

Quali strumenti per degustare il caffè



Il caffè è un prodotto complesso che bisogna imparare a

degustare, conoscere, identificare. E selezionare. Per imparare a degustare il caffè gli strumenti

sono simili a quelli utilizzati per la degustazione del vino: mappe aromatiche e kit di aromi. La prima Ruota dei sapori del caffè è stata elaborata dalla **Specialty Coffee Association of America (SCAA)** nel 1995 ed è stata aggiornata nel 2016 in collaborazione con **World Coffee Research (WCR)**, il quale aveva coordinato un ampio studio sfociato nella identificazione di 110 gusti, aromi e attributi del caffè, raccolti nel WCR Sensory Lexicon (è scaricabile gratuitamente per uso personale dal sito <https://worldcoffeeresearch.org/>, l'ultimo aggiornamento è del 2017).

Tra i **kit di aromi**, ci sono le **Nez du Café** o **Aromaster**. Poi ci sono i **corsi**, come quelli dell'Iiac, Mumac Academy, Aicaf o dell'Università del caffè. Insomma quando si prepara una tazzina bisognerebbe, sempre, metterci il naso: c'è un intero mondo da scoprire, per chi sa dove cercare. Altro che "un" caffè.

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

[850 aromi \(e ancora pensiamo a "un" caffè\)](#)