Protocollo di degustazione

Prima di iniziare

Degustare non significa mangiare con più attenzione: significa creare le condizioni perché i sensi lavorino senza disturbi. Le stesse regole valgono per un professionista e per chi assaggia a casa: cambiano solo la precisione e il numero dei campioni.

01

L'ambiente

Luce naturale o bianca neutra, per leggere il colore senza dominanti. Stanza silenziosa, tra 20 e 22 °C, senza odori di cucina, candele o fiori. Piano di lavoro e piattini bianchi.

02

Il momento

Lontano dai pasti: a metà mattina o a metà pomeriggio, quando il palato è riposato ma non affamato. La stanchezza e la fame alterano la percezione del dolce e dell'amaro.

03

Il palato e il naso

Niente caffè, fumo, spezie, menta o dentifricio nei 30 minuti precedenti. Evitiamo profumi e creme profumate su mani e viso: finirebbero dritti nel campione.

04

Cosa tenere sul tavolo

Acqua naturale a temperatura ambiente o appena tiepida, pane o cracker non salati, la scheda di degustazione e una matita. Per l'assaggio alla cieca: campioni coperti e contrassegnati da un numero.

Perché l'acqua tiepida? Il burro di cacao fonde intorno ai 34 °C: un sorso appena caldo scioglie il velo di grasso rimasto in bocca meglio dell'acqua fredda, che invece lo rapprende.