



**Manual degustación
cacao premium
Gran Reserva**





*Nuestros chocolates no son
de comercio justo y
ecológicos por casualidad.*

*Sólo la agricultura campesina
a pequeña escala es capaz de
mantener las variedades
autéctonas con prácticas
agroecológicas.*

*Valorar las cosechas de los
pequeños productores en
condiciones de comercio justo
significa asegurar su
desarrollo autónomo y el
acceso a mejores terrenos.*





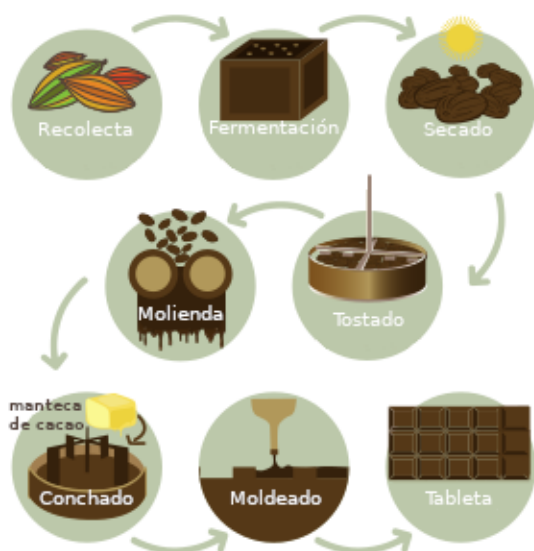
ÍNDICE

Del fruto a la tableta	4
Degustar el chocolate itodo un arte!	8
L a guía de los aromas del chocolate	11
Ficha de degustación	14
Chocolates negros	
- Perú 70%	16
- Haití 72%	18
- Costa de Marfil 74%	20
- Nicaragua 75%	22
- Ecuador 80%	24
- Madagascar 85%	26
- Bolivia 88%	28
- Ecuador 98%	30
- Crudo 70% Ecuador	32
- Gianduja Nicaragua	33





Del fruto a la tableta



No todas las semillas son iguales

Hay 4 variedades de árboles de cacao que tienen diferentes sabores: los más finos con aromas potentes como el Criollo, Trinitario y Nacional y el Forastero con un intenso sabor a chocolate. El terreno y los métodos de cultivo también influyen en la calidad del futuro chocolate.



Liberar los aromas

La fermentación de los granos de cacao recién recogidos es un paso crucial. Genera todos los marcadores de sabor que serán confirmados durante el tostado.



El tostado del grano

El tostado se adapta a cada tipo de cacao: desarrolla, de manera más o menos intensa, la aparición de notas tostadas conservando los matices iniciales.



El Conchado

Finamente molidas y luego mezcladas durante varias horas, las semillas dan a la pasta de cacao toda su finura y suavidad. Es durante el conchado cuando se ajusta el porcentaje de cacao (pasta de cacao + manteca de cacao). Lo único que queda es moldear las tabletas...

Las 4 variedades de cacao



Trinitario



Nacional



Criollo



Forastero

La elección de Ethiquable: la agroforestería ecológica



Agroforestería BIO



Monocultivo intensivo

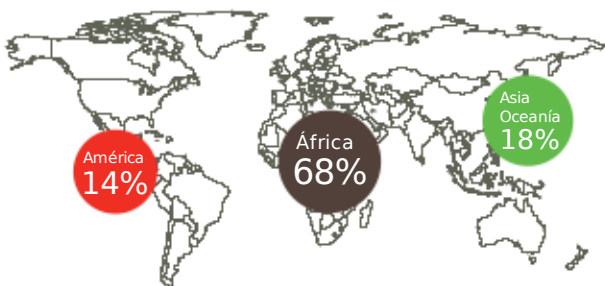
***Una mazorca de cacao contiene
alrededor de 42 semillas***

***270 semillas de cacao son
necesarias para preparar 1 Kg
de chocolate***

***El chocolate es uno de los
productos más complejos con
más de 300 compuestos
aromáticos identificados***

El cacao en cifras

Distribución de la producción mundial de cacao: 4 millones de toneladas de semillas de cacao son cosechadas al año



40 millones

de personas dependen
del cacao para vivir

**El 90% de la
producción
mundial**

es de pequeños
productores

1€ aprox.

por día y persona
para una familia de
productores en África

**Solamente
1.3%**

se vende en condiciones
de comercio justo



Degustar el chocolate: Todo un arte

Al igual que con el vino, existe un método para degustar el chocolate. El secreto es dejar que tus 5 sentidos hablen por sí mismos....

Respira el chocolate, pero no demasiado... sobre todo, míralo

En primer lugar, disfrutar de la brillantez y el color del chocolate. Compruebe el sonido al romperlo entre tus dedos. En esta fase, la mayoría de los compuestos aromáticos del chocolate están "atrapados" en la manteca de cacao. Sólo cuando el chocolate se derrite se liberan. Y como la naturaleza es sabia, es en la boca donde el chocolate coge la temperatura adecuada para que esto suceda.



¡Y cómetelo!

Ponga un pequeño trozo de chocolate en su boca, mástíquelo brevemente para acelerar la liberación de los sabores. Luego dejar que el chocolate se derrita entre la lengua y el paladar. Y concéntrate...

Define tus sentimientos

¿Dirías que este chocolate es particularmente dulce o que la dulzura aporta una cierta redondez al cacao sin empalagar? ¿Sientes un fuerte amargor o, por el contrario, el sabor del cacao se expresa con equilibrio?

Observe la consistencia del chocolate en la boca: ¿está seco y quebradizo, o es ligero y fresco, o está tan derretido que cubre la lengua y el paladar?



La acidez lo primero...

El primer elemento que se manifiesta es la acidez: si el chocolate es ácido (que no es un defecto, a menos que prevalezca sobre todo lo demás), desencadena la salivación inmediata.

...y luego todos los aromas

Exhale suavemente por la nariz con la boca cerrada y trate de describir los aromas. Aparecen en fases. Primero, las notas más fugaces de flores o frutas, seguidas de notas más cálidas a especias y tostados. Al final aparecen notas de mantequilla y sabores amaderados. Nuestra guía de sabor del chocolate y nuestra hoja de cata (p.14) siguen este orden.

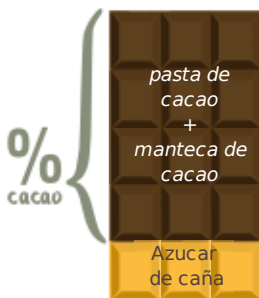


Nuestros consejos

- 1- Prueba el chocolate en pequeños trozos y poco a poco. Si es necesario, más de una vez.
- 2- Entre cada degustación, bebe agua fresca o come migas de pan.
- 3- No subestimes tu percepción y estate abierto a las sorpresas que te deparan tus sentidos y este elemento de los dioses: el cacao.

¿Qué significa el % de cacao?

Este porcentaje indica la proporción de cacao contenida en la tableta. La pasta de cacao se añade a la manteca de cacao. Nota: el mismo porcentaje puede revelar recetas diferentes, con una mayor o menor proporción de manteca para dar más suavidad o hacerlo mas crujiente.



La guía de los aromas del chocolate

FLORAL



Miel



Flor

Si el chocolate tiene notas florales, ¿son flores blancas como el jazmín, el rosa o el azahar? ¿O sientes notas de miel en su lugar?

FRUTAL



Frutos rojos



Cítricos



Pasas

Sientes notas afrutadas o picantes, ¿son frutos rojos como la frambuesa o la cereza, cítricos como la cáscara de naranja o la cáscara de limón, o frutas maduras como la pasa?



ESPECIADO



Regaliz Nuez moscada Pan de jengibre

Para las notas especiadas, hemos destacado regaliz, nuez moscada y pan de jengibre. Pero puedes sentir muchas otras como vainilla, canela, bayas rosadas....

TOSTADO



Chocolate Cacao en polvo Frutos secos

Trate de distinguir el sabor del chocolate que puede encontrar en una tarta de chocolate de un aroma de cacao más típico del cacao en polvo. Puede disfrutar de notas de frutos secos como nueces, avellanas o almendras.

MANTEQUILLA



Mantequilla fresca



Caramelo

Entre los aromas a mantequilla, se puede apreciar la frescura de una nota de mantequilla fresca o, por otro lado, los sabores más cálidos del caramelo.

TERROSO



Leña



Cuero



Tierra húmeda

Para aromas terrosos, utilice sus recuerdos: imagínese en un taller de carpintería con el olor de las virutas, en una tienda de cuero artesanal o el olor a tierra mojada después de una lluvia.



Ficha de degustación ¡Vamos a jugar!



Dulzor-  +

Amargor-  +

Creemosidad-  +



Floral

 Miel

Flor



Frutal

■ Frutos rojos

■ Cítricos

Pasas

**Especiado**

Regaliz

Nuez moscada

Pan de jengibre



Tostado

☐ Chocolate

■ Cacao en polvo

Frutos Secos



Mantequilla

☐ Caramelo



Terroso

Leña

■ **Cuero**

■ Tierra húmeda





El Chocolate Negro

Si comemos chocolate negro, es esencialmente por propio placer.

No nos escondamos: el bocado es puro hedonismo en busca de sensaciones placenteras.

Nuestros 8 chocolates negros mono origen ofrecen una gran variedad de aromas, específicos para cada territorio, que hemos querido destacar ajustando el porcentaje de cacao.





Perfil aromático Perú 70% Gran Reserva Amazonas

La dulzura y finura de este gran reserva no impide que presente una hermosa paleta aromática, bien resaltada y con un contenido de cacao ajustado al 70%.

Entorno

Mesetas amazónicas cálidas y húmedas
(2500 mm de lluvia). Cacao bajo cubierta

Fermentación

5
días



1.



2. Frutos



3. Pan de



4.

Lo que defiendo

En la región del Amazonas del norte de Perú, los 400 productores de la cooperativa CEPROAA cosechan el cacao Criollo rojo y amarillo, dos variedades antiguas y autóctonas, reconocidas por la finura de sus aromas.

Estos cacaos son más raros que las variedades híbridas, más productivas, pero con menos cualidades aromáticas.

Mantener esta cultura por lo tradicional es posible gracias al comercio justo.



Cooperativa CEPROAA



400 productores



2003



Variedad nativa
amazónica





Perfil aromático Haití 72% Gran Reserva Cabo Haitiano

Su sabor a cacao y el carácter frutal son antiguas variedades cultivadas por los agricultores en un terreno ubicado "a favor del viento", entre el mar y las montañas donde se detienen las masas de aire húmedo procedentes del mar.

Entorno natural

Región húmeda de sotavento (2000 mm de lluvia),

Jardín Criollo con culturas diversificadas.

Fermentación



1.



2.



3. Frutos



4.

Lo que defiendo

La producción de cacao en Haití se basa en pequeños huertos agroforestales de donde proceden las variedades de cacao típico del Caribe, principalmente del Trinitario.

En 2009, el proyecto de Ethiquable con la cooperativa FECCANO busco mejorar el Cacao haitiano mediante la introducción de la fermentación de los granos, que es un paso esencial para liberar los "precursores" de los aromas.

En 2011, FECCANO se convirtió en la 1er. Cooperativa exportadora haitiana de cacao fermentado, certificado de comercio justo y orgánico.

Los grandes chocolateros franceses reciben ahora sus suministros de los 3000 pequeños productores de FECCANO.



Cooperativa FECCANO



3000 productores



2009



Criollo, Trinitario y forastero





Perfil aromático Costa de marfil 74% Gran Reserva M' Brimbo

Esta tableta resume todas las especificidades del origen de Costa de Marfil, la fuerza y la intensidad del chocolate por excelencia.

Entorno natural

Bosque ecuatorial cultivado por más de 50 años.
Plantaciones sin cobertura forestal.

Fermentación

5 días con ojas de plátano.



1.



2. Cacao en



3.

Lo que defiando

Costa de Marfil es el principal productor de cacao. Las cuestiones económicas y las políticas tienen un impacto significativo en las condiciones de vida de los productores, por no mencionar el trabajo infantil en plantaciones denunciadas tantas veces en los medios de comunicación.

También hay que señalar que el país ha sacrificado su bosque para dar paso a un cultivo de cacao intensivo sin cobertura forestal.

Este sistema es hoy en día el más extendido: la fertilidad del suelo y los parásitos es cada vez mayor ya que la exigencia de productos químicos no deja de crecer. Las plantaciones terminan agotados.

Sin embargo y a pesar de las dificultades, la 64 productores de la Sociedad Cooperativa Fair Trade Bandama han tenido éxito construyendo una nueva alternativa en el país: producción de cacao orgánico comercializado en condiciones comercio justo dentro de una cooperativa transparente y democrático.

Sociedad cooperativa de comercio justo de Bandama



64 productores



2010



Forastero





Perfil aromático Nicaragua 75% Gran Reserva Waslala

Nicaragua es una de las cunas del cacao Criollo y Trinitario. La región de Waslala y su bosque tropical, le otorga la redondez en boca con su fresco toque a avellana y pasas.

Entorno natural

Bosque tropical de montaña (2750 mm de lluvia).

Cacao bajo cubierta forestal.

Fermentación



1. Frutos



2.



3. Tierra



4. Mantequilla

Lo que defiende

Waslala en el norte de Nicaragua es una zona de bosque húmedo, favorable para el cultivo agroecológico de cacao.

Los pequeños productores de cacao de la cooperativa CACAO NICA son también los pioneros de la agricultura ecológica en Nicaragua. Sus huertos están compuesto de variedades locales: Criollos y Trinitarios.

Hasta ahora, CACAO NICA no había dominado la exportación de su cacao.

La asociación con ETHIQUABLE ha permitido llevar a la cooperativa a adquirir esta competencia. El precio justo ha influenciado al alza el mercado local de cacao.



Cooperativa Cacao Nica



350 productores



2010



Criollo y Trinitario





Perfil aromático Ecuador Nicaragua 80%

Cosechada por los pueblos nativos, la variedad Nacional, ahora amenazada de extinción, ha hecho famoso al cacao ecuatoriano. Su grano da un chocolate intenso con una sutil fragancia floral muy típica.

Entorno natural

Manglar y selva tropical costera (3500 mm de lluvia). Árbol del cacao bajo cubierta forestal.

Fermentación

Corta de 3 días.



1.



2.



3. Mantequilla



4.

Lo que defiende

En Esmeraldas, en las áreas de manglares y bosques tropicales difíciles de acceso se cultiva el cacao Nacional.

Cada productor de la cooperativa FONMSOEAM posee de 2 a 5 hectáreas de árboles de cacao asociados a árboles frutales (mangos, limoneros...).

Sus parcelas están intercaladas con reservas forestales naturales, favoreciendo una gran biodiversidad. No se necesitan fertilizantes químicos en un sistema de producción de este tipo: la fertilidad está asegurada por el ecosistema.

El cacao nacional tiene un rendimiento tres veces más bajo que el de los híbridos "moderno". Un precio justo permite mantener un sistema de producción especial donde la cultura de cacao está en armonía con el bosque.

Cooperativa FONMSOEAM



400 productores



2009



Nacional





Perfil aromático Madagascar 85% Gran Reserva Sambirano

El cacao de Sambirano ofrece un raro cacao Trinitario con notas cítricas típicas. Un contenido de cacao del 85% es capaz de potenciar estos aromas ácidos sin amargor.

Entorno natural

Zona tropical húmeda sujeta a los monzones (2500 mm de lluvia). Cacao sin cobertura forestal.

Fermentación

El cacao de Sambirano se fermenta durante 5 días.



1.



2. Cacao en



3. Mantequilla

Lo que defiendo

Madagascar no es sólo el país donde la pobreza y la inseguridad alimentaria alcanzan proporciones dramática. Es también una tierra de campesinos tratando de organizarse.

Con el apoyo de los agentes económicos comprometidos como nuestro grupo cooperativo, los pequeños productores han introducido una alternativa alrededor del cacao.

Por primera vez en Madagascar, una organización campesina, la cooperativa Lazan'ny Sambirano, exporta directamente su cacao y es independiente del monopolio de la distribuidores locales. Este proyecto que se establece con Ethiquable es la manifestación de una sociedad campesina en movimiento, capaz de aumentar su valor territorio.



Cooperativa Lazan'ny Sambirano



350 productores



2010



Criollo y Trinitario





Perfil aromático Bolivia 88% Gran Reserva Alto Beni

El Grand Reserva Alto Beni ofrece un sabor con mucho cuerpo y todo el poder del cacao en boca. Luego se anima con notas a pasas y se redondea con pinceladas de mantequilla fresca y un delicado sabor a madera.

Entorno Natural

Valles y llanuras tropicales al borde de la selva amazónica. Plantación de cacao en árboles frutales

Fermentación

Fermentación durante 7 días en cajas de madera en las parcelas de los proeuctores



1. Cacao en Polvo



2. Mantequilla fresca



3. Leña



4. Pasas

LO QUE DEFIENDO

La fuerza de una cooperativa representativa

EL CEIBO es una de las experiencias más exitosas de las cooperativas administradas por productores en Bolivia. La organización de agricultores, que se basa en la fuerte participación de sus 1200 miembros, tiene algunos logros sorprendentes.

El camino tomado por estos campesinos amerindios obligados a emigrar a las planicies tropicales en la década de 1970, que crearon una cooperativa pionera de cacao orgánico en Bolivia, es impresionante. La fuerza de su filosofía cooperativa les ha permitido, entre otras cosas, establecer la cobertura de seguridad social para todos los miembros, la paridad de género y proyectos para conservar la biodiversidad y el patrimonio agrícola de la región.



COOPERATIVA EL CEIBO



1200 productores



2018



Variedades nativas del
Alto Beni tipo trinitario





Perfil aromático Ecuador Madagascar 98%

Esta tableta ofrece toda la fuerza de un cacao casi puro. Sin manteca de cacao, sólo contiene pasta de cacao y unos pocos gramos de azúcar. Este 98% es muy aromático con la suavidad aterciopelada del cacao Nacional de Ecuador y la viva acidez de la tierra malgache.

Entorno natural

Manglar y selva tropical costera (3500 mm de lluvia).

Árbol de cacao bajo cubierta forestal.

Fermentación



1. Chocolate



2. Cacao en Polvo



3. Cítricos



4. Cuero

Lo que defiende

A pesar de las dificultades, un grupo de Campesinos ecuatorianos han rehabilitado una antigua variedad de cacao.

De este modo, aumentan el valor de las granjas de cacao de la provincia de Esmeraldas, una de las zonas más pobre de Ecuador.

Esmeraldas es una zona de manglares y bosques tropicales, muy aislados, donde las condiciones para el desarrollo comunitario son difíciles. Pero la tenacidad de un grupo de líderes campesinos y el apoyo de ETHIQUABLE ha dado lugar a la introducción de una nueva dinámica en torno al cacao Nacional, una variedad antigua muy aromática.

Muy rápidamente, la cooperativa FONMSOEAM logró unir a 400 familias y exportar directamente su cacao.

El cacao para este bar también proviene de la cooperativa LAZAN'NY SAMBIRANO en Madagascar.



Cooperativa FONMSOEAM



400 productores



2009



Nacional





Perfil Aromático Cacao Crudo Ecuador 70%

Delicadas notas a flores blancas, almendras frescas, un sabor a cacao ligeramente tánico... El chocolate de cacao crudo al 70% se mantiene el sabor de los granos de cacao, recién fermentados y secados.

El cacao de la variedad nacional proviene de tres cooperativas ecuatorianas: UROCAL, APEOSAE y FONMSOAM.

Cacao crudo, ¿qué es eso?

El cacao crudo tiene un sabor singular: desprende notas alcohólicas y tánicas características del grano sin tostar. De hecho, se trabaja en frío a menos de 45°. Las habas retienen así una gran parte de sus nutrientes, que se volatilizan cuando el chocolate clásico se tuesta a 120°.



1. Flores



2. Frutos secos



3. Mantequilla fresca



4. Cacao en Polvo



Perfil aromático Gianduja Chocolate Negro Nicaragua

20% avellanas,
100% gourmet...

El aroma natural de los frutos secos del Gran Reserva de Waslala en Nicaragua se funde con las avellanas tostadas de la gianduja en una tableta voluptuosa, dulce y deliciosamente adictiva.

Las variedades de cacao criollo y trinitario provienen de las cooperativas CACAO NICA y LA CAMPESINA.

El origen de Gianduja

Gianduja es una tradición del Piamonte italiano. Toda la cremosidad de la receta se basa en avellanas tostadas, luego finamente trituradas en una pasta, que se integran en el corazón del chocolate.



1. Frutos secos



2. Chocolate



3. mantequilla fresca



En la creación de nuestros chocolates, buscábamos reunir toda la diversidad de las regiones productoras de cacao del mundo y compartir con vosotros los descubrimientos: el clásico Haitiano, la delicadeza de Perú, la cuna del cacao en Nicaragua, la variedad Nacional en Ecuador, la nota de los cítricos de Madagascar y la intensidad de Costa de Marfil.

Un alto porcentaje de cacao no garantiza la calidad del chocolate, pero adaptar el contenido de cacao en cada territorio permite revelar los aromas característicos del grano. Esta es la particularidad de nuestros chocolates.

Con este manual de degustación, le invitamos una escapada gourmet y a degustar nuestros chocolates gran reserva. ¡Para practicar solo o con tus amigos!

Puedes consultarnos en:

www.ideas.coop
info@ideas.coop



Cooperativa IDEAS
El Carpio, 55, 14420, Villafranca de Córdoba

Realizado y distribuido gratuitamente por

