I segreti del caffè espresso - 16) La Cup of Excellence

cup-odf-excellence-b0aacc29

In questa puntata del nostro viaggio nel caffè Andrej Godina ci introduce ad alcune considerazioni sulla Cup of Excellence, il prestigioso premio assegnato a caffè di qualità eccellente. Ogni caffè sottoposto a questo scrutinio viene assaggiato almeno cinque volte durante il periodo di competizione che dura tre settimane. La Cup of Excellence è gestita dalla Alliance for Coffee Excellence, organizzazione non profit che opera in cooperazione con le organizzazioni del caffè per sviluppare programmi e strategie volte a migliorare la qualità del caffè mettendo in relazione i torrefattori con i coltivatori.

[embed width="560"]http://youtu.be/scDWuLB52Vc[/embed]

(segue)

Già pubblicati

Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione

1) La macchina da caffè

2) Il macinadosatore

3) La purificazione dell'acqua

4) La temperatura dell'acqua

5) La pulizia delle attrezzature

6) L'importanza della tazzina

7) I consigli del campione

8) Il caffè decaffeinato

9) La Latte Art

10) Gli effetti della caffeina

11) Metodo di assaggio alla brasiliana

12) Miscela, dolcezza, acidità

13) Il caffè filtro, l'altra preparazione

14) Le macchine: componenti e manutenzione

15) La tazzina professionale