



Cocoa of Excellence

Glosario de términos para la evaluación del sabor de granos de cacao en licor de cacao y en chocolate

29 agosto 2021

CITACIÓN: Cocoa of Excellence – Comité Técnico (2021). *Cocoa of Excellence Glosario de términos para la evaluación del sabor de granos de cacao en licor de cacao y en chocolate*. Bioersity International, Roma, Agosto 2021

Escala de intensidad de los atributos	Significado
0	Ausente
1	Solo una traza que probablemente no se encuentre si se prueba otra vez
2	Presente en la muestra, pero en baja intensidad
3 a 5	Caracteriza la muestra claramente
6 a 8	Característica dominante de la muestra
9 a 10	Máximo. Intensidad fuerte. Se sobrepone a otras notas de sabor en la muestra

Notas sobre ejemplos de orígenes típicos para ciertos niveles de intensidad:

- Estos ejemplos son únicamente ilustrativos y no deben entenderse como exclusivos de ningún origen/tipo.
- Lotes específicos de un origen individual pueden diferenciarse drásticamente de estos valores.
- Orígenes tradicionalmente conocidos, disponibles actualmente y ampliamente comercializados, podrán ser revisados y actualizados en ediciones futuras.

Descriptor	Descripción	Niveles de intensidad Notas de referencia	
Cacao	Sabor típico de granos de cacao tostados que fueron bien fermentados, secados y están libres de defectos.	0 – 2	Cacao insuficientemente fermentado, Criollos antiguos
		3 – 5	Lotes de cacao Nacional y de Papua Nueva Guinea bien fermentados
		6 – 8	Cacao fermentado apropiadamente, algunos lotes de cacao de África Occidental y algunos lotes de cacao Hispaniola de República Dominicana
		9-10	Algunos lotes de cacao de África Occidental
Acidez	<p>Acidez Total es la suma de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutal: cítrica o de otras frutas • Acética: vinagre (se puede oler en la muestra) • Láctica: típicamente percibido en leche agria y yogurt • Mineral y butírica: sensación metálica pronunciada (mineral) y mantequilla rancia (butírica) <p>La percepción de la intensidad de la acidez depende particularmente de la cantidad de muestra en la boca.</p>	0 – 2	Algunos lotes de cacao de África Occidental bien preparados
		3 – 5	Algunos lotes de cacao de Ecuador, Perú y Centro América
		6 – 8	Algunos lotes de cacao Hispaniola de República Dominicana, Papua Nueva Guinea y Malasia
Amargor	<p>Sabor básico, típicamente percibido en cafeína, café, nuez de cola, algunas cervezas y toronja/pomelo.</p> <p>La percepción de la intensidad del amargor depende particularmente de la cantidad de muestra en la boca.</p>	1 – 2	Algunos lotes de cacao Criollo antiguo
		3 – 5	Lotes de cacao de África Occidental bien preparados
		6 – 8	Intensidad alta - Cacao con fermentación severamente deficiente y cacao no fermentado



Descriptor	Descripción	Niveles de intensidad Notas de referencia		
Astringencia	<p>La astringencia se puede percibir de dos formas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Efecto agudo de resequeidad en la boca</u>, aguda, perceptible entre la lengua y paladar o en la parte trasera de los dientes frontales e interior de los labios y encías - típico en la piel de nueces crudas y el interior de la piel de banano verde. • <u>Sensación aterciopelada</u> en los costados de la boca y lengua. Típico de taninos en algunos vinos o cervezas. <p>La percepción de la intensidad de la astringencia depende particularmente de la cantidad de muestra en la boca.</p>	Intensidad	1 – 2	Algunos lotes de cacao Criollo antiguo
			3 – 5	Intensidad normal para la mayoría de cacaos
			6 – 8	
			9 – 10	
		Tipo	Agudo resequeidad en la boca	Típico de un cacao deficientemente fermentado
	Aterciopelado	Típico de un cacao Nacional bien fermentado		
Fruta Fresca	<p>Fruta Fresca Total se compone de los siguientes sub-atributos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bayas / Frutas del bosque / Frutos rojos: grosella roja o negra, fresa, frambuesa, mora, açai • Cítricos: naranja, limón, lima, toronja-pomelo o sensación genérica de frutos cítricos • Oscuro: cereza, ciruela • Pulpa amarilla / naranja / blanca: albaricoque, durazno, pera o banano • Tropical: maracuyá, piña, mango o guanábana 	0 – 2	Varios lotes de cacao de África Occidental	
		3 – 5	Algunos lotes de cacao de Centro y Sur América, así como lotes de cacao bien fermentado de países de Asia y Pacífico	
		6 – 7	Madagascar, lotes de cacao de algunos países de Centro y Sur América, y algunos lotes de Papua Nueva Guinea	
Fruta Marrón	<p>Fruta Marrón Total se compone de los siguientes sub-atributos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seca: albaricoque y de banano deshidratados, pasa amarilla, higo que ha sido deshidratado en un proceso no azufrado • Marrón: pasa oscura, dátil, ciruela pasa • Sobre madura: fruta severamente sobre-madura tornándose marrón en el interior y exterior como a un paso de la fermentación 	0 – 2	Varios lotes de cacao de África Occidental	
		3 – 5	Lotes de cacao completamente fermentado de Indonesia y de algunos países del Caribe	
		6 – 8	Algunos lotes de cacao de Papua Nueva Guinea y de países del Caribe	
Floral	<p>Floral Total se compone de los siguientes sub-atributos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasto / Vegetal verde / Hierba: <ul style="list-style-type: none"> ○ Pasto -césped recién cortado, hojas verdes jóvenes ○ Vegetal verde - hojas maduras trituradas ○ Hierba - heno, paja o hierba verde seca, hierbas como tomillo y romero • Terroso / Hongo / Musgo / Bosque <ul style="list-style-type: none"> ○ Terroso - olor de la tierra cuando llueve ○ Hongo - olor a hongos frescos ○ Musgo - musgo húmedo asociado a terroso ○ Bosque - hojas y leña sobre el suelo de un bosque • Flor de azahar - específicamente el sabor de la flor del naranjo • Flores: jazmín, madre selva, rosa, lila, lirio, etc. 	0 – 2	Lotes de cacao de África Occidental	
		3 – 5	Lotes de cacao Nacional bien fermentado y algunos lotes de cacao de países del Caribe	
		6 – 8	Algunos lotes de cacao de países del Caribe y de Perú	
Madera	<p>Madera Total se compone de los siguientes sub-atributos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Madera clara: ramas de árbol de cacao recién cortadas, madera de pino blanco, madera de arce, palito de helado/paleta • Madera oscura: roble, nogal, teca, caoba • Resina: resina de pino u otra madera resinosa 	0 – 2		
		3 – 5	Algunos lotes de cacao Nacional y varios lotes de cacao de África Occidental	

Descriptor	Descripción	Niveles de intensidad Notas de referencia	
Especia	Espiciado Total se compone de los siguientes sub-atributos: <ul style="list-style-type: none"> • Espicias: coco seco, nuez moscada, canela, clavo, regaliz, tonka, vainilla • Tabaco: hojas secas de tabaco • Salado / Umami: glutamato monosódico, umami 	0 – 2	En la mayoría de orígenes
		3 – 5	Algunos lotes de cacao de África Occidental, Centro y Sur América, y países del Caribe
Nuez	Nuez Total se compone de los siguientes sub-atributos: <ul style="list-style-type: none"> • Parte interna: la parte comestible de una nuez levemente tostada - avellana, macadamia, pecana, nuez de nogal, de marañón, almendra, nuez de Brasil • Piel: el sabor de la piel de una nuez levemente tostada - avellana, macadamia, pecana, nuez de nogal, de marañón, almendra, nuez de Brasil 	0 – 2	En la mayoría de orígenes
		3 – 5	En algunos lotes de cacao de África Occidental, Centro y Sur América, países del Caribe y cacao Criollo antiguo
Caramelo/ Panela	Aromas que evocan caramelo, azúcar moreno y panela (azúcar de caña sin refinar)	0 – 2	En la mayoría de orígenes
		3 – 5	En algunos lotes de cacao de África Occidental, Centro y Sur América, países del Caribe y cacao Criollo antiguo
Dulzor (solo para chocolate)	Sabor básico de las soluciones de azúcar blanco, típicamente percibido en alimentos como caramelos y postres que contienen azúcar (u otros edulcorantes como el aspartame) y que también se encuentra de forma natural en otros alimentos como las frutas		
Grado de Tostado	Medida del grado de tostado de los granos de cacao. El tostado muy alto o muy bajo altera la intensidad de varios atributos.	2 – 3	Tostado bajo
		4 – 6	Tostado medio
		7	Tostado alto
		8 – 10	Niveles de sobre tostado o quemado
Sabores Atípicos / Defectos	Sabor Atípico es cualquier característica desagradable como las siguientes: <ul style="list-style-type: none"> • Sucio/Empolvado: no relacionado con la textura, un sabor atípico/defecto • Humedad: olor de cuarto no aireado, viejo, húmedo, mohoso • Mohoso: característico del crecimiento de moho en alimentos • Carne / Animal / Cuero <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Carne</u> - carne curada, jamón, grasa extraída por fundición ○ <u>Animal</u> - corral de animales ○ <u>Cuero</u> - cuero usado y viejo • Sobre-fermentado / Fruta podrida: fruta en descomposición • Podrido / Estiércol <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Podrido</u> - materia vegetativa húmeda en descomposición ○ <u>Estiércol:</u> estiércol de animales de granja • Humo: contaminación con humo (de cualquier tipo) • Otros sabores atípicos: rancio, diésel, humos de aceite, petróleo, alquitrán, pintura, neumáticos, químico, etc. 	0	Ausente – Granos de cacao limpios, bien fermentados, secados y almacenados
		1 – 2	Intensidad baja
		3 +	Caracteriza la muestra claramente como defectuosa

Descriptor	Descripción	Niveles de intensidad Notas de referencia
Calidad Global	<p>La puntuación de Calidad Global refleja la impresión general de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • el potencial de sabor expresado • la cualidad de único de la muestra • el balance en el sabor y la sensación de limpieza del final <p>Celebra la expresión de la diversidad genética y de “terroir” a través del saber hacer del productor de cacao.</p>	<p>Puntuaciones de Calidad Global y su significado abajo.</p> <p>Para una Calidad Global superior a 7, seleccione de la siguiente lista las cualidades positivas que mejor caracterizan la calidad de la muestra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Particularidad (calidad de único) • Complejidad • Armonía / Equilibrio • Claridad / Limpieza / Brillo • Calidad de la acidez • Calidad de la astringencia • Calidad del amargor • Calidad del final / gusto

Punto	Significado de Puntuación de Calidad Global
0	<ul style="list-style-type: none"> • Fuertes sabores atípicos que caracterizan la muestra como defectuosa
1	<ul style="list-style-type: none"> • NOTA: sea tan específico como sea posible sobre el tipo de sabores atípicos; esta es una retroalimentación valiosa para los productores
2	<ul style="list-style-type: none"> • Atributos básicos y complementarios enmascarados por los sabores atípicos
3	<ul style="list-style-type: none"> • Dependiendo del tipo, cantidad e intensidad de los sabores atípicos, 0 sería el peor caso y 3 el menos grave, pero aun así malo
4	<ul style="list-style-type: none"> • Sabores atípicos en baja intensidad • Atributos básicos bastante desequilibrados • Atributos complementarios enmascarados por los sabores atípicos y atributos básicos desequilibrados
5	<ul style="list-style-type: none"> • Sabores atípicos en baja intensidad • Atributos básicos desequilibrados • Atributos complementarios parcialmente enmascarados por el desequilibrio de los atributos básicos
6	<ul style="list-style-type: none"> • Sabores atípicos en baja intensidad • Atributos básicos desequilibrados • Atributos complementarios poco intensos, no sobresalientes, no en equilibrio con los atributos básicos • Sabor llano en general –principalmente caracterizado por los atributos básicos y menos por los atributos complementarios
7	<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de sabores atípicos • Sobresalen uno o más atributos complementarios, pero no están en equilibrio con los atributos básicos • Sabor llano en general – principalmente caracterizado por los atributos básicos y menos por los atributos complementarios
8	<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de sabores atípicos • Atributos básicos bien balanceados con un sabor de base moderado a cacao • Sobresalen uno o más atributos complementarios y están en equilibrio con los atributos básicos y entre sí • Cierta complejidad en el sabor general
9	<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de sabores atípicos • Atributos básicos bien balanceados, buen sabor de base a cacao • Muchos atributos complementarios sobresalientes, en equilibrio con los atributos básicos y entre sí • Sabor general combina complejidad, singularidad, armonía, brillo y acabado limpio
10	<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de sabores atípicos • Atributos básicos bien balanceados, de intensidad baja a moderada, buen sabor de base a cacao • Atributos complementarios claramente reconocibles, muchos sobresalientes, en equilibrio con los atributos básicos y entre sí • Sabor general combina complejidad, singularidad, armonía, brillo y acabado limpio. La muestra es de calidad extraordinaria, rara vez encontrada