Авторская дегустационная концепция
АромаАккорда на нотном стане.

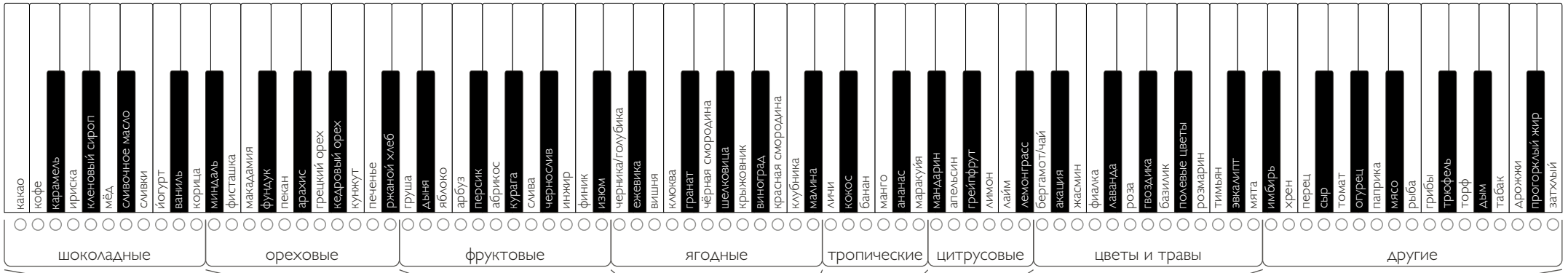
редакция
от 03.06.2026

AROMA**ACCORD**

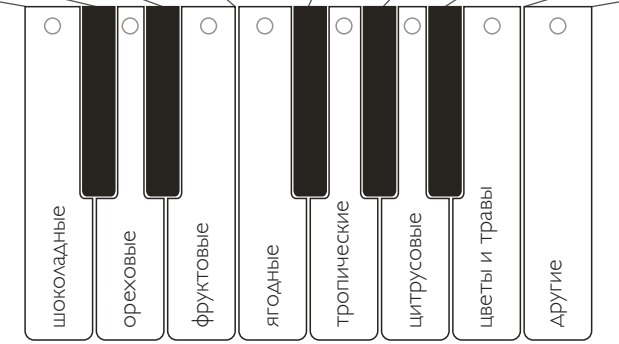
by VERHOFF chocolatier
www.byverhoff.com

скачать дегустационный бланк
АромаАккорда

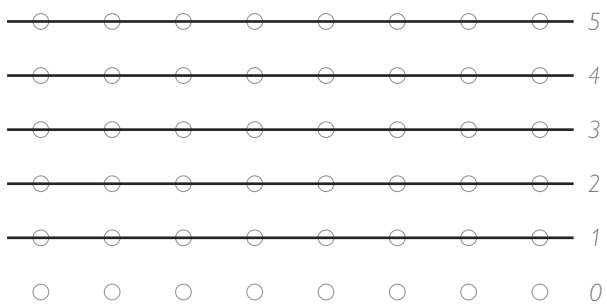
Акт 1



Акт 2



Акт 3



AromaAccord by Verhoff – дегустационная концепция.
88 клавиш рояля – ароматические ноты;
8 клавиш октавы – ароматические группы.
Расставляя силу звучания каждой группы на нотном стане и соединяя ноты, Вы визуализируете АромаАккорд, присущий дегустируемому произведению.

Инструкция формирования АромаАккорда:

Акт 1

– определите наличие ароматических нот в произведении;
– расставьте цифры по силе звучания ароматов от 1 до 5 под клавишами рояля. **Если клавиша не звучит, не заполняйте.*

Акт 2

– выберите самую сильную ноту в каждой группе под клавишами октавы;
– отметьте силу звучания этой ноты на нотном стане.
**Если в группе нет звучащих нот, отметьте уровень 0.*

Акт 3

– соедините отмеченные ноты линией слева направо.

дегустируемый продукт: _____

_____

наименование: _____

дата: _____

прочее: _____

_____

дегустатор: _____

Такая концепция подойдёт для проведения сравнительных дегустаций — Вы можете на одном и том же нотном стане отобразить АромаАккорды нескольких произведений, используя ручки/карандаши разных цветов.

Авторская дегустационная концепция
АромаАккорда на нотном стане.

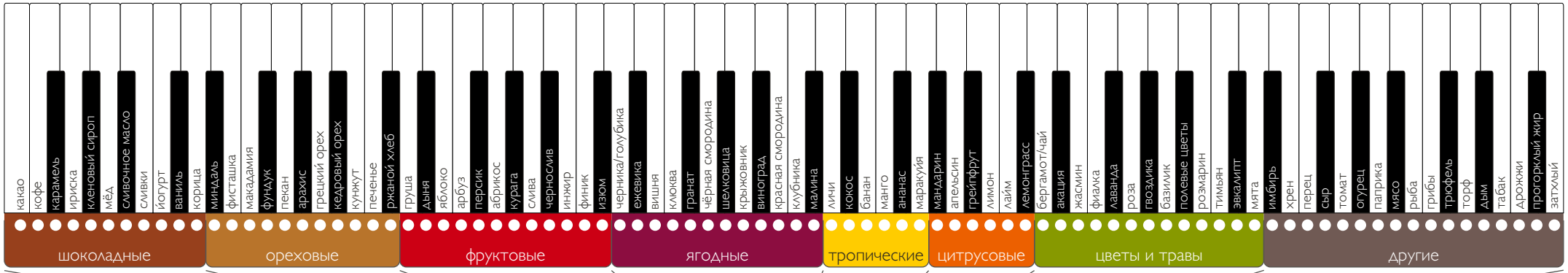
редакция
от 03.06.2026

AROMAACCORD

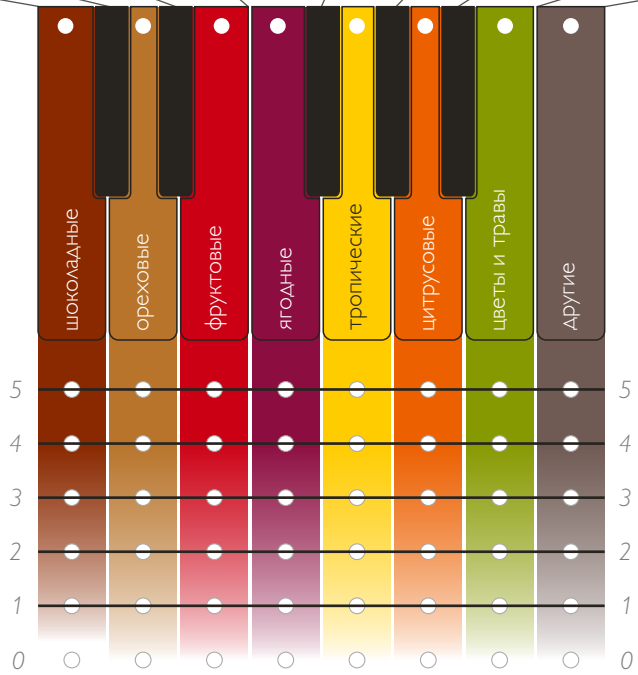
by VERHOFF chocolatier
www.byverhoff.com

скачать дегустационный бланк
АромаАккорда

Акт 1



Акт 2



Акт 3

AromaAccord by Verhoff – дегустационная концепция.
88 клавиш рояля – ароматические ноты;
8 клавиш октавы – ароматические группы.
Расставляя силу звучания каждой группы на нотном стане и соединяя ноты, Вы визуализируете АромаАккорд, присущий дегустируемому произведению.

Инструкция формирования АромаАккорда:

Акт 1

– определите наличие ароматических нот в произведении;
– расставьте цифры по силе звучания ароматов от 1 до 5 под клавишами рояля. **Если клавиша не звучит, не заполняйте.*

Акт 2

– выберите самую сильную ноту в каждой группе под клавишами октавы;
– отметьте силу звучания этой ноты на нотном стане.
**Если в группе нет звучащих нот, отметьте уровень 0.*

Акт 3

– соедините отмеченные ноты линией слева направо.

дегустируемый продукт: _____

_____

наименование: _____

дата: _____

прочее: _____

_____

дегустатор: _____

Такая концепция подойдёт для проведения сравнительных дегустаций — Вы можете на одном и том же нотном стане отобразить АромаАккорды нескольких произведений, используя ручки/карандаши разных цветов.

AromaAccord is a unique tasting concept
based on the musical stave.

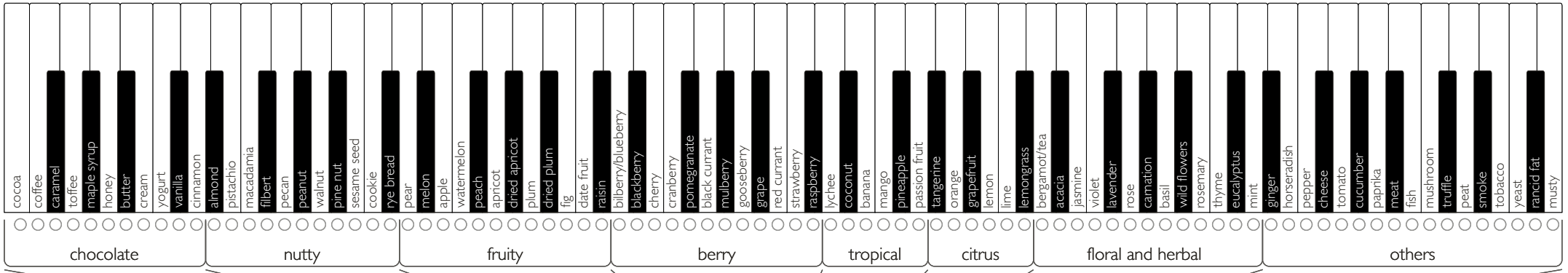
редакция
от 03.06.2026

AROMA**ACCORD**

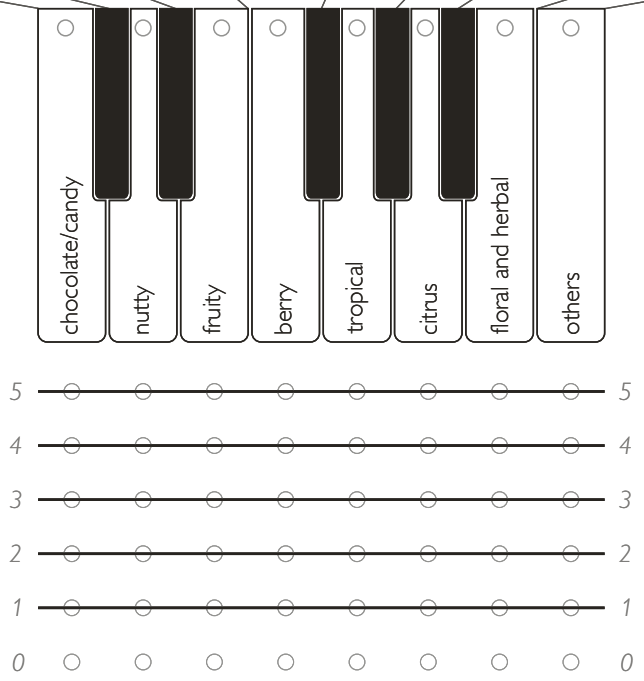
by VERHOFF chocolatier
www.byverhoff.com

download AromaAccord
tasting form

Act 1



Act 2



Act 3

AromaAccord by Verhoff is a tasting concept.
The 88 piano keys are aromatic notes.
The 8 octave keys are aromatic groups.
By placing the strength of each group on the stave
and connecting the notes, you can visualize
the AromaAccord unique to the variety being tasted.

AromaAccord completion instructions:

Act 1

– determine the presence of aromatic notes in the variety;
– arrange the numbers according to the strength of the aromas from 1 to 5 according to the piano keys.
**If the key does not sound, do not fill it in.*

Act 2

– select the strongest note in each group according to the octave keys
– mark the strength of this note on the stave.
**If there are no sounding notes in the group, mark the level 0.*

Act 3

– connect the marked notes with a line from left to right.

tasting the product: _____

_____

appellation: _____

date: _____

other: _____

_____

taster: _____

This concept is suitable for comparative tastings – AromaAccords of several different varieties can be placed on the same stave using pens/pencils of different colors.

AromaAccord is a unique tasting concept
based on the musical stave.

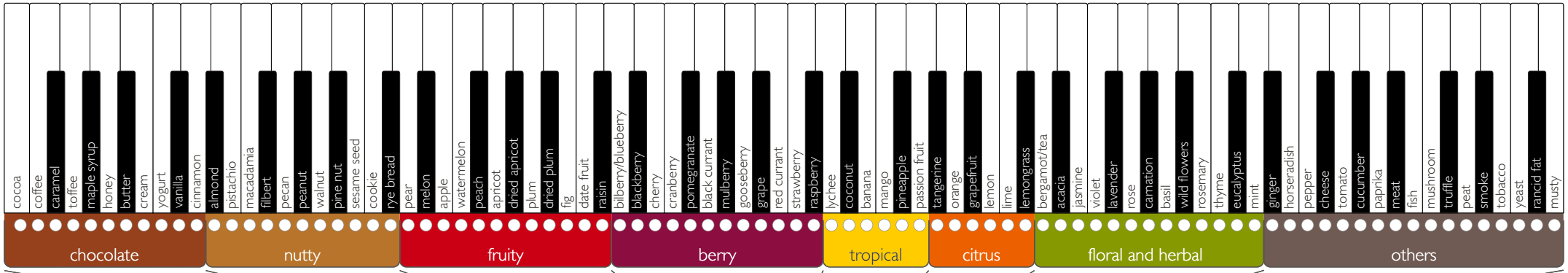
редакция
от 03.06.2026

AROMAACCORD

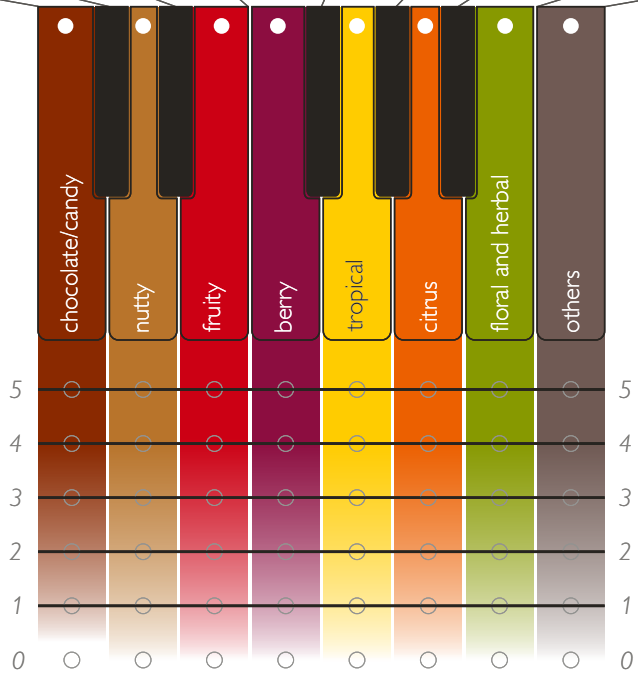
by VERHOFF chocolatier
www.byverhoff.com

download AromaAccord
tasting form

Act 1



Act 2



Act 3

AromaAccord by Verhoff is a tasting concept.
The 88 piano keys are aromatic notes.
The 8 octave keys are aromatic groups.
By placing the strength of each group on the stave
and connecting the notes, you can visualize
the AromaAccord unique to the variety being tasted.

AromaAccord completion instructions:

Act 1

– determine the presence of aromatic notes in the variety;
– arrange the numbers according to the strength of the aromas from 1 to 5 according to the piano keys.
**If the key does not sound, do not fill it in.*

Act 2

– select the strongest note in each group according to the octave keys
– mark the strength of this note on the stave.
**If there are no sounding notes in the group, mark the level 0.*

Act 3

– connect the marked notes with a line from left to right.

tasting the product: _____

_____

appellation: _____

date: _____

other: _____

_____

taster: _____

This concept is suitable for comparative tastings – AromaAccords of several different varieties can be placed on the same stave using pens/pencils of different colors.