Global Coffee: la tecnologia aiuta, ma non è un oracolo

odello-3185702d

Uno spettro si aggira per l’Europa… Qualcuno di ben più influente di chi scrive scelse questo incipit per dare il via a un mutamento epocale su cui gli storici stanno ancora discutendo oggi. Prendendo a prestito l’efficacia evocativa di queste parole, oggi potremmo dire che uno spettro si aggira nel mondo del caffè ed è la tecnocrazia. Stiamo assistendo in questi anni a un uso massiccio di strumenti di misurazione dell’estrazione in tazza (e non solo di questa). L’uso del rifrattometro in particolare è fonte di animate discussioni. Uscito dai laboratori di chimica è andato a finire nelle tasche, è proprio il caso di dirlo, di una moltitudine di professionisti del caffè. Comprare un rifrattometro oggi non differisce molto dall’acquisto di uno smartphone (e non a caso i modelli più avanzati si interfacciano con grande disinvoltura ad app ad hoc).

Innamoramenti rischiosi

Qualcuno nel coffee business sembra essersi spinto un po’ oltre le reali capacità dell’oggetto che, ricordiamolo, fornisce una misura dell’intensità dell’estrazione basandosi fondamentalmente sulla lettura dei composti in grado di polarizzare la luce. Gli enologi usano questo strumento da tempo e questi signori sono una casta quasi braminica a cui va riconosciuto il merito di avere una formazione tecnica invidiabile da decenni. Il mondo del caffè vi è arrivato ben più tardi e se ne è quasi subito innamorato. Ed è stato un amore che a qualcuno ha fatto perdere la testa: quello che è uno strumento di misurazione è diventato ben presto un oracolo a cui chiedere ardite previsioni sulla qualità del caffè in tazza. Uno strumento di controllo dell’estrazione, e tra l’altro parziale, si è visto elevare al rango di strumento predittivo. E’ una cotta di alcuni professionisti del caffè che li ha portati a idealizzare il loro amore per questo piccolo e intrigante strumento. E’ questa la pericolosa deriva tecnocratica di cui parlavo all’inizio: il rifrattometro non è più un momento di controllo basato su uno storico di dati, ma diventa il Google del caffè in grado di rispondere a qualsiasi domanda. Lo strumento governa l’uomo e non il contrario. Ora, ben lungi da un’ottica di luddismo, sempre per stare nel tema di cui

all’introduzione, ritengo che la tecnologia possa aiutarci ma non sostituirci. In questi anni abbiamo pagato un discreto numero di fatture al nostro laboratorio di chimica per le analisi gascromatografiche di cui ci avvaliamo nella valutazione del caffè. Il gascromatografo è un amico generoso che a una domanda semplice risponde con un fiume di misurazioni, ma mai abbiamo pensato che avremmo potuto perdere la testa per lui. Ci è sempre stato chiaro che ogni tecnologia ha i suoi limiti nel restituirci la fotografia della qualità del caffè in tazza ed è fondamentalmente stupida: senza correlazioni sensoriali è praticamente Logomuta. E lasciatemelo dire: leggere un numero su un display è molto più economico che pagare professionisti della statistica per dare un significato sensoriale a quel numero (nel limite del possibile).

L’autore è Consigliere dell’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e Amministratore del Centro Studi Assaggiatori www.assaggiatoricaffe.org. Chi fosse interessato a contattare l’autore può farlo scrivendo a: carlo.odello@assaggiatori.com