

# 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 "bottone" 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 grigiastra 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.