



La degustazione del caffè, un viaggio tra i cinque sensi

È importante riconoscere e comprendere le sensazioni percepite mentre si assapora un caffè. Il colore e i sapori, ma anche le percezioni olfattive e tattili sono fondamentali per riconoscere un espresso perfetto al primo colpo.

In collaborazione con Luigi Morello, Fondatore MUMAC Academy

Bere il caffè, per gli italiani, ha molti significati: può essere un’abitudine, ma anche una necessità o perfino un’arte. Un fatto, però, è certo: bere un caffè è sempre un’**esperienza multisensoriale**. A dirlo sono proprio gli abitanti del Belpaese che, come evidenziato nell’indagine condotta da **AstraRicerche per Consorzio Promozione Caffè**, riconoscono l’importanza del colore, dell’aroma e del gusto del caffè, ma anche dei suoni tipici della sua preparazione.

Per un degustatore professionista, i sensi sono fondamentali per un’analisi ottimale, in quanto rappresentano uno strumento insostituibile per definire la qualità di un caffè. Anche i “semplici” amanti del caffè possono comunque imparare a riconoscere alcune sensazioni codificate e vivere una “coffee experience” a tutto tondo.

Il caffè, un amore a prima vista

Sono gli **occhi** i primi organi coinvolti nell’esperienza della degustazione del caffè. È attraverso la **vista**, infatti, che si stabilisce il primo, vero contatto sensoriale con questa bevanda, tanto che è possibile **riconoscere un espresso perfetto fin dal primo sguardo**.

È tutta una questione di **colore**, anzi, di sfumature: **la crema**, infatti, **deve essere di una tonalità nocciola tendente al testa di moro, con riflessi rossicci e striature chiare**. Più il colore del caffè si allontana da questa scala cromatica, più ci saranno dei difetti nella preparazione. Una crema nera, per esempio, sarà spia di una macinatura troppo fine e di pressatura troppo elevata, mentre una variazione chiara indicherà una macinatura grossolana e con pressatura bassa.

Non meno importante è la **tessitura**, determinata dalla densità delle fibre per millimetro. Un espresso fatto a regola d'arte sarà caratterizzato da una **crema a maglie strette con occhiatura (cioè la presenza di bolle) fine o assente, dallo spessore di 2-4 millimetri e capace di permanere in superficie anche oltre i 4 minuti**, senza spezzarsi o aprirsi nella parte centrale.



*Esempio di caffè dal colore e dalla tessitura ottimali
(a cura di Mumac Academy)*

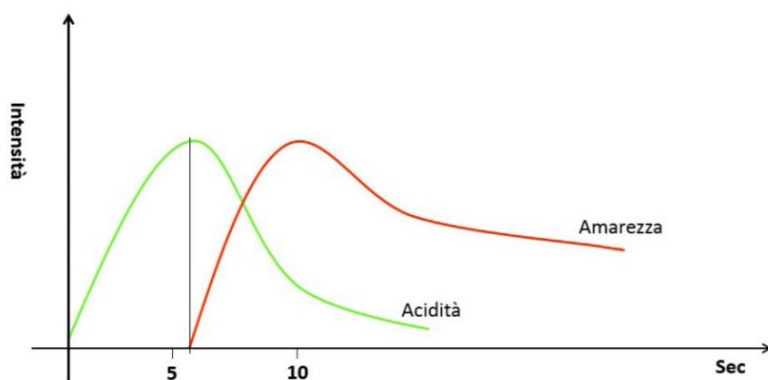


*Esempio di caffè dal colore e dalla tessitura non ottimali
(a cura di Mumac Academy)*

Il gusto, un percorso tra amarezza e acidità

Dei cinque **gusti** che possiamo percepire (dolce, salato, acido, amaro e umami), **l'amarezza e l'acidità sono quelli più presenti durante la degustazione del caffè**. Recenti studi hanno dimostrato che la lingua può recepire tutti i gusti in ogni sua area; tuttavia, per quanto riguarda l'acido e l'amaro, può essere utile riferirsi ad alcune zone specifiche, che per ragioni diverse dalla tipologia di ricettori presenti, ci possono aiutare a pesare meglio questi gusti basilari nel caffè.

La percezione del gusto **amaro**, per esempio, è accentuata nella **parte posteriore della lingua**. Al contrario, **l'acidità è percepita con maggiore intensità nella parte laterale della lingua** ed è caratterizzata da una sensazione molto fugace. Sarà la sensazione di amaro a restare presente più a lungo sulla lingua, come dimostra questo grafico:



Il grafico dimostra il rapporto tra intensità e durata dei gusti acido e amaro (a cura di Mumac Academy)

Una questione di... naso

Anche l'**olfatto** gioca un ruolo fondamentale nell'esperienza sensoriale della degustazione del caffè. **L'espresso contiene una quantità molto elevata di molecole aromatiche**, responsabili della percezione olfattiva e retro-olfattiva.

Il metodo migliore per allenare il proprio olfatto? È quello di **assaggiare il caffè con il naso... tappato**. Questa tecnica, infatti, è fondamentale per imparare a **distinguere le sensazioni gustative da quelle olfattive**. Con il naso “chiuso”, si impedisce il passaggio dell’aria e quindi degli aromi, rendendo quindi protagonisti solo le percezioni recepite dalla lingua. Solo a questo punto potremo dedicarci a quelle olfattive: una volta “liberate” le narici, sarà possibile distinguere gli aromi nelle molecole trasportate dall’aria.

Riconoscere un espresso perfetto lasciandosi guidare dall’olfatto è possibile, ma bisogna imparare a riconoscere gli odori positivi da quelli negativi. Ecco alcuni esempi:

AROMI POSITIVI

- **Pane tostato:** sensazione tipica del caffè dovuta al **grado di cottura dei chicchi**
- **Cioccolato:** aroma di **cacao con sfaccettature di vaniglia**
- **Fiori freschi e frutta:** tipico dei **lavati di ottima qualità**

AROMI NEGATIVI

- **Paglia:** presenza di **chicchi difettosi**
- **Erba fresca:** indice di **chicchi immaturi**
- **Acqua stagnante:** derivante da una **cattiva pulizia dei filtri e dei portafiltri**
- **Juta bagnata o muffa:** indice di **umidità assorbita dal caffè verde** quando riposto nei sacchi

Il tatto, per apprezzare pienamente un caffè

L’**esperienza tattile**, nella degustazione del caffè, è strettamente collegata a quella gustativa: sono le mucose della bocca, infatti, a “toccare” il liquido. In particolare, sono due le sensazioni tattili che il nostro cavo orale avverte quando entra a contatto con il caffè:

- **Corposità:** è una sensazione riconducibile al concetto di “consistenza”, strettamente collegata alla sciroposità e alla densità del liquido, conferite in modo particolare da alcune varietà di caffè, ma anche da una preparazione corretta.
- **Astringenza:** questa sensazione è attivata dalla presenza di sostanze tanniche di origine legnosa, come gli acidi fenolici, che fanno precipitare la mucina, una proteina contenuta nella saliva capace di rendere scivolose le mucose. L’astringenza è la tipica sensazione tattile conferita, per esempio, da un frutto acerbo. Un buon espresso non deve mai avere un’astringenza troppo elevata: se presente, è segno di chicchi di scarsa qualità o di una lavorazione eseguita non correttamente.

Anche l’orecchio vuole la sua parte

E l’**udito**? Pur non essendo un senso coinvolto direttamente nella degustazione del caffè, sarebbe sbagliato ridimensionare la sua importanza nell’esperienza sensoriale legata al caffè. Il **borbottio della moka** di casa, ma anche lo scorrere dei chicchi tostati, il **ticchettio del cucchiaino** che sbatte contro le pareti della tazzina o i **suoni che accompagnano i gesti del barista...** ma anche il **suono inconfondibile della macchina del caffè** piace agli italiani, anche più di prima (significativo è l’aumento dell’apprezzamento, che passa dal 54% nel 2014 al 68%, secondo i dati di Astra Ricerche).

Molteplici sono quindi i suoni inconfondibili legati al caffè, che creano, in chi lo assapora, una sensazione di piacere, calore e familiarità.