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.

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.

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.

Vista, udito, tatto

Le parole per descrivere ciò che vediamo, sentiamo e tocchiamo prima ancora dell'assaggio.

Vista

Colore · bianco	avorio · burro · paglierino · biondo caramellato
Colore · latte	nocciola chiaro · cannella · marrone chiaro · marrone
Colore · fondente	marrone rossiccio · mogano · marrone scuro · ebano · quasi nero
Lucentezza	brillante · lucida · satinata · opaca
Superficie	uniforme · maculata · striata · patinata (bloom) · crepata · con bolle · graffiata

Il colore non misura la qualità né la percentuale: dipende da varietà, tostatura, eventuale alcalinizzazione e presenza di latte. Si descrive, non si vota.

Udito

Snap	molto netto · netto · abbastanza netto · sordo · assente (si piega)

Tatto

Superficie · mani	liscia · setosa · vellutata · ruvida · sabbiosa · granulosa
Fusione · dita	rapida · regolare · lenta
Consistenza · bocca	setosa · vellutata · cremosa · burrosa · cerosa · pastosa · farinosa · granulosa · sabbiosa
Fusibilità · bocca	rapida · regolare · lenta · difficile
Croccantezza	per inclusioni e ripieni: molto croccante · croccante · morbida · gommosa

Anche la croccantezza si "ascolta": il suono arriva all'orecchio interno attraverso le ossa del cranio mentre mastichiamo.

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.

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.

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE · BASE — da fotocopiare

Il mio assaggio

Cioccolato _____ **Produttore** _____

% cacao _____ **Data** _____

PRIMA DELL'ASSAGGIO · SEGNA UNA CASELLA

Aspetto	☐ lucido	☐ satinato	☐ opaco
Snap	☐ netto	☐ sordo	☐ si piega
Profumo	☐ intenso	☐ medio	☐ debole

IN BOCCA · CERCHIA L'INTENSITÀ DA 0 A 5

Cacao	0	1	2	3	4	5
Dolcezza	0	1	2	3	4	5
Amaro	0	1	2	3	4	5
Acidità	0	1	2	3	4	5
Astringenza	0	1	2	3	4	5
Consistenza	☐ vellutata		☐ cremosa		☐ granulosa	

COSA HO SENTITO · ANCHE PIÙ DI UNA

☐ frutta fresca	☐ frutta matura	☐ fiori
☐ erba, vegetale	☐ legno	☐ spezie
☐ frutta a guscio	☐ caramello, miele	☐ latte, panna

Altro _____

PERSISTENZA

☐ corta ☐ media ☐ lunga

IL MIO VOTO · DA 1 A 10

_____ / 10

Note _____

Valutazione in centesimi

Data ..... **Degustatore** ..... **Campione n°** .....

Produttore ..... **Prodotto** ..... **Origine** .....

% cacao ..... **Lotto** ..... **Alla cieca** ☐ sì ☐ no

Tipologia ☐ bianco ☐ al latte ☐ fondente ☐ aromatizzato / inclusioni

CRITERIO	4 ott.	3 buono	2 medio	1 med.	0 scarso	coeff.	punti
VISTA							MAX 8
Colore · solo descrizione							
Lucentezza	☐	☐	☐	☐	☐	×1	_____
Omogeneità della superficie	☐	☐	☐	☐	☐	×1	_____
UDITO							MAX 4
Snap	☐	☐	☐	☐	☐	×1	_____
TATTO							MAX 16
Scorrevolezza · mani	☐	☐	☐	☐	☐	×1	_____
Consistenza · bocca	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
Fusibilità · bocca	☐	☐	☐	☐	☐	×1	_____
OLFATTO							MAX 20
Intensità	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
Finezza e complessità	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
Pulizia (assenza di difetti)	☐	☐	☐	☐	☐	×1	_____
GUSTO							MAX 32
Equilibrio dolce · amaro · acido	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
Intensità	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
Complessità aromatica in bocca	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
Persistenza	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
GIUDIZIO FINALE							MAX 20
Armonia naso · bocca	☐	☐	☐	☐	☐	×2	_____
Impressione generale	☐	☐	☐	☐	☐	×3	_____

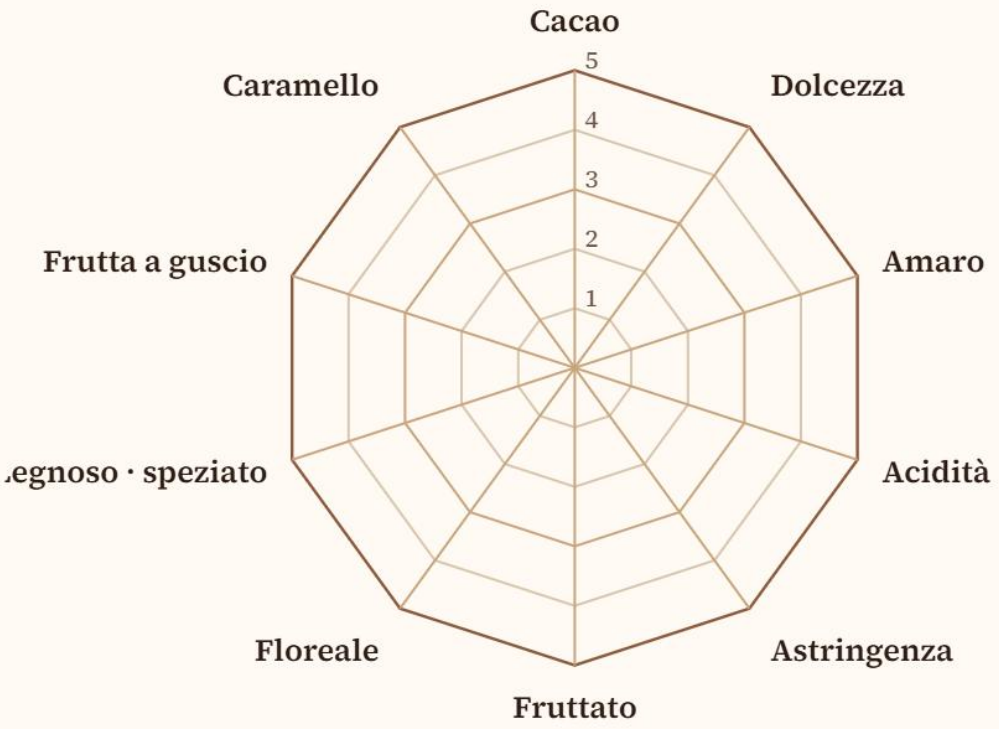
Somma dei punti
_____ / 100

Difetti
lieve −2 · evidente −5 · grave −10

Punteggio finale
_____ / 100

Profilo sensoriale

segna l'intensità 0–5 su ogni asse e unisci i punti



Aromi al naso .....

Aromi in bocca e retrolfatto .....

Attacco ..... **Sviluppo** ..... **Finale** .....

TOSTATURA

☐ leggera ☐ media ☐ spinta

PERSISTENZA

☐ corta ☐ media ☐ lunga

☐ molto lunga

DIFETTI RISCONTRATI

☐ muffa, terroso ☐ affumicato

☐ aceto ☐ formaggio

☐ verde, crudo ☐ bruciato

☐ rancido ☐ odori estranei

Osservazioni .....

.....

.....

Firma _____