

La degustazione del cioccolato

La qualità del cioccolato dipende dalla qualità delle materie prime, dalla sua lavorazione e dalla diversa percentuale di pasta di cacao e di burro di cacao. Ci sono tre principali gruppi di cultivar di semi di cacao, il più prezioso, raro e costoso è il *cacao criollo* (tra cui il venezuelano *chuao*, considerato il migliore cacao al mondo). Le cultivar più utilizzate sono, tuttavia, la *forastero* e la *trinitario*. Nel cioccolato da degustazione la quantità di cacao è sempre elevata (45-85%). Si preferiscono i *cru*, ossia cioccolato in purezza proveniente dalla stessa area, per la spiccata personalità e il gusto deciso che presentano.

Per la degustazione si utilizzano i *napolitan*, cioccolatini quadrati del peso di 4,5 g, iniziando da quelli con aromi più delicati per arrivare ai più intensi. In questa operazione sono coinvolti tutti i sensi. Si inizia osservando il cioccolato, che deve presentarsi di colore bruno brillante, privo di patina o striature bianche. Il colore del cioccolato può fornire indizi sulla provenienza, sulla varietà e sullo stato di conservazione del cacao. Anche l'udito è coinvolto nella valutazione qualitativa del cioccolato in quanto la rottura, che deve presentare una superficie di frattura netta, deve evidenziare un suono secco e limpido, indice di una corretta cristallizzazione del burro di cacao.

Quando il cioccolato viene preso tra le dita la percezione tattile di setosità è indice di buona tessitura, struttura e conservazione. Concluse le prime fasi di valutazione sensoriale, il cioccolato viene portato alla bocca e masticato, per coinvolgere tutte le papille: mentre si scioglie, si ispira aria, in modo che i profumi e gli aromi vengano amplificati e i sapori possano estendersi nella cavità orale. I cioccolati migliori provocano al palato una sensazione di cremosità e di corpo (si dice: percezione di rotondità), con bassissima astringenza. Sotto l'aspetto gustativo si valuta l'equilibrio dei profumi e l'armonia tra grado di dolcezza, amarezza (che non deve mai dominare) e acidità (che non deve essere troppo pronunciata).

Gli aromi percepibili nel cacao sono numerosissimi, a seconda della specie (fiori, erbe aromatiche, cannella, vaniglia, caffè, tabacco, frutti rossi, agrumi, frutta secca, confettura, miele, caramello): si valutano l'intensità, la ricchezza, la finezza e la persistenza. Gli aromi tipici del cacao possono essere classificati in tre gruppi: gli aromi primari indicano i profumi propri del cacao di origine; quelli secondari corrispondono agli aromi che si sviluppano durante le fasi di fermentazione, torrefazione e concaggio. Gli aromi terziari, infine, sono quelli che si sviluppano durante la stagionatura. Durante la degustazione di diverse tipologie di cioccolato è buona norma pulire la bocca con un pezzo di pane e un sorso d'acqua.