Ben 850 aromi (e ancora pensiamo a “un” caffè)

coffee-tin-1705026-640-d96dc2c5

Di buon corpo, dolce, fine, con un’acidità fresca e aromi di fiori di gelsomino e guava. Potrebbe trattarsi di un vino. Oppure di un caffè. Magari un Panama Gesha, originario dell’Etiopia – come tutti i caffè – e adottato dal Centro America che ultimamente si segnala come tra i miglior alle competizioni internazionali. E spunta prezzi astronomici, come un gran vino bordolese. Perché **il caffè, prodotto della terra, ha dei composti aromatici ben definiti. Addirittura il doppio del vino: 850, si dice, contro circa 400.** Ma sono meno persistenti, più difficili da identificare specie se non si è “allenati”. Alcuni sono primari, derivano dal terreno, dalla tipologia, dal clima. E fanno la base di quel particolare caffè. Ma per esprimersi il caffè deve essere lavorato e soprattutto tostato e infine estratto.

ORIGINE E LAVORAZIONE: CHI CONTA DI PIÙ?



Uno studio della Kansas University ha determinato l’impatto del grado di tostatura, della macinatura e dell’estrazione sull’evoluzione dell’aroma partendo dai grani di caffè verde, lavorando su 15 attributi sensoriali aromatici. I risultati? Il caffè verde ha poche caratteristiche tipiche del caffè ma note erbacee, terrose, acide o anche di muffa in grado di arrivare fino alla fase dell’estrazione. La tostatura scura fornisce quegli attributi che piacciono a noi italiani e percepiti come caratteristici del chicco (ma che non lo sono): sentori di torrefatto, bruciato, cenere, amaro. Secondo lo studio i profili aromatici dipendono più dalle fasi della lavorazione ed estrazione che dalla varietà del chicco d’origine.

SENTORI “CATTIVI”

Durante la lunga fase di preparazione il chicco può anche incontrare problemi che si manifestano in sentori sgradevoli: muffa, umidità, stantio, rancido. Possono essere generati da malattie della pianta, una cattiva gestione della fase di essiccazione e soprattutto di immagazzinamento. Perché il caffè a differenza di molti vini ha un problema: invecchia velocemente. Da due a tre mesi dalla tostatura deve essere consumato. Possiamo anzi dire che appena tostato dà il suo meglio in quanto ad aromi: poi inizia un declino abbastanza veloce ed inesorabile.

Anna Muzio *ha scritto con* ***Andrea Cuomo*** *“Mondo Caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un’invenzione meravigliosa” (ed. Cairo, I libri de Il Golosario). Gli autori hanno appena lanciato il loro magazine online,* ***coffeando.it***

Quali strumenti per degustare il caffè