



Ruota dei sapori *della mela*

Com'è fatta la ruota dei sapori?

La Ruota dei Sapori è composta da tre sezioni:
La prima descrive la tessitura, la seconda le sfumature
del gusto e la terza i diversi aromi di una mela.

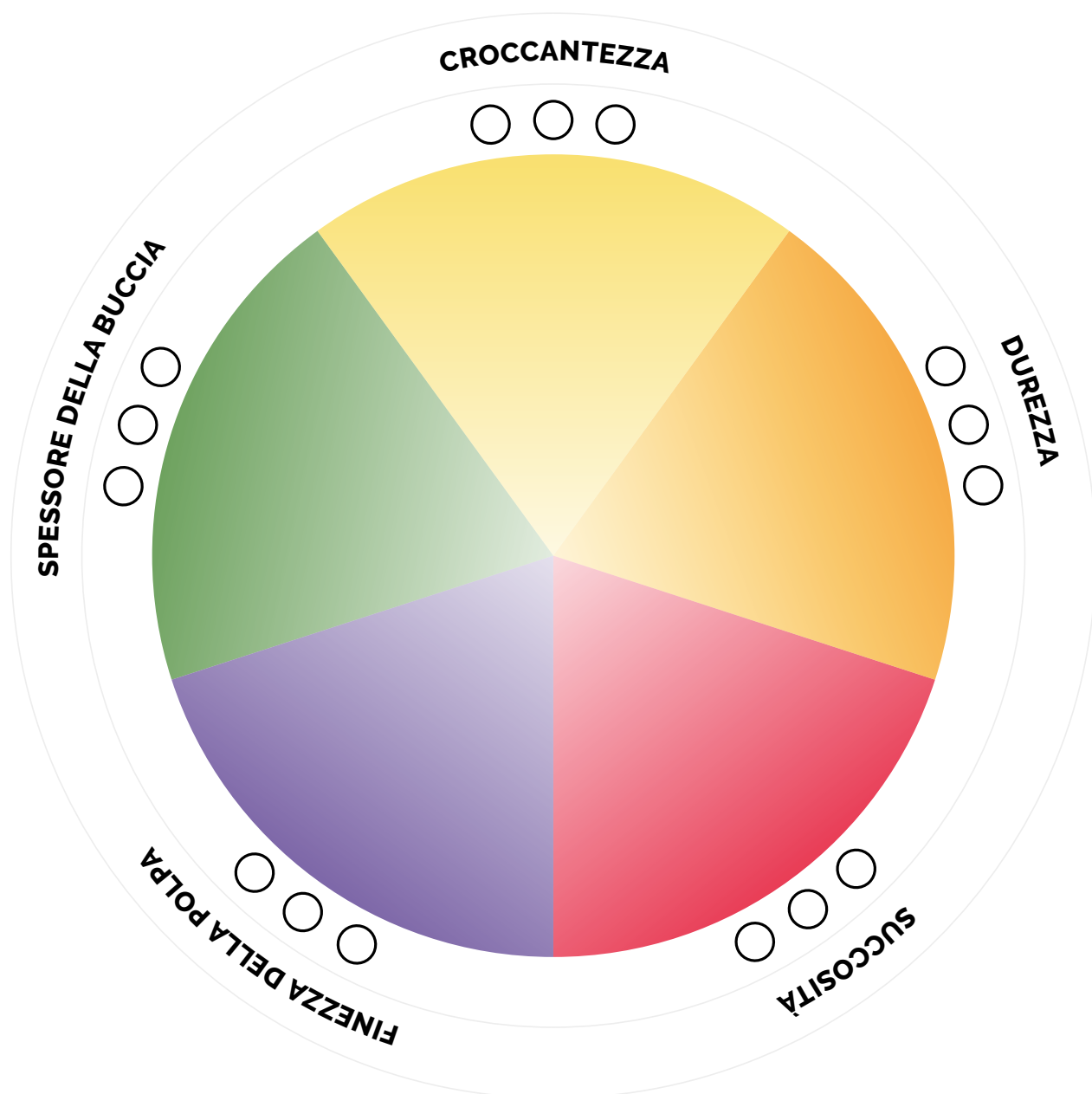
Come si utilizza la ruota dei sapori?

Grazie alla ruota dei sapori scoprirai morso dopo morso
le diverse sfaccettature e caratteristiche sensoriali di ogni singola
mela. I criteri principali di tessitura, gusto e aroma sono elencati
separatamente e sono disposti nello stesso modo in cui li si
percepisce quando si morde una mela: prima si riconosce
la tessitura, poi il sapore e, man mano che la degustazione
procede, tutti i diversi gruppi aromatici e i singoli aromi.

Buona degustazione!



La tessitura *di una mela*



La tessitura di una mela è determinata da 5 criteri essenziali:

Croccantezza, durezza, succosità, finezza della polpa e spessore della buccia.

I criteri sono disposti nell'ordine in cui li percepisci durante la degustazione: Prima si sente la croccantezza, poi le altre proprietà fino allo spessore della buccia. Più scuro è il colore delle rispettive caratteristiche di tessitura, più intensamente lo si percepisce.

Valuta la tua percezione personale da 1 a 3 punti.

Vocabolario *della tessitura*

Crocantezza

La crocantezza è percepita dall'udito.
Più una mela è croccante, più è forte.

Durezza

La forza usata per mordere la mela indica la sua durezza. Se la mela è soda, ha bisogno di più forza nel masticarla.

Succosità

Il primo morso a una mela rivela la sua succosità e quindi quanto è rinfrescante. Molto liquido in bocca significa molta succosità.

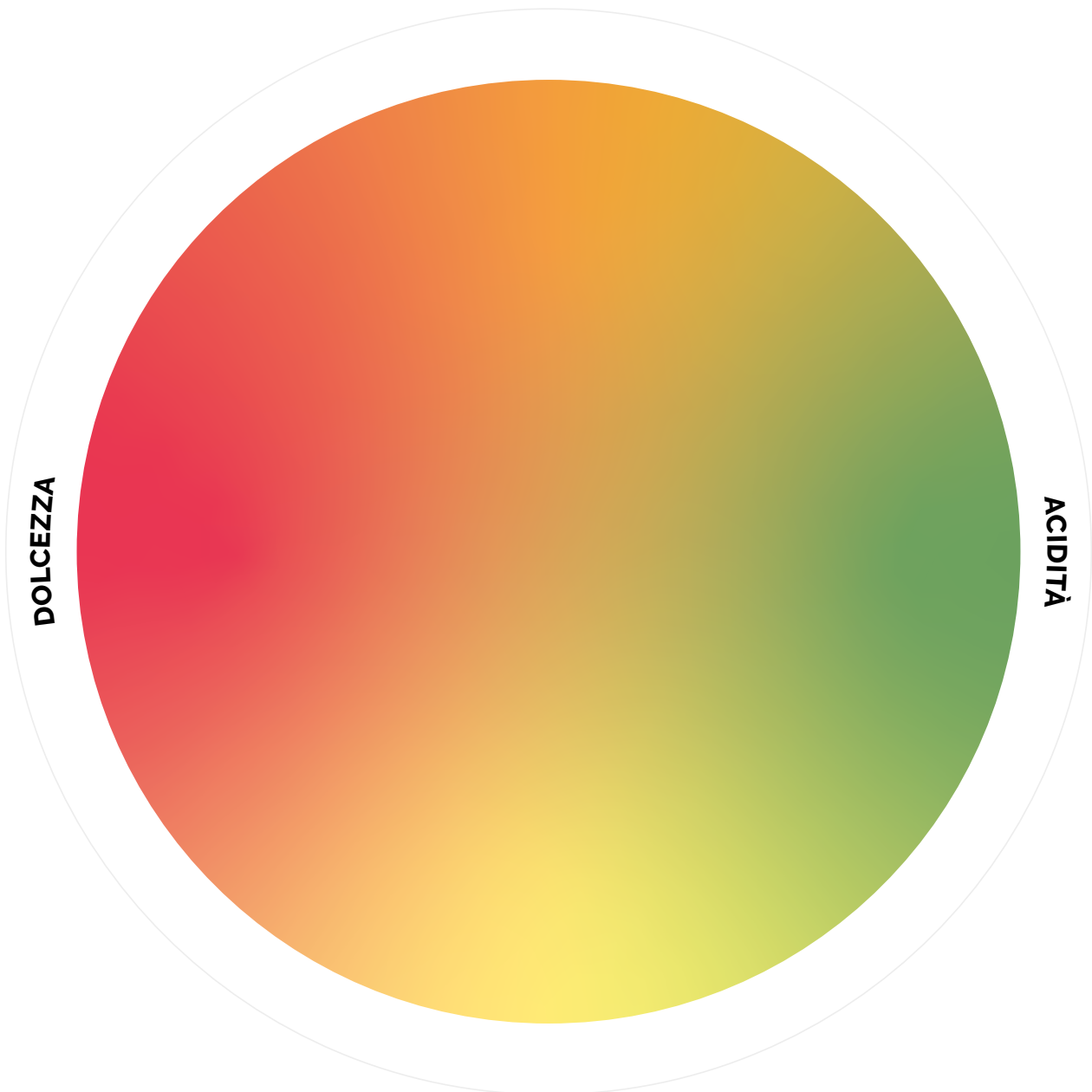
Finezza della polpa

La finezza della polpa si percepisce attraverso la sua morbidezza non appena si assapora.
Una polpa fine non graffia la lingua.

Spessore della buccia

La durata della masticazione è relativa allo spessore della buccia: una buccia sottile viene masticata per meno tempo rispetto a una buccia più spessa.

Il gusto *di una mela*



La tessitura di una mela è determinata da 5 criteri essenziali:

Crocantezza, durezza, succosità, finezza della polpa e spessore della buccia.

I criteri sono disposti nell'ordine in cui li percepisci durante la degustazione: Prima si sente la croccantezza, poi le altre proprietà fino allo spessore della buccia. Più scuro è il colore delle rispettive caratteristiche di tessitura, più intensamente lo si percepisce.

Valuta la tua percezione personale da 1 a 3 punti.

Vocabolario *del gusto*

Dolcezza

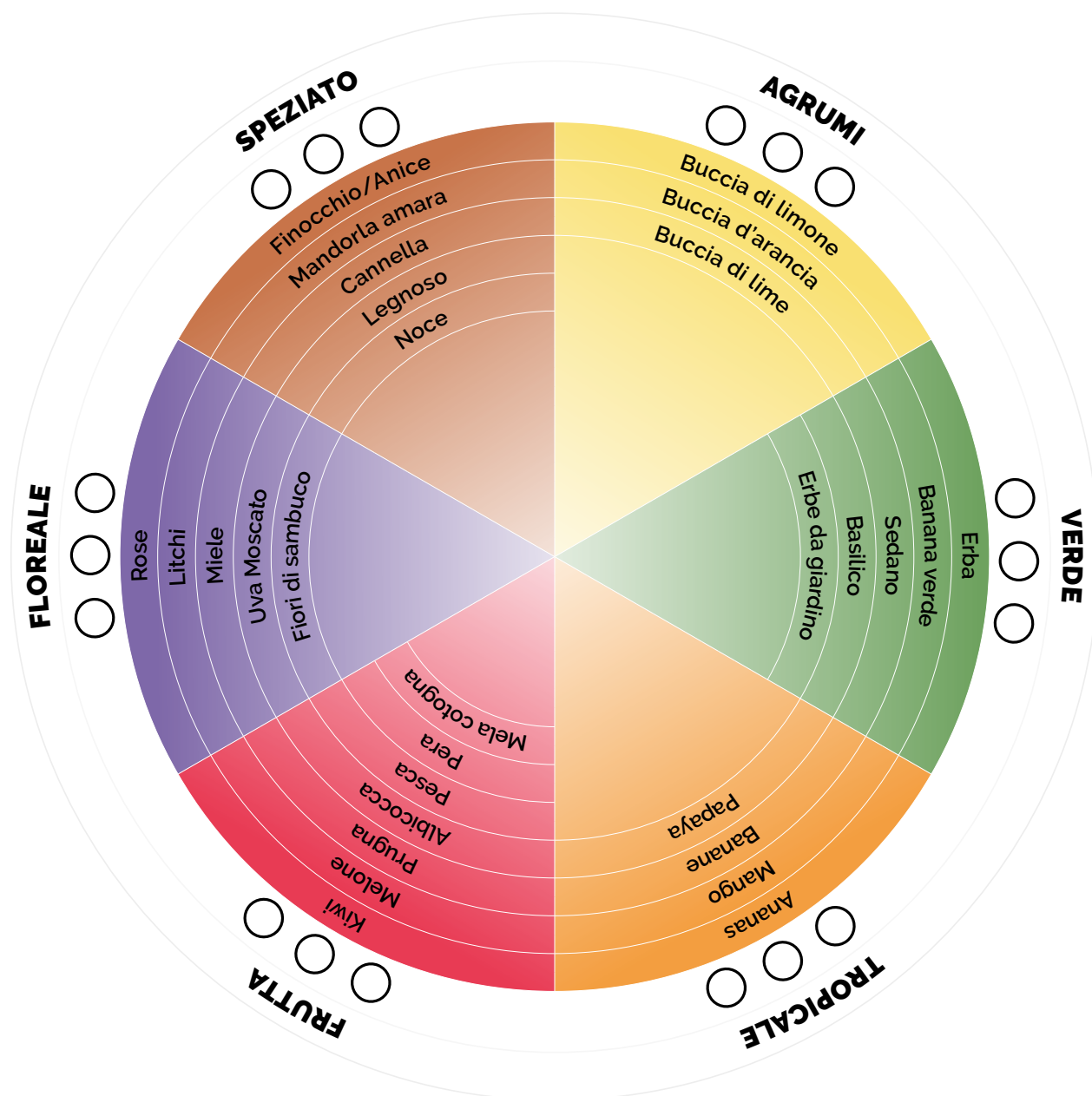
La dolcezza si percepisce immediatamente con il primo morso sulla lingua con una immediata sensazione di morbidezza in bocca.

Spessore della buccia

L'acidità ha un effetto rinfrescante sulla percezione della mela. Leggermente astringente all'inizio, più è acido e più provoca una maggiore succosità.

Molti nell'assaggiare la mela trovano piacevole l'equilibrio tra dolcezza e acidità.

Aromi della mela



I diversi aromi delle mele sono divisi in **6 gruppi aromatici**. Sono disposti sul bordo esterno della ruota nello stesso modo in cui vengono percepiti quando si mangia la mela: l'ordine vede per primi gli aromi di agrumi, poi in senso orario seguono gli altri gruppi aromatici.

I gruppi aromatici offrono un orientamento iniziale. Se percepisci l'aroma di un gruppo, puoi identificarlo più dettagliatamente usando i singoli aromi elencati.

Valuta la tua percezione personale da 1 a 3 punti.

Vocabolario degli aromi

Agrumi

Buccia di limone

Nota agrumata leggermente floreale che ricorda il sentore di una buccia di limone.

Buccia d'arancia

Nota agrumata dolciastra, leggermente legnosa, che ricorda il sentore di una buccia d'arancia tagliata.

Buccia di lime

Nota agrumata verdastra, leggermente legnosa, che ricorda l'abrasione della buccia di lime.

Vocabolario degli aromi

Verde

Erba

Nota verde che ricorda l'odore inconfondibile del taglio fresco dell'erba.

Banana verde

Aroma che si sprigiona quando le banane verdi vengono sbucciate.

Sedano

Aroma verde, erbaceo, appare leggermente amaro e ricorda i gambi di sedano.

Basilico

Aroma fresco e verde, leggermente piccante, che ricorda il basilico appena tagliato.

Erbe da giardino

Aroma verde, erbaceo e legnoso che ricorda il timo, la santoreggia, il rosmarino o il prezzemolo a foglia piatta.

Vocabolario degli aromi

Tropicale

Ananas

Aroma tropicale maturo dell'ananas molto giallo e morbido.

Mango

Aroma fruttato-tropicale che ricorda il mango giallo maturo.

Banane

Tipico aroma di banana matura che sa di fruttato, dolciastro e leggermente speziato

Papaya

Aroma tropicale intenso che ha un sapore leggermente amaro e ricorda la papaya.

Vocabolario degli aromi

Frutta

Kiwi

Aroma verde-fruttato di kiwi appena ammorbidito.

Melone

Aroma che ricorda l'anguria matura o il melone.

Prugna

Aroma leggermente ceroso e di buccia, che ricorda il sentore della pelle di prugna.

Albicocca

Intenso aroma giallo-fruttato di albicocca, che ricorda un po' anche il mango maturo.

Pesca

Aroma, che ricorda la pelle della pesca bianca pelosa.

Pera

Aroma che ricorda le pere sode e croccanti di colore verde-giallo.

Mela cotogna

L'aroma ricorda un misto di mela, pera, floralità e qualche agrume che si trova nella mela cotogna.

Vocabolario degli aromi

Floreale

Rose

Aroma floreale fresco di rose profumate appena sbocciate, che si riconosce specialmente sulla buccia della mela.

Litchi

Aroma floreale-tropicale del litchi appena sbucciato.

Miele

Aroma floreali forti del miele dei fiori.

Uva Moscato

Aroma fruttato e rosato che ricorda l'uva del Moscato.

Fiori di sambuco

Aroma rosato e leggermente agrumato di fiori di sambuco appena sbocciati.

Vocabolario degli aromi

Speziato

Finocchio/Anice

Aroma che ricorda il finocchio appena schiacciato o i semi di anice.

Mandorla amara

Aroma speziato che può essere percepito quando si mordono i semi di mela.

Cannella

Aroma speziato e leggermente legnoso che ricorda l'odore dei bastoncini di cannella.

Legnoso

Aroma legnoso che ricorda il gambo delle mele.

Noce

Aroma leggermente tostato che ricorda la nocciola e la noce.