

# Come si valuta un espresso tramite l'esame olfattivo e gustativo

scritto da Manuel Terzi | 02/10/2018



**La degustazione di un caffè non differisce molto da quella del vino, coinvolge i vari sensi, richiedendo attenzione e competenza. Impariamo a valutare la qualità di una tazza tramite il naso e la bocca**

Il senso dell'**olfatto** è **in grado di rilevare molte più informazioni di quanto possa fare il gusto**, anzi tante sensazioni che riceviamo dalla bocca sono dovute alla presenza, al suo interno, di canali di comunicazione con il naso, sono cioè **sensazioni olfattive**. Gli studi scientifici hanno accertato che l'analisi olfattiva consente di distinguere fino a **10.000 odori specifici** e di registrare la presenza di molecole con concentrazioni dell'ordine di parti per milione.

Dopo aver preso in considerazione **come si svolge l'analisi visiva del caffè espresso**, completiamo il processo di valutazione trattando l'**analisi olfattiva** e l'**analisi gustativa**.

# CAFFÈ TERZI<sup>®</sup> BOLOGNA

## Analisi olfattiva del caffè espresso tramite 5 descrittori

Nell'ambito della degustazione del **caffè espresso** l'analisi olfattiva dovrà, prima di tutto, ricercare ed **escludere la presenza di difetti nella bevanda** e, solo in un secondo momento, si procederà alla **valutazione delle sue qualità distintive**.

Per eseguire l'olfazione, **il naso deve essere portato all'interno della tazza** perchè, in caso contrario, sarebbe fortemente condizionato dalle sensazioni provenienti dall'ambiente esterno. Inoltre, bisogna tener conto che **olfazioni leggere o intense** forniranno informazioni differenti e quindi è importante effettuare sia le une che le altre.

I **5 descrittori o grandezze da misurare nell'analisi olfattiva** sono:

1. intensità,
2. ampiezza,
3. persistenza,
4. finezza ed eleganza,
5. armonia ed equilibrio.

### 1. Intensità olfattiva

Il primo elemento da valutare è l'**intensità olfattiva**, una grandezza che **misura la massima forza degli odori presenti nell'espresso**, ovvero il valore assoluto (che potrebbe essere positivo o negativo) dell'insieme degli odori rilevabili all'olfazione diretta.

Il dato di per sé non è indice di alta o bassa qualità; per assurdo, un caffè di qualità molto scadente può produrre un'alta intensità olfattiva derivante da soli difetti.

### 2. Ampiezza olfattiva

L'**ampiezza** indica, invece, il **numero delle sensazioni olfattive fornite da un dato caffè espresso**. Anche questo non è un dato positivo in senso assoluto: un espresso potrebbe, infatti, presentare una grande ampiezza olfattiva associata però a numerosi difetti. Al contrario sarà senz'altro una grande qualità per un espresso avere una grande ampiezza olfattiva (e/o gustativa), se non presenta difetti.

Procedendo quindi all'**olfazione diretta** si dovrà cercare di capire se il ventaglio delle sensazioni olfattive offerte dalla bevanda è **ampio, largo e aperto**, o piuttosto il contrario, **stretto e monocorde**. Andranno rilevate e valutate le **sensazioni fragranti, cacaose, cioccolatose, di frutta secca, floreali secche, floreali fresche, di frutta a polpa, frutta sotto sciroppo o sotto spirito, confetture, speziate, agrumate e balsamiche**.

### 3. Persistenza olfattiva

La **persistenza olfattiva è un indice positivo in assoluto: più è lunga più il caffè è pregiato**, ovviamente in assenza di difetti.

Per valutare la persistenza olfattiva **si dovrà procedere a un'olfazione intensa** e, dopo avere allontanato il naso dalla tazza, **contare i secondi in cui perdurano le sensazioni olfattive**. La valutazione della persistenza è soggettiva, tuttavia, indicativamente, è possibile indicare come persistenza:

- **corta** quella che va da 0 a 2 secondi
- **media** da 2 a 4 secondi
- **lunga** oltre i 4 secondi.

### 4. Finezza ed eleganza

Anche **finezza ed eleganza sono considerate descrittori assoluti**. Si tratta comunque di valutazioni molto soggettive: un'origine acida e molto aromatica, pur se poco ampia e poco sciropposa, può essere giudicata fine ed elegante, da chi predilige queste caratteristiche, o inelegante da chi non le ama. Si tratta insomma di un **descrittore strettamente collegato all'indice edonico** che il degustatore ha assegnato alla bevanda.

### 5. Armonia ed equilibrio

Anche questo descrittore indica, in maniera abbastanza precisa, la qualità dell'espresso. L'**armonia e l'equilibrio** esprimono il buon bilanciamento tra le sensazioni precedenti. Se un espresso presenta buoni valori di intensità, ampiezza, persistenza, finezza ed eleganza, in assenza di difetti, sarà sicuramente molto armonico ed equilibrato.

**Armonia ed equilibrio sono strettamente correlati al pregio del caffè**, ma, ancora, non necessariamente all'indice edonico che il degustatore ne trae, il quale potrebbe apprezzare maggiormente un caffè dalla forte e spiccata personalità, pur se meno equilibrato e meno armonico.

### Tabella di descrittori olfattivi

Sarà utile a ogni degustatore preparare una **tabella di descrittori olfattivi** (ad esempio: cioccolato fondente, scorze di agrumi, profumo floreale, fragranza di dolci lievitati, pane tostato, eccetera). Ciò permetterà valutazioni e comparazioni uniformi nelle diverse analisi.

Attraverso tali descrizioni, inoltre, gli addetti ai lavori potranno inoltre spiegare "a parole" l'espresso ai clienti, dimostrando che il **caffè non è un articolo omologato e standard**, ma anzi, può - e deve - racchiudere un'infinita varietà di prodotti dai diversi profili sensoriali.

In questo modo il pubblico sarà indotto a concentrarsi sulla degustazione e sulla ricerca di quelle sensazioni che gli sono state descritte. Inoltre il consumatore avrà una percezione positiva della professionalità dell'addetto da cui scaturirà un'alta fidelizzazione della clientela.

### Analisi gustativa del caffè espresso

Le informazioni che provengono dall'analisi olfattiva possono essere confermate dalla successiva **analisi gustativa** oppure stridere con essa. Ricordiamo che occorre procedere all'analisi sensoriale piuttosto rapidamente, al fine di evitare che la temperatura dell'espresso si abbassi troppo.

Le **caratteristiche da valutare attraverso l'analisi gustativa** sono:

1. Intensità e ampiezza gustativa
2. Corpo e sciropposità
3. Sensazione amara
4. Bilanciamento acidi/tannini
5. Finezza ed eleganza
6. Armonia ed equilibrio
7. Persistenza gustativa
8. Persistenza retro gustativa (le sensazioni retro nasali dopo la deglutizione).

### 1. Intensità e ampiezza gustativa

L'**intensità** si riferisce alla potenza della sensazione gustativa e vale lo stesso discorso fatto per l'intensità olfattiva: si tratta di un **valore assoluto**, al quale dovremo poi assegnare il segno + o - in quanto potrebbe, in casi estremi, essere rilevata un'alta intensità di soli difetti.

L'**ampiezza gustativa** definisce il ventaglio, ovvero il numero delle sensazioni che si ricevono all'assaggio, in maniera analoga all'analisi olfattiva.

### 2. Corpo e sciropposità

Il **corpo** e la **sciropposità** sono **sensazioni tattili**, riferite alla "pienezza", "cremosità", "sciropposità" o "setosità" che contraddistinguono un buon espresso.

Normalmente, per verificare tali caratteristiche si convoglia la bevanda sul piatto della lingua e la si schiaccia contro il palato per rilevare e valutare la "resistenza" che crea. Le sensazioni tattili verranno rilevate dalle **papille filiformi** presenti sulla parte medio-dorsale della lingua.

La consistenza di un espresso realizzato con sola **Robusta** è diversa da quella di un espresso 100% **Arabica**. Il primo avrà una maggiore sciropposità, quasi fosse gelatinoso, mentre il secondo sarà caratterizzato da una maggior scorrevolezza nel cavo orale ma anche da una maggiore "setosità", come se si verificasse un attrito minore durante la degustazione.

Il corpo degli Arabica, la varietà più nobile e pregiata, inoltre, si presenta più stabile, ovvero tende a diminuire più lentamente di un Robusta, com'è facile verificare tenendo qualche secondo in bocca un sorso di entrambi.

È bene fare attenzione che la sensazione di **corpo e sciropposità dell'espresso** non condizioni tutte le altre. Si tratta di una **sensazione gradevole**, dunque può trarre in inganno l'assaggiatore disattento. Il cervello potrebbe "suggerire" qualcosa del tipo: «*ma è talmente cremoso o sciropposo, probabilmente sarà buono*». Capita lo stesso con la dolcezza in preparazioni ricche di zucchero e infatti i prodotti industriali sono molto dolci e possiedono cremosità e spalmabilità straordinarie, anche se magari talvolta mancano altri pregi.

### 3. Sensazione amara

La fase di tostatura dei chicchi provoca la **caramellizzazione degli zuccheri** e la carbonizzazione della cellulosa presenti nel caffè crudo, generando il sapore amaro. Pertanto la **sensazione amara** è inevitabile ma dovrà essere morbida e bilanciata per non coprire le altre caratteristiche del caffè o risultare sgradevole.

#### 4. Bilanciamento acidi-tannini

Il **bilanciamento acidi/tannini** è un **traguardo difficile da raggiungere**. Si tratta di valutare le sensazioni di salivazione e di leggero pizzicore, quasi frizzantezza sulla lingua, soprattutto ai lati, e può anche coinvolgere le ghiandole salivari, contraendole. Tali sensazioni devono bilanciare quella proveniente dai tannini che, per effetto della precipitazione della **mucina** ossia la glicoproteina lubrificante presente nella saliva, danno sensazioni di allappanza, ovvero bocca secca, asciutta, quasi sabbiosa.

Se le percezioni di salivazione, leggero pizzicore e tannicità sono equilibrate, alla deglutizione resterà la bocca "pulita", fresca e salivata e il bilanciamento sarà ottimale. Se prevale l'una o l'altra, questa voce avrà una valutazione non soddisfacente.

In ogni caso, l'**acidità porta aromaticità** e quindi pregio ed alto indice edonico: è senz'altro migliore e più pregiato un espresso acido e aromatico che uno tannico o, peggio, allappante.

#### 5. Finezza ed eleganza

Finezza ed eleganza sono **descrittori collegati all'indice edonico** che il degustatore ha assegnato alla bevanda e quindi, come scritto a proposito della fase olfattiva, sono valutazioni soggettive.

#### 6. Armonia ed equilibrio

Oltre alle considerazioni fatte per la fase olfattiva, un ulteriore giudizio riguarda la ricerca di una **corrispondenza tra la fase olfattiva e gustativa**. Se nella fase precedente era possibile definire equilibrato e armonico un espresso unicamente sulla base dell'olfazione, **nell'analisi gustativa ci si dovrà inevitabilmente rifare anche alle sensazioni olfattive** già rilevate. Si dovrà valutare, quindi, se c'è una buona e prevedibile corrispondenza tra la fase olfattiva e quella gustativa dell'espresso.

#### 7. Persistenza gustativa

La **persistenza gustativa** definisce le **sensazioni che permangono nel cavo orale dopo la deglutizione** dell'espresso. In genere tale sensazione è molto alta nei caffè di specie Robusta.

Se non è associata a sensazioni sgradevoli, **più alta è la persistenza, meglio è**. Non è un descrittore primario e, comunque, passa in secondo piano rispetto alla persistenza retro gustativa e retro olfattiva.

#### 8. Persistenza retro-gustativa

Il **retrogusto** è la sensazione olfattiva percepita attraverso l'orofaringe e parte della rinofaringe. Spesso è unita a sensazioni più forti legate al gusto residuo dopo la deglutizione. Si ottiene emettendo, dopo la deglutizione, l'aria polmonare (calda) attraverso i turbinati nasali e contemporaneamente "masticando" (cioè aprendo e chiudendo la bocca).

**Per definire la persistenza retro gustativa** si terrà conto sia dell'intensità che dell'ampiezza delle sensazioni rilevate. Nel caso di un espresso esente da difetti, l'intensità e la lunghezza delle sensazioni retro gustative sono proporzionali alla qualità della bevanda.

**Un espresso particolarmente riuscito riempie letteralmente la testa di profumi, come alcuni appassionati sanno bene.**

Qualche esperto vuole **differenziare retrogusto e retrofatto** ricollegandoli, rispettivamente, alla fase di inspirazione ed espirazione. In effetti, le due fasi possono fornire informazioni diverse per le differenti composizioni e temperature dell'aria in inspirazione ed espirazione, le quali potrebbero dare volatilità a molecole aromatiche diverse nell'uno o nell'altro caso, dando luogo così a sensazioni diverse.