





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

