

Cioccolato: _____

	Parametro	Valore assegnabile	Punteggio
VISTA	Aspetto (esterno e sezione)	Da 0 (se poroso, striato, macchiato, disomogeneo, granuloso, opaco, ecc.) a 4 (se omogeneo, lucido, uniforme)	
	Udito	Suono di rottura/snap Da 0 (se sordo, morbido) a 1 (se netto)	
TATTO	Finezza	Da 0 (se granulosa, sabbiosa, farinosa, polverosa, ecc.) a 5 (se nessuna particella è percepibile)	
	Struttura	Da 0 a 2 (se molto grassa, untuosa, collosa, gommosa, ecc.) da 3 a 5 (se mediamente piacevole e corposa) da 6 a 8 (se setosa, cremosa, avvolgente, scorrevole)	
	Astringenza	Da 0 (se forte, fastidiosa) a 5 (se assente o appena percepibile)	
	Rotondità	Da 0 a 2 (se scarsa, piatta) da 3 a 5 (se distinta, percepibile) da 6 a 7 (se alta, coinvolgente)	
	Fusione	Da 0 (se lenta) a 5 (se rapida)	
Tot. Tatto			
OLFATTO / RETROLFATTO	Aroma primario del cacao	Da 0 a 3 (se molto scarso, sfuggente, debole) da 4 a 7 (se leggermente sfuggente, mediamente intenso) da 8 a 10 (se intenso, robusto, molto evidente)	
	Aromi secondari gradevoli <i>vedere tabella</i>	Da 0 a 3 (se assenti o lontanamente percepibili) da 4 a 7 (se mediamente percepibili, anche se non riconoscibili) da 8 a 10 (se chiaramente percepibili, intensi e piacevoli) da 11 a 12 (se fini e molteplici) Aromi riscontrati:	
	Aromi secondari sgradevoli (muffa, rancido, acido acetico, bruciato, fumo, juta, cartone,	Da -5 (se chiaramente percepibili, fastidiosi) a 0 (se assenti) Aromi riscontrati:	
	Qualità aromatica generale	Da 0 (se aromi primario/secondari scarsi, non percepibili, carenti) a 5 (se ricco di aromi e profumi piacevoli e intensi)	
	Persistenza aromatica	Da 0 (scarsa, corta (0-1 min.)) a 5 (lunga, prolungata (12-15 min.))	
Tot. Olfatto			
GUSTO	Dolcezza	Da 0 (se eccessiva, molto fastidiosa) a 6 (se bassa, corretta, equilibrata)	
	Amarezza	Da 0 (se molto forte, molto fastidiosa) a 6 (se assente o appena percepibile)	
	Acidità	Da 0 (se molto forte, fastidiosa) a 6 (se assente o appena percepibile)	
	Piacere gustativo	Da 0 a 3 (se molto scarso e deludente) da 4 a 7 (se medio, non ottimale) da 8 a 10 (se ottimo, armonioso)	
Tot. Gusto			
Sensazione finale		Da 0 (se scadente, spiacevole) a 5 (se ottima, molto piacevole)	

 50-62

  63-75

   76-85

    86-100

TOTALE

Data: _____

Note:

TABELLA AROMI SECONDARI GRADEVOLI

Questa tabella intende fornire una guida per facilitare l'identificazione di possibili aromi secondari gradevoli nel cioccolato, ma non rappresenta l'elenco completo di tutti gli aromi riscontrabili.

GRUPPO	aromi specifici
LATTE/BURRO	formaggio fresco, panna, ecc.
CARAMELLO	toffee, dulce de leche, non caramellizzazione spinta, ecc.
SPEZIE/TABACCO/ CAFFE'	pepi, noce moscata, liquirizia, anice, chiodi di garofano, cardamomo, ecc. Tabacco in foglia e sigaro, caffè arabica e robusta tostati
FRUTTA	agrumi, frutta matura, frutta disidratata ed essicata, frutta passita, confettura, ecc.
FRUTTI ROSSI	ribes, ciliegia, mirtillo, more, ecc.
FRUTTA SECCA	mandorle, nocciole, arachidi, anacardi, noci, ecc. Frutta secca tostata
FIORI	fiori bianchi, sensazione di freschezza, ecc.
ERBACEO/LEGNO/ TERRA/CUOIO	erba fresca e secca, fieno, bosco umido e terra bagnata, sottobosco. Corteccia, sensazione di affumicato e sedimenti vulcanici, ecc.
MALTO/MIELE	zucchero scuro, melassa, canna da zucchero, mieli vari, ecc.
PANE/LIEVITO	pane e farine, lievito, castagna, ecc.