Il campione e la sequenza

PARAMETRO	PROMEMORIA TECNICO
Temperatura	Circa 18–20 °C. Mai appena uscito dal frigorifero: il freddo trattiene gli aromi.
Quantità	5–7 g per assaggio: un quadratino. Pezzi più grandi saturano il palato.
Numero di campioni	Da 3 a 5 per sessione, al massimo 6. Oltre, l'affaticamento rende inaffidabili gli ultimi giudizi.
Confronto	Confrontiamo campioni della stessa tipologia: snap e fusione di un bianco non si misurano con il metro di un fondente.
Tra un campione e l'altro	Un sorso d'acqua, un boccone di pane o cracker non salato, un minuto di pausa.
Alla cieca	Etichette coperte, codici a tre cifre. Il nome del produttore e il prezzo condizionano più di quanto crediamo.

L'ordine di assaggio

Si procede dal più delicato al più intenso, perché un sapore forte copre quello che viene dopo.

1° **Bianco**

2° **Al latte**

3° **Fondenti** dalla % più bassa alla più alta

4° **Aromatizzati** e con inclusioni

Tra due fondenti con la stessa percentuale, assaggiamo prima quello che al naso ci sembra meno intenso.