



Glossario dei termini

Per la valutazione sensoriale delle fave di cacao trasformate in massa e cioccolato fondente



Scala di intensità delle caratteristiche e significati:

Intensità Significato

0	Assente.
1	Solo una traccia e potrebbe non essere riscontrata durante nuova degustazione.
2	Presente nel campione ma a bassa intensità.
Da 3 a 5	Caratterizza chiaramente il campione.
Da 6 a 8	Carattere dominante del campione.
Da 9 a 10	Massima. Forte intensità. Sovrasta alcune altre note aromatiche del campione.

Le caratteristiche aromatiche sono suddivise in tre gruppi:

- 1 Caratteristiche principali:** Cacao, acidità, amarezza, astringenza e grado di tostatura dovrebbero essere presenti in ogni campione e assegnati.
- 2 Caratteristiche complementari:** Caratteristiche che possono essere percepite o meno nei campioni di cacao.
- 3 Sentori anomali:** Derivanti da difetti che possono o meno essere percepiti nei campioni di cacao.

Descrittore	Descrizione	Livello di intensità / Note di riferimento	
Cacao	Sapore tipico delle fave di cacao tostate e ben fermentate, essiccate e prive di difetti.	0–2	Cacao sottofermentato, antichi Criollos.
		3–5	Lotti “Nacional” e Papua Nuova Guinea opportunamente fermentati.
		6–8	Cacao opportunamente fermentato, alcuni lotti dell’Africa occidentale e alcuni della Repubblica Dominicana Hispaniola.
		9–10	Alcuni lotti dell’Africa occidentale.
Acidità	L’acidità è la somma delle seguenti acidità individuali. Se il risultato è ≥ 10 , viene arrotondato a 10 come massimo. <ul style="list-style-type: none">• Fruttata: acidi citrici o altri acidi della frutta.• Acetica: aceto (si sente l’odore nel campione).• Lattica: tipicamente presente nel latte acido e nello yogurt.• Minerale / Butirrica: sapore metallico aspro (minerale) e burro rancido (butirrico). La percezione dell’intensità dell’acidità dipende in particolare dalla quantità di campione presente in bocca.	0–2	Alcuni lotti dell’Africa occidentale ben preparati.
		3–5	Alcuni lotti ecuadoriani, peruviani e centroamericani.
		6–8	Alcuni lotti della Repubblica Dominicana Hispaniola, Papua Nuova Guinea e Malesia.
Amarezza	Gusto di base, tipicamente percepito in caffeina, caffè, noce di cola, alcune birre e pompelmo. La percezione dell’intensità dell’amarezza dipende in particolare dalla quantità di campione presente in bocca.	1–2	Alcuni antichi Criollos.
		3–5	Lotti dell’Africa occidentale ben preparati.
		6–8	Cacao fortemente sotto- e non fermentato.

Descrittore
Descrizione
Livello di intensità / Note di riferimento
Astringenza

L'**astringenza** può essere percepita in due modi:

- **Effetto di asciugatura della bocca**, acuto, percepito tra la lingua e il palato e/o sul retro dei denti anteriori e all'interno delle labbra e delle gengive – tipico delle bucce di noci crude e delle bucce di banane verdi.
- **Sensazione vellutata** ai lati della bocca e della lingua. Tipica dei tannini di alcuni vini o birre.

La percezione dell'intensità dell'astringenza dipende in particolare dalla quantità di campione presente in bocca.

**I
N
T
E
N
S
I
T
À**

- | | |
|------|---|
| 1–2 | Alcuni antichi Criollos. |
| 3–5 | Intensità normale per la maggior parte dei cacao. |
| 6–8 | |
| 9–10 | |

**T
I
P
O**

- | | |
|---------------------------------|---|
| Secchezza della bocca tagliente | Tipico del cacao sottofermentato. |
| Vellutato | Tipico dei “Nacional” adeguatamente fermentati. |

Frutta fresca

La **frutta fresca totale** è composto dalle seguenti sotto-caratteristiche:

- **Frutti di bosco**: ribes rosso o nero, fragola, lampone, mora, bacca di açai.
- **Agrumi**: arancia, limone, lime, pompelmo o sensazione generica di agrumi.
- **Scura**: ciliegia, prugna.
- **Polpa gialla / arancione / bianca**: albicocca, pesca, pera, banana.
- **Tropicale**: frutto della passione, ananas, mango o annona.

- | | |
|-----|---|
| 0–2 | Molti lotti dell'Africa occidentale. |
| 3–5 | Alcuni lotti centro e sudamericani, Asia e paesi del Pacifico ben fermentati. |
| 6–7 | Madagascar, alcuni lotti di paesi dell'America centrale e meridionale, alcuni lotti della Papua Nuova Guinea. |

Frutta passita

La **frutta passita totale** è composto dai seguenti sotto-caratteristiche:

- **Secca**: albicocca, banana, uvetta gialla, fico secchi che hanno subito un processo di essiccazione non solforato.
- **Passita**: uvetta scura, datteri, prugne secche.
- **Troppo matura**: frutta non più fresca e gravemente sovramaturata, che diventa marrone all'interno e all'esterno, come un passo verso la sovrafermentazione.

- | | |
|-----|---|
| 0–2 | Molti lotti dell'Africa occidentale. |
| 3–5 | Lotti indonesiani e di alcuni paesi caraibici completamente fermentati. |
| 6–8 | Alcuni lotti di Papua Nuova Guinea e di paesi caraibici. |

Vegetale

Il **vegetale totale** è composto dalle seguenti sotto-caratteristiche:

- **Erbaceo / Verde vegetale / Erboristico**:
 - » Erbaceo – erba appena tagliata, foglie giovani e verdi.
 - » Verde vegetale – foglie mature schiacciate.
 - » Erboristico – fieno, paglia o erbe verdi essiccate come timo e rosmarino.
- **Terroso / Fungo / Muschio / Legnoso**:
 - » Terroso – odore di umidità che sale dal terreno dopo la pioggia.
 - » Fungo – odore di funghi freschi.
 - » Muschio – muschio umido spesso associato alla terra.
 - » Legnoso – foglie e legno sul suolo di una foresta.

- | | |
|-----|---|
| 0–2 | Lotti dell'Africa occidentale. |
| 3–5 | “Nacional” opportunamente fermentato e alcune partite di paesi caraibici. |
| 6–8 | Alcuni lotti di paesi caraibici e alcuni lotti peruviani. |

Descrittore**Descrizione****Livello di intensità / Note di riferimento****Floreale**

Il floreale totale è composto dalle seguenti sotto-caratteristiche:

- **FFiori d'arancio:** aroma di fiori d'arancio.
- **Fiori:** gelsomino, caprifoglio, rosa, lilla, giglio, ecc.

- 0–2 Lotti dell'Africa occidentale.
- 3–5 "Nacional" opportunamente fermentato e alcune partite di paesi caraibici.
- 6–8 Alcuni lotti di paesi caraibici e alcuni lotti peruviani.

Legnoso

Il legnoso totale è composto dalle seguenti sotto-caratteristiche:

- **Legno chiaro:** legno di cacao appena tagliato, legno di pino bianco, legno d'acero, bastoncino di legno per gelati/leccalecca.
- **Legno scuro:** rovere, noce, teak, mogano.
- **Resina:** pece di pino o di altro legno resinoso.

- 0–2
- 3–5 Alcuni "Nacional" e molti lotti dell'Africa occidentale.

Speziato

Lo speziato totale è composto dalle seguenti sotto-caratteristiche:

- **Spezie:** cocco essiccato, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, massa di cacao, tonka, vaniglia, pepe nero.
- **Tabacco:** foglie di tabacco essiccate.
- **Salato / Umami:** glutammato di sodio, umami.

- 0–2 Nella maggior parte delle origini.
- 3–5 In alcuni lotti di paesi dell'Africa occidentale, dell'America centrale e meridionale e dei Caraibi.

Frutta a guscio

La frutta a guscio totale è composta dalle seguenti sotto-caratteristiche:

- **Frutta a guscio – polpa:** il gheriglio commestibile della frutta a guscio leggermente tostata – nocciola, macadamia, pecan, noce, anacardo, mandorla, noce brasiliana.
- **Frutta a guscio – pellicina:** il sapore delle pellicine della frutta a guscio leggermente tostata – nocciola, macadamia, pecan, noce, anacardo, mandorla, noce brasiliana.

- 0–2 Nella maggior parte delle origini.
- 3–5 Alcuni lotti di paesi dell'America centrale e meridionale e dei Caraibi e antichi Criollos.

**Caramello /
Panela**

Aromi che ricordano il caramello, lo zucchero di canna e la panela (zucchero di canna non raffinato).

- 0–2 Nella maggior parte delle origini.
- 3–5 Alcuni lotti di paesi dell'America centrale e meridionale e dei Caraibi e antichi Criollos.

**Dolcezza
(solo per il
cioccolato)**

Gusto di base delle soluzioni di zucchero bianco, tipicamente percepito in alimenti come caramelle e dessert che contengono zucchero (o altri dolcificanti come l'aspartame) e che si trova naturalmente anche in altri alimenti come la frutta.

Descrittore	Descrizione	Livello di intensità / Note di riferimento
Grado di tostatura	<p>Misura l'entità della tostatura delle fave.</p> <p>Una tostatura eccessiva o insufficiente altera molti dei valori delle caratteristiche.</p>	<p>2-3: Tostatura bassa</p> <p>4-6: Tostatura media</p> <p>7: Tostatura alta</p> <p>8-10: Livelli di bruciato/sovratostato</p>
Sentori anomali	<p>I sentori anomali totali sono composti da qualsiasi carattere sgradevole tra i seguenti. Se il risultato è ≥ 10, viene arrotondato a 10 come massimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sporco / Polveroso: non è legato alla consistenza, ma a un sentore anomalo. • Juta bagnata: stantio, umido, muffa, marcio. • Muffa: caratteristica della crescita di muffe. • Carne / animale / cuoio: <ul style="list-style-type: none"> » Carne – salumi, prosciutto, grasso fuso. » Animale – animale sporco / aia. » Cuoio – è stata utilizzata una vecchia pelle. • Frutta eccessivamente fermentata / Frutta marcia: frutta in decomposizione. • Putrido / Letame: <ul style="list-style-type: none"> » Putrido – materia vegetale umida in decomposizione. » Letame – letame di animali da cortile. • Affumicato: contaminazione da fumo (di qualsiasi tipo). • Altri sapori: rancido, diesel, fumi di petrolio, petrolio, catrame, vernice, pneumatici, prodotti chimici, bruciato, ecc. 	<p>0: Assente – fave di cacao pulite, ben fermentate, essiccate e conservate.</p> <p>1-2: Bassa intensità.</p> <p>3+: Caratterizzare chiaramente il campione come un difetto.</p>
Qualità globale	<p>Il punteggio della Qualità globale riflette l'impressione complessiva del:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potenziale aromatico espresso • Unicità del campione • Equilibrio del sapore e pulizia del finale. <p>Celebra l'espressione della genetica e della diversità del terroir attraverso l'esperienza dell'agricoltore.</p>	<p>Di seguito in Tabella 39 sono riportati i punteggi della Qualità globale e il loro significato.</p>

Significato dei punteggi Qualità globale per la valutazione sensoriale delle fave di cacao trasformate in massa e cioccolato

	Sentori anomali	Caratteristiche principali	Caratteristiche complementari	Note
0	Gravi sentori anomali che caratterizzano chiaramente il campione come difettoso	Mascherate da sentori anomali	Mascherate da sentori anomali	Siate il più specifici possibile sul tipo di sentori anomali, poiché questo è un feedback prezioso per i produttori.
1				A seconda del tipo, del numero e dell'intensità dei sentori anomali, o sarebbe il caso peggiore e 3 il meno peggio, ma comunque cattivo
2				
3				
4	A bassa intensità	Gravemente sbilanciate	Mascherate da sapori sbilanciati e caratteristiche principali non equilibrati	
5	A bassa intensità	Non bilanciate	Parzialmente mascherate da caratteristiche di base non bilanciati	
6	In bassa intensità o assente	Non bilanciate	A bassa intensità, nessuna in particolare, non in equilibrio con le caratteristiche principali	Sapore complessivo semplice – caratterizzato principalmente dalle caratteristiche principali e meno da quelle complementari
7	Assenti	Equilibrate	Una o più sono notevoli, ma non in equilibrio con le caratteristiche principali	Sapore complessivo semplice – caratterizzato principalmente dalle caratteristiche principali e meno da quelli complementari
8	Assenti	Ben bilanciate con un moderato sapore di base di cacao	Una o più sono notevoli, in equilibrio con le caratteristiche principali e tra loro	Il sapore complessivo presenta una certa complessità
9	Assenti	Ben bilanciate, buon sapore di base di cacao	Molte sono notevoli, in equilibrio con le caratteristiche principali e tra di loro	Il sapore complessivo presenta una combinazione di complessità, unicità, armonia, brillantezza, finale pulito
10	Assenti	Ben bilanciate, di intensità da bassa a moderata, buon aroma di base di cacao	Chiaramente riconoscibili, molte notevoli, in equilibrio con le caratteristiche principali e tra loro	Il sapore complessivo presenta una combinazione di complessità, unicità, armonia, luminosità, finale pulito Il campione è di una qualità straordinaria, raramente vista



cacaoofexcellence.org

Citazione: Cacao of Excellence. 2024. Glossario dei termini di Cacao of Excellence per la valutazione sensoriale delle fave di cacao trasformate in massa e cioccolato fuso. Bioversity International. 5 pagine.