

Vino e caffè, analogie nella degustazione di due mondi affini

scritto da Cecilia Novembri | 08/07/2017



Il mondo della degustazione del caffè è in forte espansione perchè sempre più persone desiderano essere educati ad apprezzare le moltissime sensazioni di un prodotto affascinante. Ecco, quindi che si ravvisano le affinità con il vino.

Moka, acqua, caffè macinato e fuoco, questi gli elementi primari per un buon caffè. Poi sono arrivate le macchine per l'espresso anche a casa, più veloci e immediate, ma il gusto è rimasto invariato.

Il **mondo del caffè** è in evoluzione e i tempi di preparazione e di degustazione non sono "espressi", ma lenti e quasi meditativi. Le attività agricole, il terroir, la raccolta e la selezione manuale dei chicchi, sono tutti ingredienti che rappresentano parametri fondamentali per una buona tazzina di caffè. Non si può dunque negare che **vino e caffè** abbiano in comune molto più di quanto si possa immaginare e pensare: ci offrono dei momenti rilassanti e conviviali, hanno i sapori della terra dalla quale provengono e si degustano in modo del tutto simile.

Vino e caffè, analogie nella degustazione

Entrambe le bevande derivano poi da un frutto e sono la fiabesca convergenza della natura e del lavoro dell'uomo. Passando poi alle altre affinità, anche la degustazione del caffè si dipana in tre momenti:

1. l'**esame visivo**, che consente di valutare lo spessore della crema, il colore, la persistenza e la consistenza. L'espresso perfetto ha una trama sottile dove si snodano leggere striature, è alta 3/4 mm, ha un colore che va dal nocciola verso tonalità più intense ed ha una persistenza di almeno 2/3 minuti;
2. l'**esame olfattivo** che prevede di mescolare il caffè con il cucchiaino, così che la crema non ostacoli il passaggio delle sostanze aromatiche. Si avvicina il naso alla tazzina inspirando profondamente per qualche secondo, si percepiscono così delle note profumate che rivelano il tostato, il gelsomino, la mandorla, vegetali, frutta, cacao e vaniglia;
3. l'**esame gustativo** dal quale si possono rilevare, in base alla differente tostature, sensazioni di acidità, dolcezza e la nota amara derivante dalla tostatura stessa. Si inizia a sorseggiare il caffè valutando l'equilibrio dei sapori e l'armonia tra dolce e amaro.

Per poter effettuare al meglio la degustazione del caffè è nato, dalla collaborazione tra **Nespresso** e Riedel, il [calice per il caffè](#), della **Reveal Collection**. Questo bicchieri, alti 12 cm e di diametro 5,7, sono stati pensati appositamente per esaltare le note tostate caratteristiche dei Grand Cru Espresso Intenso.