Olfatto e gusto

SCALA D'INTENSITÀ · VALE PER OGNI ATTRIBUTO

0	1	2	3	4	5
assente	appena percettibile	leggero	medio	intenso	dominante

Attributi di base

Cacao	l'intensità del “sapore di cioccolato” vero e proprio
Dolcezza	scala a sé, indipendente dall'amaro
Amaro	scala a sé: un cioccolato può essere dolce e amaro insieme
Acidità	fresca e agrumata · fruttata · lattica · acetica
Astringenza	la bocca che “si asciuga” e si stringe: sensazione tattile, non sapore
Tostatura	da leggera (note crude, vegetali) a spinta (tostato, caffè)

Famiglie aromatiche

Frutta fresca · agrumi, frutti rossi, frutta gialla, tropicale

Floreale · fiori bianchi, rosa, gelsomino, fiore d'arancio

Legnoso · legno chiaro, legno scuro, resina

Frutta a guscio · nocciola, mandorla, noce

Lattico · latte, panna, burro, yogurt

Frutta matura e secca · uvetta, fico, prugna, confettura

Vegetale · erba tagliata, fieno, tè verde, erbe aromatiche

Speziato · cannella, pepe, liquirizia, tabacco

Caramello e zuccheri · caramello, miele, melassa, panela

Vanigliato · quando la vaniglia è tra gli ingredienti

Le stesse famiglie si cercano due volte: al naso prima dell'assaggio e per via retronasale durante la fusione, dove emergono le note più fini.