

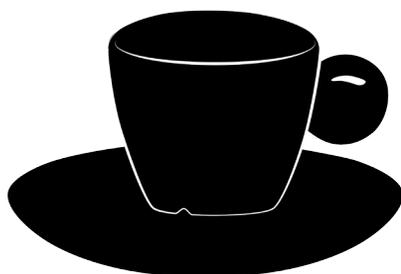
# VETRO O PORCELLANA PER L'ESPRESSO?

*L'espresso lo vuoi in vetro? Ecco ciò che guadagni e ciò che perdi secondo due test condotti con giudici esperti*

Non c'è nulla di più potente della vista quando si vuole fare notare un cambiamento. Così c'è chi ha pensato che, dopo avere studiato tazzine in porcellana di ogni genere, fosse ora di dare un segnale più forte passando al vetro. Quindi, mentre paesi — come la Spagna — tradizionalmente utilizzatori di questo materiale, al bar sono passati alla porcellana spinti dalle critiche verso il vetro, in Italia c'è chi ha pensato di diffonderlo nei pubblici esercizi per il servizio dell'espresso.



**La tazzina classica in porcellana:**  
capacità 65 cc, peso 138 g, diametro bocca 57 mm



**La tazzina tecnica Iiac in porcellana:**  
capacità 80 cc, peso 92 g, diametro bocca 62 mm



**La tazzina in vetro:**  
capacità 73 cc, peso 140 g, diametro bocca 45 mm

Ma com'è il percepito dello stesso caffè assaggiato in diversi supporti misurato da giudici sensoriali e qual è il percepito della tazzina e del bicchierino da caffè? Per rispondere a queste domande abbiamo eseguito due test comparativi ad alta utilità informativa appartenenti alla classe Big Sensory Test, per la precisione il tipo Avanzato per misurare le caratteristiche percepite del caffè e il tipo Analogico-Affettivo per descrivere tre esemplari degli utensili utilizzati: la tazzina dell'assaggiatore Iiac (che di seguito chiameremo tecnica), la tazzina Giacinto di Club House (che chiameremo classica) e una tazzina di vetro (vedasi in didascalia le caratteristiche). In questo articolo non abbiamo considerato le tazzine in vetro con intercapedine in quanto già trattate sul numero 53 de L'Assaggio, dove hanno evidenziato un comportamento sensoriale di buon livello, ma sono poco o punto usate nel bar.

## COME CAMBIA IL PROFILO SENSORIALE DEL CAFFÈ

Per il test abbiamo usato una miscela per Espresso Italiano Certificato (Action Organic Espresso di Caffè Milani) che, di stile alpino, manifesta una certa freschezza, un buon corpo e un ventaglio aromatico particolarmente ampio.

### TAZZINA CLASSICA IN PORCELLANA

La tazzina in porcellana classica presenta all'assaggio un espresso che ha più corpo, buona acidità e intensità olfattiva. Tra gli aromi presenta una buona intensità dei sentori di fiori e frutta fresca che si rivelano in particolare in un livello più elevato di aroma di miele. Più elevati sono anche i sentori di frutta secca ed essiccata, di pasticceria e di tostato (alti anche quelli di cereali). Del tutto assenti i sentori empirumatici e biochimici. La tazzina classica rivela all'assaggio livelli i più elevati di aromi positivi.

## TAZZINA TECNICA IN PORCELLANA

Svolge bene il compito per il quale è stata progettata consentendo di operare una scansione dell'intero quadro aromatico senza enfatizzare note particolari, a parte un accento sui biochimici e sul balsamico. Gioca un ruolo importante nella gestione del sorso, rivelando intensità minori di corpo, acidità e astringenza. Ha quindi un maggiore rispetto per il lavoro del torrefattore e del barista: se qualcosa c'è si sente, ma nei giusti rapporti.

## TAZZINA IN VETRO

L'espresso sottoposto al test in vetro rivela una maggiore intensità colore e una minore intensità olfattiva. I tratti aromatici presentano intensità maggiori per sentori floreali e di frutta fresca, nonché di cereali, cacao e vaniglia, ma anche vegetali, empireumatici e biochimici diversi. Cambia l'espresso anche sotto il profilo gustativo e tattile: più acidità, amaro e astringenza.

## COSA DICE IL TEST ANALOGICO AFFETTIVO

Il test Bst Analogico affettivo è stato svolto sulle tre tazzine per individuare le caratteristiche sensoriali degli oggetti di assaggio e per individuare la dimensione emozionale del prodotto, scomponendola secondo un metodo che lavora per analogia e ricostruendo in pratica le motivazioni emotive al consumo o al non consumo legate al prodotto in sé. La scheda è strutturata con criteri semiotici.

## TAZZINA CLASSICA IN PORCELLANA

La tradizionale tazzina in porcellana rassicura facendo sentire a casa chi vi assapora l'espresso. Se ha infatti un minore impatto scenico rispetto alla tazzina tecnica e al vetro, viene percepita come la più familiare, pulita, classica.

Alla vista appare la più solida e pesante, tratto confermato al tatto in cui rivela la



sua massa e robustezza e anche dal fatto che viene percepita come la più adatta al lavaggio. Pulita e composta si mostra una tazzina comoda adatta a tutti con un richiamo al passato e alla pace domestica.

## TAZZINA TECNICA IN PORCELLANA

Gradita all'impatto, la tazzina tecnica si rivela come la più femminile ed elegante, moderna e al contempo tecnica. È la più leggera alla vista e anche al tatto. La più gradevole e interessante toccandola, gradita in tutte le sue parti (corpo, manico e piattino) e fine anche alle labbra, pur non nascondendo una certa fragilità. Ritenu- ta la più gradita a un pubblico esigente di persone originali e di esperienza, è al tempo stesso gradita al bar, a casa o per far bella figura con gli amici.

## TAZZINA IN VETRO

La tazzina in vetro è quella che allo sguardo si distingue maggiormente tra le altre, meno classica e meno familiare. Non viene ritenuta però un oggetto artistico o tecnico, piuttosto come il più allegro. Piattino e manico in particolare non vengono ritenuti di particolare valore. Se alla vista pare leggera, al tatto rivela il suo peso ed è percepita come l'unica adatta a sorsi più grandi e quella meno gradita al tatto dalle labbra. Non risulta adatta a persone di esperienza e nemmeno al bar (forse in quanto la meno adatta al lavaggio) o in ufficio, mentre è giudicata idonea per un uso domestico.

**CLAUDIA FERRETTI**

**LUIGI ODELLO**

Il test è stato condotto preparando espresso con macinadosatore K-6 R 9003 Compact e macchina professionale qualificata Inei Mini/L-WX Wega. Hanno operato 11 giudici sensoriali del Centro Studi Assaggiatori — di cui 7 erano assaggiatori IAC — che nelle diverse sessioni di assaggio hanno ottenuto un'attendibilità del 94,67% e 90,22%.