

Tazza per espresso e cappuccino: come scegliere quella perfetta

scritto da Manuel Terzi | 05/11/2019



Materiale, forma e dimensioni della tazza influenzano l'esperienza "sensoriale" di caffè e cappuccino, sia a livello amatoriale che professionale. Allora quelle che troviamo nei bar, sono le più adatte?

Tutti conosciamo la grande importanza del [bicchiere nella degustazione della birra](#), del vino, della grappa, del cognac, del whisky o di qualsiasi altra bevanda o distillato e sappiamo anche quanto siano rilevanti il **materiale** e la **forma del bicchiere**. Quest'ultima, condiziona anche la corretta temperatura di servizio; se alcuni bicchieri, infatti, vanno scaldati con il palmo della mano, altri vanno impugnati per lo stelo per non trasmettere calore alla bevanda.

Quindi è lecito porsi la domanda: «**Andrà bene qualsiasi tazza per il caffè espresso o per il cappuccino?**» Naturalmente no, tutt'altro. La **tazza è estremamente importante sia nella preparazione che nella degustazione del caffè e del cappuccino**, per una molteplicità di ragioni che adesso approfondiremo.

Tazze per caffè e cappuccino: forma, dimensioni e materiale

Sappiamo dal mondo degli spiriti che **dimensioni e forma del contenitore** sono in grado di modificare profondamente le sensazioni che si traggono dalla degustazione.

Qualche anno fa, alcuni sommelier professionisti furono coinvolti in una prova a doppio cieco, con il pretesto di condurre una ricerca e un approfondimento sulle tradizioni enologiche di varie regioni italiane. Ai degustatori fu sottoposto, più volte, la stessa etichetta ma in bicchieri differenti, dicendo loro che si trattava di vini diversi. Il risultato fu sorprendente: tutti trovarono migliore il vino servito nel bicchiere più importante, più elegante, più sottile e di **crystallo**, che è un materiale più nobile e pregiato rispetto al vetro. Nessuno si rese conto che stavano degustando il medesimo vino, nonostante fossero professionisti allenati a rilevare le differenze oggettive e le minime sfumature, al di là dei condizionamenti, delle preferenze e dei gusti soggettivi.

Possiamo quindi aspettarci che la stessa cosa accada con il grande pubblico per l'espresso e per il cappuccino. Ed è, infatti, esattamente quello che succede quotidianamente, in campo "sensoriale", amatoriale (oggi in grande crescita) e in ambito professionale da parte degli operatori di settore.

Caffè e cappuccino: l'importanza della tazza nell'analisi sensoriale

Per definizione, l'"**espresso perfetto**" è quello la cui crema superficiale persiste e conserva la sua consistenza per un certo tempo.

L'**analisi sensoriale del caffè**, unitamente a tutte le altre valutazioni riguardanti le caratteristiche del prodotto (materia prima, torrefazione, preparazione etc), comprende - in prima istanza - l'**analisi visiva** che prende in considerazione la qualità, il colore, la *texture*, l'elasticità e la persistenza della crema. Si tratta di una fase delicatissima perchè può condizionare la percezione della qualità del caffè fino ad **influenzare gusto e olfatto**, due sensi ben più importanti nell'analisi sensoriale.

Senza dubbio la **forma di una tazza** avrà un'enorme importanza nell'esame visivo e spieghiamo il perchè.

Supponendo che la quantità di crema di un espresso perfetto sia di 15 ml, immaginiamo di estrarre due espressi identici ma in tazze di diverso diametro, ad esempio 4 cm e 14 cm. La crema sarà della stessa quantità e qualità in entrambi i contenitori ma, nel primo caso, risulterà compatta, elastica e persistente mentre nella tazza più larga sarà quasi inesistente. Appare, quindi, evidente quanto la **valutazione visiva della bevanda risentirà della forma e della dimensione della tazza!**

Un altro ragionamento da fare riguarda l'**aromaticità della bevanda, anch'essa influenzata dalla forma e dal materiale della tazza**. Immaginiamo di servire due "espressi perfetti" identici ma in due differenti tazze, una perfettamente **adiabatica** e a temperatura stabile di 60°C (la tazza "ideale") e un'altra a temperatura molto più bassa in un **materiale tipo alluminio** che disperde tutto il calore in tempi brevissimi e raffredda il caffè.

L'**aromaticità percepita risulterà completamente differente nei due casi** perché il primo caffè (nella tazza ideale) conserverà più energia termica che permetterà lo sviluppo di una, enormemente maggiore, quantità e **varietà di aromi e molecole volatili**, a differenza di quello che accadrà con la seconda tazza. In parole più semplici, il primo espresso, sembrerà, risulterà e, effettivamente, sarà nettamente più aromatico.

Spessore e colore della tazza: quanto influiscono?

«...Allora produciamo tazze di buona spessore in modo da mantenere inalterata a lungo la temperatura dell'Espresso», dicevano una volta e l'hanno messo in pratica per anni. Ma **questa idea va approfondita e contestata**, vediamo perchè.

Immaginiamo di degustare due "espressi perfetti" identici, uno in una tazza in splendida porcellana, sottile, leggera e perfino trasparente e l'altro in un tazzone di 3 cm di spessore, che mi costringe a spalancare la bocca per sorseggiarlo. Facile immaginare quale darà l'impressione di essere nettamente il migliore dei due, anche a parità di conservazione della temperatura, no?

E il colore? **Anche il colore della tazza condizionerà la valutazione nell'analisi visiva.** Uno dei parametri da cui si giudica la qualità di un espresso è il **colore della crema**: nell'espresso perfetto la crema deve essere color nocciola tostata tendete al rossiccio.

Immaginiamo una tazza il cui interno è marrone, arancione o giallo ocra e un'altra, ad esempio, dall'interno color blu elettrico o verde fluorescente: non ci sono dubbi quanto ne venga influenzata oggettivamente la valutazione del colore della crema, senza considerare anche i condizionamenti psicologici che sono indotti dalla differenza cromatica.

I 7 requisiti della tazza perfetta per l'espresso

Per quanto spiegato finora, potremmo riassumere i **requisiti che devono avere le tazze per l'espresso**:

1. **interno di colore bianco** per non interferire nell'analisi visiva del colore della bevanda;
2. **materiale con buona coibenza** per conservare la temperatura del liquido ma ciò non è necessariamente collegato allo spessore della tazza stessa. La porcellana, ad esempio, ha migliore coibenza della ceramica, pur essendo più sottile, e inoltre rende più piacevole la sensazione tattile al contatto delle labbra sul bordo tazza. Se si aggiunge che è meno pesante, il tutto si traduce in una globale maggiore piacevolezza di beva;
3. **interno a sezione ellittica** affinché la crema, scivolando, non incontri spigoli vivi o angoli e quindi non si "spezzi" né si indebolisca. Il vantaggio sarà la **conservazione di una migliore texture**, una maggiore elasticità e la massima persistenza della crema. Questi ultimi fattori, già di per sé positivi, sono ancora più importanti se si considera che la crema funge anche da "coperchio" e mantiene la corretta temperatura della bevanda;
4. **capacità interna di circa 60/80ml** con conformazione e volumetria dello "spazio di testa" tali da permettere la migliore, più analitica e più approfondita **analisi olfattiva** (con "spazio di testa" si intende la porzione di tazza che non viene riempita dal volume dell'espresso);
5. **diametro superiore tra i 4 ed i 6 cm**, ossia non troppo piccolo da inibire lo sviluppo degli aromi e non troppo grande da inficiare elasticità e persistenza della crema e/o dispersione degli aromi;
6. **presenza di un manico** per non toccare con la mano il bordo della tazzina che si porterà alla bocca. Tale esigenza serve a favorire la piacevolezza dell'esperienza, quando è puramente edonica ma, soprattutto, a non alterare le valutazioni quando si deve condurre una degustazione analitica;
7. **giusta temperatura al momento del servizio** (circa 55/60°C), per non scaldare/raffreddare la bevanda.

Tazza per cappuccino: non tutte sono adatte

Anche per il **cappuccino perfetto** va utilizzato un contenitore adeguato che dovrà avere le seguenti

caratteristiche:

1. **interno bianco** per non indurre condizionamenti nel degustatore, anche se tendenzialmente la bevanda tende a riempire la tazza di servizio e non rimane molta superficie libera. Anche la valutazione del colore della superficie del cappuccino non sarà così importante in senso assoluto; saranno rilevanti, piuttosto, il contrasto tra il marrone del caffè e il bianco del latte (dovrà essere il più netto possibile) e la texture che dovrà essere perfettamente lucida e setosa;
2. **materiale di buona coibenza** per mantenere la temperatura della bevanda. Anche in questo caso, è preferibile uno **spessore sottile per la maggior piacevolezza di beva**, per la migliore ergonomia e per la fruibilità di una tazza più leggera;
3. **interno di sezione ellittica** affinché la crema dell'espresso e del latte vaporizzato, cadendo in tazza non incontri spigoli vivi o angoli. Nel caso del cappuccino, la sezione ellittica non solo garantirà la miglior "performance" della crema in termini di elasticità, texture, persistenza e lucentezza ma permetterà (utilizzando una tecnica corretta di vaporizzazione e versaggio del latte) anche una perfetta omogeneità e cremosità della bevanda che risulterà perfettamente montata, emulsionata e cremosa, in sintesi "monofasica";
4. capacità interna di circa 150/180 ml;
5. **diametro superiore non troppo piccolo** per non stratificare la bevanda al suo interno e non troppo grande perché non appaia "smontata" e piatta. Indicativamente potremmo comprenderlo tra i 6,5 e gli 8,5 cm;
6. **presenza di un manico**, per le stesse ragioni dell'espresso;
7. **giusta temperatura al momento del servizio**, per non scaldare, raffreddare o "smontare" la bevanda (circa 45/50° C).

