Difetti e giudizio finale

I difetti più comuni

DIFETTO	ORIGINE PROBABILE
Muffa, terroso	fave umide o conservate male
Affumicato	essiccazione su fuoco a legna
Aceto pungente	fermentazione non ben governata, acidità volatile in eccesso
Formaggio, sudore	sovrafermentazione
Verde, crudo	fermentazione insufficiente, spesso con forte astringenza
Bruciato	tostatura eccessiva
Rancido, stantio	ossidazione dei grassi, prodotto vecchio
Odori estranei	assorbiti da frigorifero, imballi o ambienti: il burro di cacao cattura gli odori

Il giudizio finale

Equilibrio	molto equilibrato · equilibrato · poco equilibrato · squilibrato
Complessità	semplice · articolato · complesso
Pulizia	pulito · lievi difetti · difetti evidenti
Evoluzione	attacco · sviluppo · finale: il sapore cambia o resta uguale?
Persistenza	cortissima · corta · media · lunga · molto lunga

Nei panel professionali internazionali l'intensità si misura su una scala da 0 a 10. Qui usiamo una scala da 0 a 5: più semplice da tenere a mente, stessa logica.