

Zpráva z degustačního večera dne 15. června 2009
Degustace kompletní produkce firmy Idilio Origins <http://www.idilio.ch/>



Večer kolem sedmé se degustující přes větší či menší obtíže dostavili v plném počtu, byli to: Macska, Alexis, Querer, Selligan, Watteville, Maimonides a Gobers strůjce celé akce.

Hlavním degustátorským úkolem bylo prozkoumat a řádně zhodnotit potenciál čokolád Idilio Origins, což je původní švýcarská malovýrobní čokoláda.

Dostatek pečiva bílého pečiva bylo připraveno, konev s bílým čajem a karafa s vodou též, mohlo se tedy začít.



Ochutnávaly se konkrétně následující čokolády:

Idilio Origins No.1 - porcelana criollo puro

74 procent kaka, 48 hodin tradičního conche-procesu
místo původu: Zulia, Venezuela

Idilio Origins No.2 - selección amiari merideña

72 procent kaka, 48 hodin tradičního conche-procesu
místo původu: Zulia, Venezuela

Idilio Origins No.3 - selección cata ocumare

72 procent kakaa, 48 hodin tradičního conche-procesu

místo původu: Ocumare de la Costa, Venezuela

Idilio Origins No.4 - carenero urrutia superior

70 procent kakaa

místo původu: Barlovento, Venezuela

Idilio Origins No.5 - cooperativa amazonas

72 procent kakaa

místo původu: Amazonia, Venezuela

Idilio Origins No.6 - selección amiari merideña (cacaonibs)

72 procent kakaa, 48 hodin tradičního conche-procesu

místo původu: Zulia, Venezuela

Pozn. dvojče k No. 2.

Idilio Origins No.7 - selección cata ocumare (cacaonibs)

72 procent kakaa, 48 hodin tradičního conche-procesu

místo původu: Ocumare de la Costa, Venezuela

Pozn. dvojče k No. 3.

Idilio Origins No.8 - carenero urrutia superior (cacaonibs)

70 procent kakaa

místo původu: Barlovento, Venezuela

Pozn. dvojče k No. 4.

Idilio Origins No.9 - cooperativa amazonas (cacaonibs)

72 procent kakaa

místo původu: Amazonia, Venezuela

Pozn. dvojče k No. 5.

Každému degustátoru byl přidělen arch s metodickými pokyny (viz příloha č. 1) a listy k zápisu hodnocení.

V prvním kole proběhla pod systematickým vedením ochutnávka všech druhů čokolád od první k poslední. Většina přítomných nalézala ve vzorcích neutřelé chutě typu slupky od banánu, urologický čaj, či Nescafé.

V druhém kole pak přítomní vybírali vzorky v náhodném jim vyhovujícím pořadí a vykonávali hodnocení (viz příloha č. 3).

Jak je vidět z výsledků, hodnocení je vyčerpávající záležitost a ne každý byl schopen všechny vzorky ohodnotit.

Hodnotily se:

Vnější charakteristiky – vzhled celkově, barva, lom, pružnost atd.

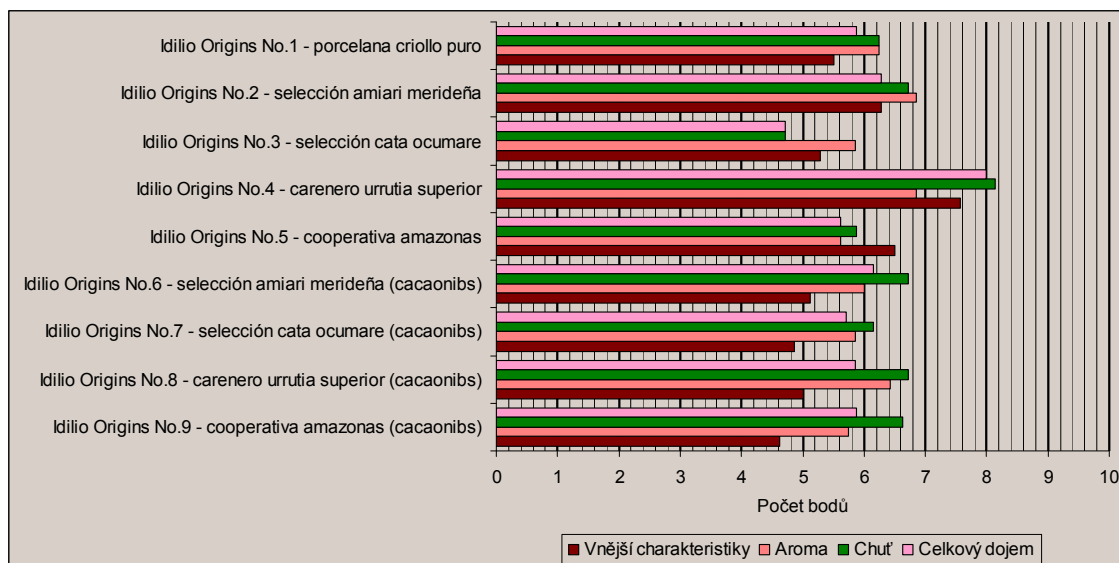
Aroma – vůně úlomku a prvotní vůně rozpouštějícího se úlomku v ústech.

Chuť – chuť bezprostřední, pozvolna se uvolňující, stopy chuti zanechávané v ústech a aftertaste.

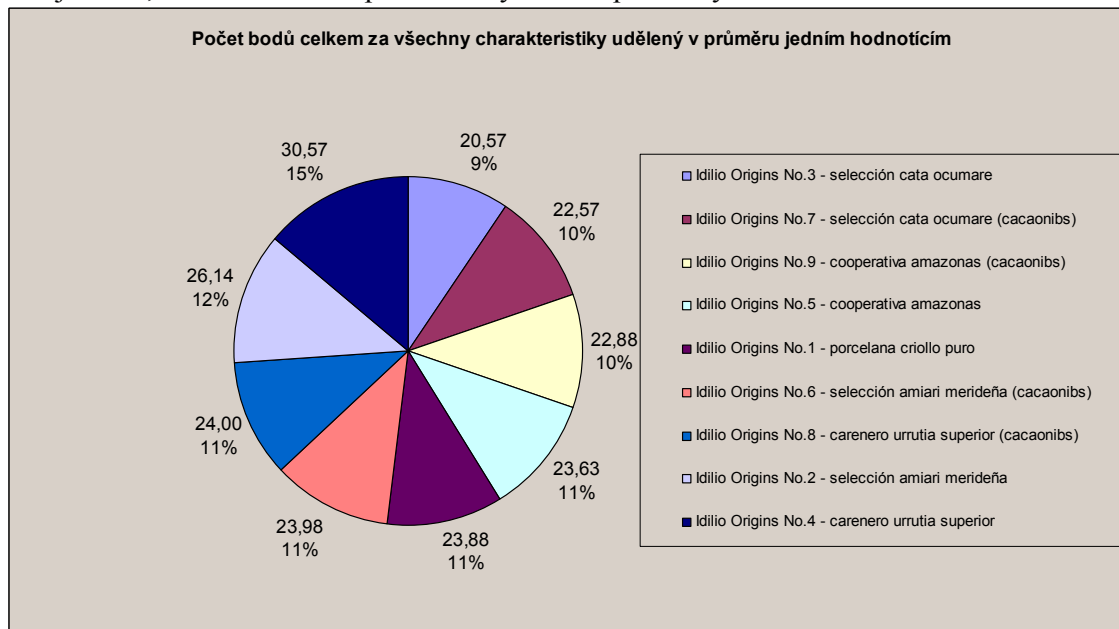
Celkový dojem

Z následujícího grafu lze vyčíst, že jednoznačně nejvíce přítomné oslovila čokoláda No. 4 carenero urrutia superior, chuťově, vnějšími charakteristikami i celkovým dojmem.

Pozoruhodné je, že čokolády s obsahem kakaových bobů (cacaonibs) byly obecně hodnoceny dost rovnoměrně narozdíl od čokolád bez obsahu bobů. Osobně musím přiznat, že boby v čokoládě jsou skvělý bonus.



Zde je vidět, že vítězná No 4. pohltila celých 15% přidělených bodů.



Preferenční grafy jednotlivých degustátorů naleznete v příloze č. 4.

Po řízené degustaci a hodnocení následovala volná ochutnávka dalších čokolád.

Lindt Double Lait, Double Lait Abricot a Double Lait Macchiato



Lindt Noir & Lait (Hořkočokoládová verze Double Lait)



Läderach Edelbitter mit ganzen Pistazien

Nakonec ještě zůstalo ještě několik čokolád k jejichž ochutnání nedošlo, nikdo nemohl pozřít už ani kousek. Byly to: Lindt Cherry & Chili, Orion Intense s kousky pražených kakaových bobů a Prestige of Belgian Dark Chocolate 85%

Příloha č. 1: Gobersovy metodické poznámky k degustaci čokolády (revidovaná verze)

Čokoládu vnímáme všemi pěti smysly ne jen pouhou chutí. Správná degustace do určité míry všech pět smyslů zapojuje a hodnotí kvalitu a vyváženost celku. Níže popsany postup degustace je pouze orientační, reálně se může lišit podle druhu degustované čokolády a jejích specifik.

Před degustací a mezi jejími jednotlivými částmi je velmi důležitá neutralizace chuti. Té se docílí pomocí světlého pečiva a slabého, nepřilíš horkého čaje, případně minerální vody.

Před degustací je nejlépe zdržet se všech sladkých, kořeněných nebo jinak výrazných pokrmů. Některé chuťové nuance jsou velmi jemné a znecitlivění chuťových buněk výrazným jídlem by nám zabránila je vnímat.

Pro degustaci je důležitá osvětlená, vzdušná místnost bez rušivých pachů.

Standardní postup při degustaci čokolád je postupovat od vzorků s nižším procentem kakaa k vzorkům s vyšším procentem. Bílé „čokolády“, mléčné a hořké čokolády by měly být zvláště důkladně odděleny a mezi jejich degustováním by mělo být dost času na neutralizaci chuti a přeladění ostatních smyslů.

Samotná degustace probíhá v pěti fázích a to:

První stupeň degustace je hodnocení vzhledu čokolády. Hodnotí se její barva, zejména její rovnoměrnost ve všech částech včetně lomu, následně struktura povrchu, případné nerovnosti a nepravidelnosti. Pro tuto fázi degustace je důležité dostatečné osvětlení s neutrální (denní) barvou světla.

Druhý stupeň degustace je působení čokolády na dotyk. Bříškem prstu přejedeme po povrchu čokolády a vnímáme zda je povrch hladký a jemný, nebo zda je narušován nerovnostmi, výstupky a nepravidelnostmi.

Třetí stupeň degustace zkoumá kvalitu lomu. Uchopíme kus čokolády do prstů obou rukou na opačném konci a plynulým působením síly čokoládu zlomíme. Kvalitní čokoláda by měla prasknout s jasně ohraničeným ostrým zvukem a její lom by měl být hladký a bez odštěpků. Méně kvalitní čokoláda nepraskne ostře, drolí se nebo se „táhne“. Při tomto kroku hodnotíme rovněž barvu čokolády v lomu, zda je shodná s barvou čokolády na povrchu.

Čtvrtý stupeň degustace je posouzení vůně. To se odehrává ve dvou fázích.

V první fázi se vnímá aroma čokolády v pevném stavu. Úlomek se přiblíží k nosu a vnímá se aroma, které čokoláda sama od sebe uvolňuje.

Podruhé se vůně intenzivně vnímá v okamžiku, kdy se nechá kousek čokolády rozpustit na jazyku. V okamžiku, kdy se tak stane, silněji vydechneme a zároveň nosem nasajeme uvolněná aromata.

Poslední fáze degustace je samotné ochutnávání. Čokoládu nekoušeme, ale necháme ji rozpustit na jazyku a to co nejpomaleji. Vnímáme chuť, kterou bezprostředně zanechává, aromata, která uvolňuje a pokud čokoládu polykáme, tak i poslední senzorický vjem na zadním patře těsně před polknutím. Pro plné soustředění na chuťový vjem bývá někdy doporučeno pro tuto fázi degustovat se zavřenýma očima. Po polknutí rovněž hodnotíme

dochuť, kterou čokoláda nechává na jazyku a na patře. Na odplynutí dochuti bychom si měli vyhradit dostatek času a teprve po její úplném odeznění neutralizovat chuť pečivem, čajem nebo minerální vodou.

Příloha č. 2: Tabulka terminologie chutí



Příloha č. 3: Číselník k degustaci dne 15. 6. 2009

Idilio Origins No.1 - porcelana criollo puro

	Vnější charakteristiky	Aroma	Chuť	Celkový dojem	Celkem bodů	Průměrně bodů
Selligan	4	5	5	5		
Ioreth	8	8	8	8		
Querer	3	6	4	4		
Maimonides	4	7	6	5		
Watteville	7	7	7	7		
Alexis	7	7	8	7		
Macska	5	4	5	5		
Gobers	6	6	7	6		
Celkem bodů	44	50	50	47		
Průměrně bodů	5,50	6,25	6,25	5,88	23,88	5,97

Idilio Origins No.2 - selección amiari merideña

	Vnější charakteristiky	Aroma	Chuť	Celkový dojem	Celkem bodů	Průměrně bodů
Selligan	6	5	6	6		
Ioreth	x	x	x	x		
Querer	4	7	8	7		
Maimonides	6	7	6	5		
Watteville	9	8	7	8		
Alexis	8	8	7	7		
Macska	5	7	7	6		
Gobers	6	6	6	5		
Celkem bodů	44	48	47	44		
Průměrně bodů	6,29	6,86	6,71	6,29	26,14	6,54

Idilio Origins No.3 - selección cata ocumare

	Vnější charakteristiky	Aroma	Chuť	Celkový dojem	Celkem bodů	Průměrně bodů
Selligan	5	6	6	5		
Ioreth	x	x	x	x		
Querer	3	6	4	4		
Maimonides	5	5	6	6		
Watteville	6	6	6	6		
Alexis	6	5	2	3		
Macska	7	6	5	5		
Gobers	5	7	4	4		
Celkem bodů	37	41	33	33		
Průměrně bodů	5,29	5,86	4,71	4,71	20,57	5,14

Idilio Origins No.4 - carenero urrutia superior

	Vnější charakteristiky	Aroma	Chuť	Celkový dojem	Celkem bodů	Průměrně bodů
Selligan	8	7	8	8		
loreth	8	9	10	10		
Querer	5	6	8	7		
Maimonides	x	x	x	x		
Watteville	7	7	6	6		
Alexis	9	8	9	9		
Macska	8	5	8	8		
Gobers	8	6	8	8		
Celkem bodů	53	48	57	56		
Průměrně bodů	7,57	6,86	8,14	8,00	30,57	7,64

Idilio Origins No.5 - cooperativa amazonas

	Vnější charakteristiky	Aroma	Chuť	Celkový dojem	Celkem bodů	Průměrně bodů
Selligan	6	5	6	6		
loreth	7	7	8	7		
Querer	7	5	4	4		
Maimonides	6	6	7	6		
Watteville	7	7	7	7		
Alexis	7	7	6	6		
Macska	8	4	5	5		
Gobers	4	4	4	4		
Celkem bodů	52	45	47	45		
Průměrně bodů	6,50	5,63	5,88	5,63	23,63	5,91

Idilio Origins No.6 - selección amiari merideña (cacaonibs)

	Vnější charakteristiky	Aroma	Chuť	Celkový dojem	Celkem bodů	Průměrně bodů
Selligan	5	6	4	5		
loreth	6	x	x	x		
Querer	3	4	7	5		
Maimonides	5	7	7	6		
Watteville	5	6	9	8		
Alexis	7	8	7	7		
Macska	5	6	6	6		
Gobers	5	5	7	6		
Celkem bodů	41	42	47	43		
Průměrně bodů	5,13	6,00	6,71	6,14	23,98	6,00

Idilio Origins No.7 - selección cata ocumare (cacaonibs)

	Vnější charakteristiky	Aroma	Chuť	Celkový dojem	Celkem bodů	Průměrně bodů
Selligan	5	7	6	6		
loreth	x	x	x	x		
Querer	5	3	2	2		
Maimonides	5	9	9	9		
Watteville	5	6	8	8		
Alexis	5	7	8	6		
Macska	6	4	5	4		
Gobers	3	5	5	5		
Celkem bodů	34	41	43	40		
Průměrně bodů	4,86	5,86	6,14	5,71	22,57	5,64

Idilio Origins No.8 - carenero urrutia superior (cacaonibs)

	Vnější charakteristiky	Aroma	Chuť	Celkový dojem	Celkem bodů	Průměrně bodů
Selligan	8	8	9	8		
loreth	x	x	x	x		
Querer	2	4	5	3		
Maimonides	6	7	8	7		
Watteville	5	7	7	7		
Alexis	6	8	5	5		
Macska	5	7	9	7		
Gobers	3	4	4	4		
Celkem bodů	35	45	47	41		
Průměrně bodů	5,00	6,43	6,71	5,86	24,00	6,00

Idilio Origins No.9 - cooperativa amazonas (cacaonibs)

	Vnější charakteristiky	Aroma	Chuť	Celkový dojem	Celkem bodů	Průměrně bodů
Selligan	5	7	7	6		
loreth	6	8	8	8		
Querer	2	6	6	5		
Maimonides	4	4	7	6		
Watteville	6	6	6	6		
Alexis	7	5	9	7		
Macska	4	6	5	4		
Gobers	3	4	5	5		
Celkem bodů	37	46	53	47		
Průměrně bodů	4,63	5,75	6,63	5,88	22,88	5,72

Příloha č. 4: Preferenční grafy jednotlivých degustátorů

