Caffè, il terroir ha un nuovo protagonista: i microbi della fermentazione

Altitudine, varietà botanica, terreno. Quando si parla di terroir del caffè, sono questi i fattori che vengono citati più spesso. Ma nel profilo aromatico di una tazza potrebbe esserci un protagonista ancora poco conosciuto: la comunità di microrganismi che si sviluppa durante la fermentazione. È quanto emerge dall'articolo di **Barista Magazine**, che riprende uno studio pubblicato su *Food Chemistry: Molecular Sciences* e dedicato a un Arabica lavato coltivato nel Parco nazionale di Chimanimani, in Mozambico. I ricercatori, provenienti da Brasile, Portogallo, Mozambico e Canada, hanno seguito una fermentazione spontanea di 72 ore, prelevando sei campioni del liquido e analizzandone sia la composizione chimica sia il DNA microbico. Il risultato è una fotografia di come cambia, nel tempo, la popolazione di batteri e lieviti. Il genere batterico *Leuconostoc*, per esempio, è passato da circa il 34% a quasi il 90% della comunità batterica, mentre tra i lieviti sono emersi *Hanseniaspora* e *Galactomyces*, una combinazione che gli autori segnalano come inedita negli studi sul caffè. Durante il processo sono stati rilevati 74 composti aromatici. Tra questi il linalolo, associato a sentori floreali, l'alcol feniletilico, che richiama la rosa, e l'acetato di etile, caratterizzato da note fruttate. Particolarmente interessante la presenza di alcol feniletilico anche nei chicchi verdi: un indizio del fatto che alcuni composti legati all'attività microbica possano lasciare una traccia nella materia prima. Dopo la tostatura, tre Q Grader hanno assegnato al caffè 87,25 punti, riconoscendo note floreali, frutti rossi e miele. Lo studio rilancia così il concetto di terroir microbico: non soltanto il luogo in cui cresce il caffè, ma anche i microrganismi che partecipano alla sua trasformazione possono contribuire al risultato sensoriale. Una prospettiva che potrebbe aiutare i produttori a comprendere meglio le fermentazioni e, in futuro, a sviluppare colture selezionate per valorizzare caratteristiche specifiche.