**¿Cómo catar un chocolate?**

**Conviértete en un experto**

Nada tan delicioso y deleitable como un buen chocolate. Cada que damos una mordida a esta golosina favorita de chicos y grandes, es como si se detuviera el tiempo y **nuestro paladar experimentará una caricia de sabor**; hay un antes y un después, donde el placer y la felicidad son consecuencia de que hemos realizado la mejor elección.

¿Sabías que el primer chocolate con leche fue creado hace poco más de 100 años en Suiza? Desde entonces, la calidad y variedad de los chocolates ha crecido considerablemente, con **opciones para todos los gustos y versiones más saludables**.

Para aprender a identificar un buen chocolate, a continuación José Noe Naciff, gerente de soporte y manufactura de producción de Chocolates Nestlé, nos explica paso a paso cómo disfrutar de todos los atributos que un buen chocolate debe tener así como algunos aspectos a considerar para evaluar su calidad.

**Manual para el catador de chocolates**

Comer puede ser siempre llevado a un nivel más elevado siguiendo unos sencillos pasos que nos permitan experimentar con todos los sentidos esta actividad cotidiana, donde vista, tacto, gusto, oído y olfato se utilizan de forma específica. ¿Te lo imaginaste? Es momento de seguir estos pasos para maximizar la experiencia de disfrutar una de las golosinas favoritas de chicos y grandes: un delicioso chocolate.

1. **Siéntelo, utiliza tus dedos:** Cuando retires el empaque del chocolate que vas a disfrutar, ponlo entre las yemas de tus dedos y detenidamente siente si el producto comienza a derretirse. Si el chocolate se derrite rápidamente, esto indica que su calidad no es tan buena; en cambio, un chocolate de calidad superior tardará en derretirse.
2. **Utiliza la vista e identifica su color:** Si es chocolate negro, el color tiene que ser más intenso, señal de su alta pureza y calidad; pero si es con leche, el tono debe ser más claro y al saborearlo dejar una sensación cremosa en la boca.
3. **Verifica que no tenga imperfecciones:** Por ninguna razón deben verse manchas blancas ni en el chocolate ni en el material de embalaje, y el chocolate tiene que mostrarse brilloso, lo que significa que el producto es de buena calidad y ha sido bien templado con tecnología de burbuja.
4. **Acércalo a tu nariz, que su aroma te atrape:** Al olerlo, dependiendo del tipo de producto, si es un chocolate auténtico debe evidentemente oler a cacao y emitir notas afrutadas y florales, toques de especias, tostado, sabor a caramelo, frutos secos, cítricos y un ligero aroma a lácteo.
5. **Escucha que sea crujiente:** Al partirlo, tiene que escucharse un chasquido y debe oírse sólido.
6. **Disfrútalo en tu boca:** Al comerlo, hay que sentir cómo se funde, masticarlo y pasarlo por toda la lengua para identificar los sabores; tras cada bocado, es importante exhalar por la nariz para redondear las notas. Técnicamente, a esto se le conoce como “paladear” y es una gran práctica que permite a los profesionales detectar los sabores impuros.

**¿Qué tomar en cuenta para elegir un chocolate?**

Ahora que ya sabes cómo disfrutar un chocolate, considera los siguientes puntos para redondear la experiencia y convertirte en un *master*.

1. **Fíjate en los ingredientes:** En la lista deben aparecer manteca de cacao, azúcar, licor de cacao (así se llama, pero no tiene alcohol), leche en polvo y lecitina de soya como emulsificante, el cual ayuda a que todos los insumos se mezclen perfectamente.
2. **Mantenlo a la temperatura ideal:** Independientemente de dónde fue comprado, la temperatura de conservación tiene que estar entre los 15 y 18ºC; es decir, en lugar fresco y seco protegido del sol y la humedad, si se rebasan los 29ºC, es muy probable que se derrita debido a las características de la manteca de cacao, pues su punto de fusión es de 30 ºC. El mejor lugar en el hogar para almacenarlo es un punto fresco y seco, como la alacena.
3. **Asegúrate de que tenga un empaque seguro:** Es importante que tenga un empaque seguro, pues es muy fácil que el chocolate se impregne de aromas externos como solventes y detergentes. En ese sentido, no debe guardarse cerca de químicos o productos con un aroma penetrante, pues sabrá raro al momento de querer disfrutarlo.
4. **Checa cuándo vence:** Tiene que señalar de manera clara su lote y fecha de caducidad; mientras más pronto se consuma una vez fabricado, mejor se habrán conservado todas las propiedades organolépticas del chocolate, pues aunque el sabor será el mismo, con el tiempo pierde un poco de aroma.
5. **Ubica las vías de contacto:** La etiquetao el empaque, deben mostrar algún teléfono o vía de contacto del fabricante por si consideramos que el producto tiene algún defecto, algo que difícilmente sucederá, pues las marcas más serias y profesionales cuentan con altos estándares de manufactura y calidad.

Esta cata la puedes hacer con tu chocolate favorito, como **Carlos V®**, **Crunch®** o **Larin®**, así verás cómo poco a poco te convertirás en un experto y podrás identificar sus ingredientes y aromas. Los *tips* de los más especializados son: no consumir café antes de catar, comer una galleta habanera para limpiar la boca de todo sabor entre cada probada y no hablar mientras masticas (es como *resetear* el paladar).

Ahora que ya sabes cómo catar e identificar un buen chocolate, relájate y saboréalo despacio... sin prisas, dejando que se deshaga lentamente en tu boca, liberando todos sus aromas que se mezclarán con tus emociones para disfrutar del verdadero placer de un producto de clase mundial.

--------------------------------------

Nestlé:

Nestlé es la compañía de alimentos y bebidas más grande del mundo. Está presente en 187 países de todo el mundo, y sus 300,000 empleados están comprometidos con el propósito de Nestlé de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Nestlé ofrece una amplia cartera de productos y servicios para personas y sus mascotas a lo largo de sus vidas. Sus más de 2,000 marcas van desde iconos globales hasta favoritos locales. El rendimiento de la empresa está impulsado por su estrategia de nutrición, salud y bienestar. Nestlé tiene su sede en la ciudad de Vevey en Suiza, donde fue fundada hace más de 150 años. Con 90 años de presencia en México, Nestlé también es la empresa líder en Nutrición, Salud y Bienestar en el país, contando con el respaldo de 32 Centros de Investigación globales, 17 fábricas en 7 estados y 16 centros de distribución, en los cuales se generan 14,000 empleos. Visite: [www.nestle.com.mx](http://www.nestle.com.mx)

Chocolates Nestlé:

Chocolates Nestlé es la unidad de negocio de Nestlé, empresa líder mundial en nutrición, salud y bienestar que deleita a familias con productos nutritivos. Por medio de su campaña “Celebra el sabor de la vida” busca promover la sustentabilidad en el proceso de producción del cacao mexicano, garantizando así la calidad y excelencia en todo su portafolio. Chocolates Nestlé incluye las marcas reconocidas de Carlos V®, Chocolate Abuelita®, Larín®, KitKat®, Freskas® y Crunch®. Para más información visita: <https://www.chocolatesnestle.com.mx/>