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

assaggio-caffe-alla-brasiliana-31d8b78a

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 ala 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/ieVlHL_T_EY[/embed]

Già pubblicati

Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione

1) La macchina da caffè

2) Il macinadosatore

3) La purificazione dell'acqua

4) La temperatura dell'acqua

5) La pulizia delle attrezzature

6) L'importanza della tazzina

7) I consigli del campione

8) Il caffè decaffeinato

9) La Latte Art

10) Gli effetti della caffeina