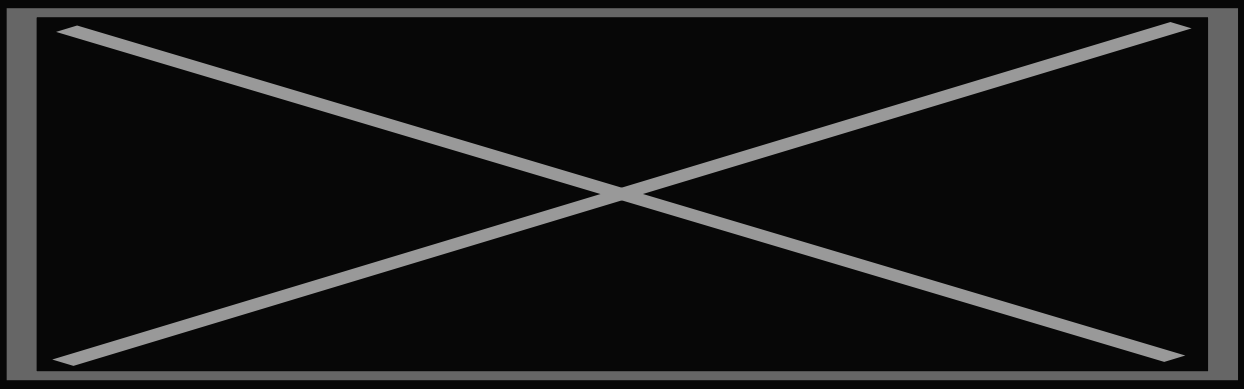
Caffè espresso: che cos’è la piramide della qualità

lente-d-ingrandimento-con-fondo-dei-chicchi-di-caffe-arrostiti-da-essere-tazza-70395624-a0ac4e2b

Il Cup of exellence è una competizione, organizzata dalla Alliance of Coffe Exellence, che si svolge in diversi Paesi per stabilire quali sono i caffè dalla qualità più elevata. La selezione delle specialty vincitrici si svolge in diverse tappe (El Salvador, Nicaragua, Messico, Honduras, Guatemala Costa Rica, Burundi, Colombia Brasile) durante i sei mesi centrali dell’anno fino a Ottobre. Una volta assegnati i titoli, i caffè vengono venduti all’asta via internet, il che influenza il mercato globale del caffè. Il cosiddetto “oscar del caffè” in passato è stato finanziato dal Common fund of commodities per promuovere la ricerca di caffè di livello gourmet. Il metodo di assaggio utilizzato nella fase finale della competizione viene definito cupping o assaggio alla brasiliana, è utilizzato anche alla Borsa del Caffè di New York.

Il sistema con alcune varianti è utilizzato anche dai crudisti in seno ai luoghi produzione per valutare la qualità del caffè. Tuttavia non garantisce una valutazione univoca rispetto alla totalità dei metodi estrattivi presenti sul mercato (per citarne alcune: AeroPress, Arabic coffee, Chorreador, Automatic drip brew, Espresso machine, French press, Handpresso, Instant coffee, Knockbox, Moka pot, Percolator, Turkish coffee, Vacuum maker), in particolare rispetto a quelli non a filtro.

Un progetto lanciato da SCA Italia mira a integrare la scheda del cupping con un’apposita sezione di valutazione dedicata all’espresso. Indicativamente il procedimento consiste nel macinare grossolanamente una presa di 8,2 grammi di chicchi caffè (secondo alcune fonti 7g per 100ml, in modo che filtri circa il 30% del caffè macinato) per predisporlo in 150 ml di acqua a una temperatura tra 85 e 95 gradi e portata a ebollizione una sola volta. Una volta rimossa la crosta che si forma, dopo quattro minuti si sorbisce aspirando con forza la bevanda (ossia si vaporizza). Dopodiché si valuta la qualità del liquido secondo i parametri indicati in una scheda (immagine sotto). Al fine di definire ogni aspetto, per ogni monorigine analizzata vengono mediamente impiegate 5-7 tazze.



Il Manifesto dell’Espresso: la cruda realtà raccontata dagli importatori

Il Manifesto dell’Espresso: il parere di Simone Pecora (Aziende Riunite Caffè)

Il Manifesto dell’Espresso: il parere di Edy Bieker (Sandalj)