

Analisi sensoriale del caffè espresso: l'esame visivo

scritto da Manuel Terzi | 10/09/2018



La degustazione della bevanda più amata al mondo, coinvolge vari sensi e richiede attenzione, competenza e molta pratica. Ecco una guida utile per valutare la qualità di un espresso.

Quando nacque, il caffè fu fortemente condizionato dall'aspetto seducente della crema superficiale e

del corpo della bevanda. Ora è tempo di fare un passo avanti, **andando oltre la sensazione tattile** per scoprire l'infinita varietà di sensazioni olfattive e gustative che ci può (e deve) offrire un espresso.

È auspicabile condurre il pubblico in un **percorso sensoriale**, analogo a quello del vino e di altre specialità, che sottolinei le **tipicità del caffè e ne rimarchi i sentori** derivanti da precise tecniche di lavorazione. Le tecniche di degustazione, inoltre, devono consentire al consumatore di riconoscere qualità e provenienze diverse, distinguendo tra le diverse tipologie di caffè utilizzati, magari indicati per momenti diversi della giornata o per diversi abbinamenti "caffeo-gastronomici".

Ma la cosa forse più importante è che l'utente finale diventi capace di **riconoscere i difetti del caffè**, qualora presenti, e quindi di **riconoscere l'espresso perfetto**.

Analisi sensoriale per riconoscere l'espresso perfetto

Il termine **"espresso"**, in campo alimentare, indica oggi la lavorazione **"all'istante"**, non necessariamente veloce ma a richiesta espressa del cliente, nel momento in cui egli lo desidera. La **degustazione, invece, non richiede fretta** ma pretende i giusti tempi.

Il caffè merita un consumo meno standardizzato, decisamente più rispettoso e, per restituirgli l'importanza e la sacralità che ha avuto nei secoli (che, ancor oggi, conserva in alcuni luoghi), bisogna fare un salto indietro nel tempo. Vanno ricordati gli insegnamenti degli **Etiopi**, che il caffè l'hanno scoperto e reso protagonista di una magica cerimonia, oppure bisogna tornare agli antichi metodi di preparazione, come il caffè alla turca, e a quei luoghi di consumo che, nel mondo occidentale, sono divenuti cenacoli, occasioni di divertimento e scambio di idee.

L'analisi sensoriale dell'espresso ci aiuterà a comprendere meglio i pregi della bevanda, a individuare le sensazioni di cui è portatrice ed, eventualmente, anche i difetti. **Stone e Sidel (Sensory Evaluation Practices, 1993)** hanno dichiarato che:

«L'analisi sensoriale è un metodo scientifico usato per risvegliare, misurare, analizzare e interpretare quelle risposte ai prodotti che sono esito della percezione tramite i sensi della vista, dell'olfatto, del tatto, del gusto e dell'udito».

Secondo il **Centro Studi Assaggiatori**, invece, l'analisi sensoriale è:

«L'insieme delle tecniche e dei metodi che consentono di misurare, attraverso gli organi di senso, quanto viene percepito di qualsiasi prodotto o servizio».

La degustazione dell'espresso: principi di carattere generale

Nell'ambito dell'intero processo di degustazione del caffè è necessario ridare importanza ai sensi che più contano in campo alimentare: l'olfatto ed il gusto. **La "bontà" di un prodotto, infatti, si percepisce sempre col naso e con la bocca** nonostante sia rilevante anche la **percezione tattile** che va valutata e considerata. Seppure alle informazioni visive vada assegnato un peso secondario rispetto ad olfatto e gusto, anch'esse possono condizionare la percezione della qualità di un prodotto e abbagliare gli altri due soprascritti sensi, ben più importanti in questo campo.

Sicuramente i **risultati dell'analisi sensoriale devono:**

1. **essere verificabili e ripetibili;**
2. avere un **errore trascurabile** rispetto alla grandezza misurata o comunque quantificata.

L'ambiente adatto all'analisi sensoriale

Tra gli altri parametri da rispettare è importante scegliere un **ambiente ottimale** in cui effettuare l'esame che dovrà essere:

1. silenzioso, esente da rumori forti o improvvisi che possano dare agitazione al degustatore;
2. caratterizzato da colori chiari e senza contrasti che potrebbero modificare le percezioni visive;
3. esente da odori e profumi;
4. ad una temperatura interna gradevole e tale da non influire sulle sostanze aromatiche volatili (il troppo caldo e il troppo freddo modificano la capacità di volatilizzazione).

I requisiti del degustatore

Lo stesso degustatore, per non inficiare l'esito positivo dell'analisi:

1. deve evitare di usare profumi, creme o saponi profumati per evitare di confondere le sensazioni olfattive del prodotto analizzato con altre estranee;
2. trovarsi in uno stato d'animo sereno e rilassato;
3. deve aver evitato eccessi alimentari la sera precedente (cibi particolarmente piccanti o dai sapori forti, abuso di alcolici);
4. non deve fumare prima della prova.

I parametri dell'analisi sensoriale

Fissato il contesto in cui effettuare l'analisi sensoriale, il primo passo sarà individuare una **serie di parametri in grado** di definire le sensazioni di cui è apportatrice la bevanda (corpo, armonia, eleganza...), dopodiché si stabilirà una "**scala graduata**" utile a quantificare e confrontare ognuna di queste grandezze.

Le tre fasi dell'analisi sensoriale

Come per molti altri prodotti commestibili, anche l'**analisi sensoriale dell'espresso** conosce tre momenti distinti che coinvolgono altrettanti sensi:

1. Analisi visiva
2. [Analisi olfattiva](#)
3. Analisi gustativa.

Attesa la complessità di ciascuna operazione, in questo articolo procederemo ad approfondire le modalità con cui si effettua l'**esame visivo**, rinviando ad un altro articolo l'analisi olfattiva e quella gustativa.

Analisi sensoriale del caffè: esame visivo dell'espresso

Il tema dell'analisi sensoriale del caffè espresso è oggi considerato di fondamentale importanza. Esso rappresenta innanzitutto uno **strumento per gli addetti ai lavori** (produttori, crudisti, importatori, torrefattori), generalmente ben ferrati nella valutazione della qualità assoluta e dell'indice edonico del caffè, ma serve anche ad **avvicinare il consumatore finale alla bevanda perfetta**.

L'esame visivo, è **il primo passo per educare il grande pubblico all'espresso di qualità** e, di

conseguenza, per promuovere la rinascita del settore bar.

L'analisi visiva del caffè espresso dovrà **valutare** principalmente **la crema dell'espresso**, ovvero quello strato che ricopre la bevanda, importante per la percezione del "corpo" dell'espresso, ma che funge anche da "coperchio", trattiene aromi e profumi e mantiene anche il calore.

Tale prima fase permette, quindi, di valutare la qualità dell'estrazione e il corretto uso delle attrezzature ma non fornisce informazioni sulla bontà della materia prima utilizzata (al di là di un generico riferimento alla percentuale di caffè Robusta e Arabica).

Le **caratteristiche da valutare nella crema sono:**

1. colore
2. texture
3. persistenza
4. elasticità.

1. Colore

Il caffè deve presentarsi:

- di **color nocciola tostata** (o anche colore "tonaca di frate") e **tendente al rossiccio**, caratteristica che indica la presenza di un'alta percentuale di **caffè Arabica**;
- **lucido e brillante e riflettere la luce**;
- di **colore vivo e non spento**. Un colore "pallido", cioè più chiaro, rivela una "**sottoestrazione**" dell'espresso nel senso che non è stata effettuata un'estrazione sufficiente di tutti gli oli e i colloidali. Se, al contrario, la crema ha un colore uniformemente scuro (quasi testa di moro), o anche scuro con un "bottoncino" chiaro al centro, o anche con macchie più chiare diffuse su sfondo scuro, l'espresso risulta "**sovraestratto**", ovvero è stato praticato un tempo di estrazione troppo lungo oppure è stata utilizzata una dose di macinato troppo ricca, una macinatura troppo fine o, infine, la pressione o la temperatura della macchina erano troppo alte.

Se la crema ha il colore giusto, ma un bordo di colore più scuro, ciò indica l'impiego di una tazza troppo calda.

2. Texture

Per quanto riguarda la texture, ovvero la trama e la tessitura della crema superficiale, questa **dovrà essere a maglie finissime e serrate**. Dovrà apparire come una **superficie compatta e uniforme**. Anche questo particolare indica un'alta percentuale di Arabica nel caffè utilizzato, mentre una crema scabrosa, ruvida e tendenzialmente grigiastria è segno di un'alta percentuale di caffè Robusta. Una crema con piccole bollicine visibili, denota un caffè troppo fresco di tostatura.

3. Persistenza

La crema dovrà avere uno **spessore di 2-3 mm**, e dovrà essere il più possibile **persistente ed elastica**. Una crema sottile (2/3 mm) e persistente (1/2 minuti) indica un'alta percentuale di caffè Arabica, mentre una crema più alta, ma meno persistente o che tende a "sgonfiare" è indice di una maggiore percentuale di Robusta o di un caffè troppo fresco di tostatura. Ancora, se la crema è di colore e spessore giusti, ma tende ad aprirsi al centro, ciò è indice di un espresso tendenzialmente sottoestratto probabilmente per utilizzo di una dose troppo scarsa per la tipologia di caffè utilizzato.

4. Elasticità

L'elasticità andrà valutata **roteando lentamente la bevanda in tazza, per tre "rotazioni" complete per vedere se la crema è sufficientemente elastica** da seguirne i movimenti senza aprirsi al centro o staccarsi dai bordi. Un'altra modalità è di spostare la crema tre volte con un cucchiaino, immergendolo per metà in corrispondenza del bordo della tazza, muovendolo verso il centro e osservando, riportandolo al bordo della tazza, se la crema si richiude completamente.