

I profumi del caffè: cosa dobbiamo sentire?

scritto da Manuel Terzi | 10/08/2018



Nella degustazione della bevanda, l'analisi olfattiva è forse quella più importante e definisce i parametri che differenziano un prodotto pregiato da uno scadente. Intervengono anche cultura e tradizioni ma non si può prescindere dalle valutazioni oggettive

Se oggi siamo qui è senz'altro (anche) grazie al nostro olfatto. Se nelle centinaia di migliaia di anni dalla nostra comparsa su questo piccolo granello di acqua e terra, perso nella vastità dell'universo, non ci siamo (ancora) estinti è anche grazie al nostro olfatto. Se nei millenni, in epoca antetecnologica, siamo stati in grado di capire se l'acqua era contaminata o si poteva bere, se la carne era fresca e mangiabile o già in putrescenza, se i frutti erano adatti all'alimentazione o tossici/velenosi è anche - e soprattutto - grazie al nostro olfatto.

Da sempre, infatti, il senso umano preposto alla percezione e alla distinzione degli odori ci ha salvato e ci ha permesso di capire - prima di assaggiare - se poter mangiare e bere o se fosse meglio evitare. Oggi viviamo una realtà fortunata e privilegiata nella quale non abbiamo normalmente bisogno di valutare attraverso i sensi la salubrità o la perniciosità di un cibo o di una bevanda, non è sempre stato così.

Analisi sensoriale di cibi e bevande

Oggi l'olfatto è perlopiù "soltanto" uno dei tasselli che compongono la cosiddetta "**Analisi sensoriale**" di cibi, bevande e di altri prodotti come i cosmetici, ad esempio. Restando in campo alimentare, essa si sviluppa in tre passaggi: **visiva**, **olfattiva** e **gustativa** e, in tale contesto, il senso più analitico, più importante e meno condizionabile è senz'altro l'olfatto.

Un [cioccolato](#) può avere un bellissimo aspetto (Analisi visiva) pur essendo di pessima qualità; una crema di cioccolato può essere dolce e cremosa al gusto (Analisi gustativa), pur essendo complessivamente di qualità scadente. L'olfatto, invece, non si può ingannare: se fa profumo fa profumo, se fa puzza fa puzza.

Tuttavia, escluso il campo dell'assoluto di cibi contaminati, putrescenti, velenosi o comunque pericolosi (ad esempio, credo che nessuno potrebbe trovare invitante l'odore dell'ammoniaca o dell'alcol denaturato) in alcuni casi subentrano anche la "cultura" e le "tradizioni" a complicare le cose. Ad esempio, una delle erbe aromatiche più apprezzate nella cucina colombiana ha un netto e forte sentore "di cimice" e un europeo, al primo assaggio, deve cercare di controllare i conati.

Analisi olfattiva del caffè

Nell'ambito del caffè è importante definire i **parametri che differenziano un caffè pregiato da uno scadente**, pur se entrambi non pericolosi per la salute umana. In tale fase, come si accennava in precedenza, intervengono anche cultura e tradizioni.

Per cinquant'anni ci hanno fatto bere caffè di bassa qualità e così ci hanno abituati a sentori sgradevoli che, tuttavia, hanno creato "**tradizione**". Se, per qualche aspetto, l'esperienza originaria della degustazione è stata positiva ogni volta che essa si ripete potrebbero innescarsi ricordi e sensazioni piacevoli per effetto di un condizionamento psicologico.

Per capire cosa intendo dire, vi riporto una mia esperienza personale. Mia nonna preparava il caffè macinando i grani con un vecchio apparecchio elettrico a lame che, nonostante ottenesse il risultato di ridurre in polvere i chicchi, bruciava terribilmente il prodotto finale. Oggi quando annuso un caffè di moka bruciato, mi viene in mente mia nonna a cui volevo bene e ciò innesca sensazioni soggettive positive che mi fanno apparire buono un caffè oggettivamente imbevibile.

Di contro se, per esempio, da ragazzino mi avessero dato tutti i giorni da bere Roederer ma accompagnato da un sonoro ceffone, io oggi odierei Roederer e forse anche tutti gli altri Champagne già al solo rumore dello stappo e a berli mi verrebbe un nervoso tremendo. Grazie a Dio non è così. Non mi hanno mai dato Roederer da bere e quindi non lo associo ai ceffoni che prendevo.

Ecco perché noi consumatori che paghiamo il caffè, nonché i giornalisti e critici gastronomici che devono valutarlo, dobbiamo essere in grado di fare **valutazioni oggettive**, che prescindano da "tradizioni" personali e/o altri condizionamenti.

Profumi del caffè: cosa dobbiamo sentire? La ruota di Andrej Godina

È facile intuire che, oggettivamente, è positivo se nel caffè sono presenti un aroma di Rosa Velasquez, di Princesse Charlene de Monaco, di Mandarino del Giappone o di Cacao Criollo. Ma siamo altrettanto certi circa il sentore di arachide, peperone dolce, patata dolce, legno o di terra?

Per questo, recentemente sono state messe a punto diverse chiavi di lettura: "legende" per capire se le sensazioni olfattive siano positive o negative, alcune realizzate da associazioni straniere e altre

nostrane. Ho resistito fino qui a non usare nemmeno un termine anglosassone... Chiedo quindi aiuto all'amico **Andrej Godina**, un italiano che ha perfezionato una semplice ed inequivocabile "ruota" degli aromi, dividendoli chiaramente in "primari" e "secondari", e in positivi e negativi.

La "ruota" di Andrej, che va letta dal centro verso l'esterno, è di facile consultazione ed è un utile strumento in lingua italiana per **valutare in maniera oggettiva la qualità del profilo sensoriale del nostro [espresso](#)**. Con il suo permesso, potete scaricarla qui.

Lo scorso 2 agosto, Andrej Godina è stato ospite su RAI 1 alla trasmissione **La vita in diretta** (tempo 1 ora 39 minuti 40 secondi) dove si parlava di caffè.

Andrej Godina, triestino, ha frequentato il dottorato di ricerca all'Università di Trieste in "Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del caffè". Caffesperto e assaggiatore professionista, è presidente di **Umami Area Honduras**, azienda che produce caffè arabica in Honduras con una piantagione di 45 ettari vicino al confine con El Salvador e Guatemala.
