quando

dove

con

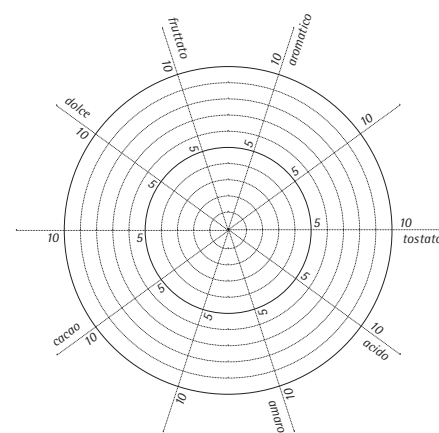
analisi visiva

analisi tattile

analisi uditiva

analisi olfattiva

analisi gustativa



cacao \_\_\_\_\_

dolce \_\_\_\_\_

fruttato \_\_\_\_\_

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 ☆☆☆☆☆