

## I segreti del caffè espresso – 11) Metodo di assaggio alla brasiliana



Sergio Vatta, il responsabile controllo qualità della Pacorini Silocaff ci introduce al tema dell'assaggio professionale del caffè, in particolare al metodo di assaggio tradizionale o alla brasiliana, l'unico che consente di classificare correttamente la qualità delle partite di caffè e come tale riconosciuto a livello internazionale nei contenziosi tra aziende.

[embed width="560"][http://youtu.be/ieVIHL\\_T\\_EY](http://youtu.be/ieVIHL_T_EY)[/embed]

Già pubblicati

[Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione](#)

[1\) La macchina da caffè](#)

[2\) Il macinadosatore](#)

