Le sette fasi

1 **Vista**
Colore, lucentezza, omogeneità della superficie. Cerchiamo i difetti: striature o patina chiara indicano un fat o sugar bloom.

2 **Udito**
Spezziamo il quadratino vicino all'orecchio: uno snap netto e secco racconta un buon temperaggio.

3 **Tatto**
Tra le dita, per pochi secondi: scorrevolezza della superficie e rapidità con cui inizia a fondere.

4 **Olfatto**
Avviciniamo la frattura al naso con respiri brevi. Prima l'intensità, poi le famiglie aromatiche, infine gli eventuali difetti.

5 **Gusto**
Due o tre masticate, poi lasciamo fondere sulla lingua. Seguiamo attacco, sviluppo e finale: dolcezza, amaro, acidità, astringenza, consistenza.

6 **Retrolfatto**
A bocca chiusa espiriamo lentamente dal naso: gli aromi risalgono per via retronasale ed emergono le note più fini.

7 **Persistenza e giudizio**
Dopo aver deglutito contiamo i secondi in cui il sapore resta. Poi annotiamo subito sulla scheda, prima di passare al campione successivo.

La regola d'oro: prima descriviamo, poi giudichiamo. Scrivere ciò che percepiamo, senza chiederci subito se ci piace, è il primo passo per allenare il palato.