

ESPRESSO ITALIANO: STILI E POSIZIONAMENTO SENSORIALE

Si può parlare di stile quando esiste un'identità sensorialmente percepibile e inequivocabile. L'Espresso Italiano, pur nella sua pluralità di espressioni, la evidenzia con chiarezza. E ora è dimostrabile anche statisticamente

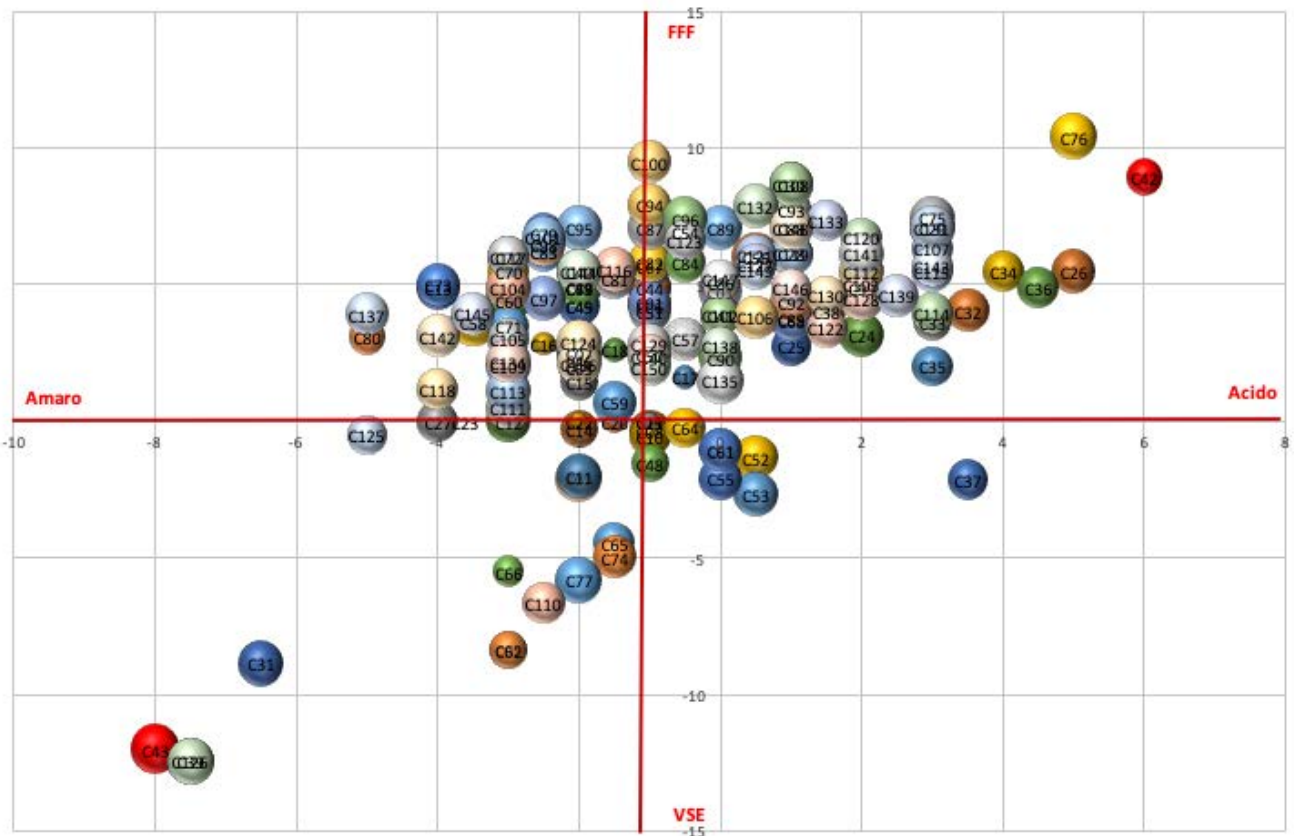
Una decina di anni fa, utilizzando l'archivio storico generato dal Centro Studi Assaggiatori con la collaborazione di Iiac e Inei - che all'epoca contava quasi 25.000 test sui consumatori e decine di test di analisi descrittiva eseguita su 210 miscele profilate sensorialmente da 50 giudici togati ed esperti di caffè - trovammo correlazioni evidenti tra le caratteristiche dell'espresso made in Italy e le regioni di produzione.

Ma qual è la realtà oggi con l'evoluzione dei consumi, l'avvento di nuove mode e la globalizzazione dei gusti? Esistono ancora gli stili dell'Espresso Italiano? Ancora una volta a soccorrerci nell'indagine sono state le decine di migliaia di test sui consumatori e le centinaia di test di laboratorio compiuti in questo lasso di tempo, nonché le ricerche antropologiche svolte e la messa a punto di nuovi metodi di analisi sensoriale.

IL POSIZIONAMENTO SENSORIALE

Prendete un piano cartesiano e tracciate un asse, in relazione alle ascisse, sul quale l'amaro decresca procedendo da sinistra verso destra, lasciando via via il posto all'acido che aumenta di intensità. Poi inserite l'asse delle ordinate che, partendo dal basso e andando verso l'alto, indichi via via una riduzione di vegetale, speziato ed empireumatico per cedere il passo alla progressiva crescita dell'intensità di fiori e frutta fresca, passando ovviamente per i toni del tostato (con pasticceria, cacao, caramello e molti altri) e poi della frutta secca ed essiccata. Ora generate un algoritmo che comprenda anche il corpo (indicato sul grafico dal diametro delle sfere) e con esso trattate i dati sensoriali di ben 325 caffè diversi, tutti testati mediamente da nove assaggiatori, quindi per un complessivo di quasi 3000 prove.

È quanto abbiamo fatto noi per verificare





le possibilità esistenti di individuare gli stili dell'Espresso Italiano e di distinguere questo da preparazioni che, pur essendo espresso, non possono essere dichiarate conformi alla tazza made in Italy. Elemento fondamentale per mettere a punto l'algoritmo è ovviamente stato il profilo generato dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano che attualmente verifica e qualifica centinaia di miscele presenti sul mercato italiano e internazionale. Di notevole utilità sono stati i campioni di caffè di tutto il mondo che hanno partecipato a diverse edizioni di International Coffee Tasting, quindi descritti da giudici provenienti dai cinque continenti.

Nel grafico di pagina 29, per motivi di leggibilità, non sono riportati tutti i caffè descritti, ma circa la metà e quindi un'aliquota più che rappresentativa. Cosa possiamo desumere dal grafico? In primo luogo si può osservare il diametro delle sfere: il disciplinare Inei per l'Espresso Italiano indica un limite per il corpo, quindi

quando una sfera è piccola significa che è basso e dunque difficilmente si tratta di un Espresso Italiano. E poi si passa al posizionamento: al centro si collocano i campioni molto bilanciati sotto l'aspetto amaro acido e con note evidenti di tostato, ma non carenti negli altri sentori nobili e non viziati da note poco eleganti. Man mano ci si allontana spingendosi lungo la diagonale del primo quadrante (in alto a sinistra) si otterranno miscele e con amaro sempre più intenso, ma ancora con sentori di fiori e frutta fresca più o meno evidenti. Per contro a destra in alto (secondo quadrante) si collocano i campioni con decise note floreali e fruttate e una freschezza acida elevata. Il terzo quadrante (in basso a destra) è sicuramente il più spoglio in quanto è molto difficile ottenere caffè di elevata acidità con la presenza di note speziate o addirittura empireumatiche. La motivazione è complessa e certamente non descrive caffè positivi: una simile miscela può essere fatta solamente con componenti tostate male (o singolarmente e comunque male: alcune molto poco, altre moltissimo) soprattutto se il campione considerato dovesse raggiungere l'apice della diagonale del quadrante. Nel quarto quadrante (in basso a sinistra) si posizionano i campioni che hanno un amaro elevato unito a note speziate intense, fino a esprimersi, quando estremi, nell'empireumatico.

Questa è una diretta conseguenza della specie di caffè utilizzata e della tostatura alla quale è stata sottoposta.

LUIGI ODELLO

GIAN PAOLO BRACESCHI

