# Il canto della terra: narrare il caffè

6d2ec43e-aa89-4e31-a569-316acb7e12a4

«Il vino è il canto della terra verso il cielo», amava ripetere Luigi Veronelli, distillando in un’unica e fulgida immagine l’essenza di un’intera cultura enologica. Quando ci si accosta a un calice guidati dalla sapienza di un sommelier, l’esperienza sensoriale viene immediatamente preceduta, accompagnata e sublimata dal verbo. Non si degusta soltanto un liquido, ma si accoglie una narrazione vivente: la composizione intima del suolo, le bizze del clima di un’annata specifica, la sapiente architettura pensata dal vignaiolo. Il vino diventa così un’estensione del pensiero, un veicolo di mitopoiesi che nobilita il corpo e l’intelletto. È la parola che trasfigura l’atto del bere, trasformandolo in un rito di comunione con il territorio e con la sua storia.

Se volgiamo lo sguardo alle sponde d’elezione del caffè, ci accorgiamo di trovarci di fronte a un Rinascimento tecnico straordinario. I professionisti che oggi operano dietro i banchi e le stazioni di brewing possiedono una sensibilità e una precisione scientifica encomiabili. Calibrano flussi, misurano solidi disciolti e governano variabili termiche con una maestria che rasenta l’alchimia. Questa dedizione merita un coronamento ulteriore, un passo che conduca la tecnica verso le vette dell’eccellenza umanistica. Come ricordava Émile Peynaud, padre dell’enologia moderna, la conoscenza tecnica rischia di rimanere sterile se non si traduce in un linguaggio capace di rivelarla e comunicarla al mondo. Accanto alla bilancia vi è la splendida opportunità di riscoprire la maieutica del racconto, l’arte di schiudere i segreti della tazza attraverso un lessico colto, accogliente e avvolgente.

Il caffè custodisce in sé una complessità che non ha nulla da invidiare ai più blasonati cru di Borgogna. Ogni tazza è l’esito di un meraviglioso spartito geodetico e climatico. Immaginiamo l’incanto dell’appassionato nel vedersi disvelato il rigido determinismo altimetrico che governa la maturazione della ciliegia: spiegare come l’aria rarefatta delle alte quote rallenti lo sviluppo del frutto, concentrandone gli acidi nobili e gli zuccheri in una densità aromatica inimitabile. Secondo la filosofia di Sandro Sangiorgi, profondo divulgatore della cultura del vino, il racconto deve farsi "ascolto del luogo"; allo stesso modo, la narrazione delle origini e del terroir del caffè non deve rimanere confinata nelle schede tecniche, ma farsi poesia condivisa, evocando l’ombra delle piante di protezione, la

carezza dei monsoni e la fitta tessitura dei suoli vulcanici.

Vi è un elemento profondamente materico nel percorso del chicco, una fisicità ancestrale che merita di essere glorificata dalla parola. Dalla consistenza della terra alla polpa cerosa della drupa, ogni passaggio è un travaso di energia. È una visione che evoca la poetica produttiva di artigiani della terra del calibro di Josko Gravner, per i quali il contatto profondo e materico con gli elementi naturali è l'unica via per raggiungere l'autenticità del sorso. Quando si descrivono le lavorazioni, le fermentazioni controllate – siano esse lavate, naturali o frutto di audaci sperimentazioni anaerobiche –, si offre a chi ascolta la chiave per comprendere la metamorfosi della materia. Raccontare questi processi significa restituire dignità al lavoro umano, mostrando come l'ingegno dell'uomo possa assecondare o esaltare i doni della natura, trasmutando la componente materica in pura emozione sensoriale.

Allo stesso modo, il profilo di tostatura e la sapienza del blending meritano un'esegesi altrettanto raffinata. Riprendendo il celebre pensiero di Richard Geoffroy, storico chef de cave di Dom Pérignon, l'assemblaggio non è mai una mera addizione di parti, ma una reinvenzione che aspira all'emozione pura. La tostatura e la miscelazione non sono meri processi termici o calcoli matematici, bensì l'atto d'amore con cui il torrefattore decide quale sfumatura dell'anima del caffè portare alla luce. Condividere la scelta di un profilo più morbido per esaltare le note floreali, o la complessità architettonica di una miscela che unisce annate e lotti diversi, significa invitare l'interlocutore a un viaggio intellettuale. La parola ha il potere magico di liquefare la severità della nozione scientifica nella morbidezza dell'esperienza vissuta, sciogliendo ogni barriera tra l'artigiano e l'appassionato.

Incoraggiare gli esperti dell'estrazione a farsi custodi di questa narrazione significa aprire le porte a una nuova era di meraviglia. Non si tratta di appesantire il servizio, bensì di impreziosirlo, offrendo un'ospitalità che nutra tanto il palato quanto lo spirito. Quando la spiegazione di un terroir o di una varietà botanica viene sussurrata con passione, il cliente partecipa a un'epifania. Facendo propria la sapienza evocativa dei grandi interpreti del vino, il mondo della caffetteria può finalmente compiere il suo destino più nobile: far innamorare il mondo non solo del gusto intimo di un sorso, ma della straordinaria e sconfinata epopea umana che lo ha generato.