Davide Cobelli racconta la nuova era dello Specialty Coffee

20241205103011video3-9b81f886

Siamo entrati nella **nuova era dello Specialty Coffee**. Nato più di cinquant'anni fa, è un concetto attuale ma in costante evoluzione, come del resto è scritto nel suo DNA. Oggi, a distanza di mezzo secolo dalla sua prima definizione, rivela qualcosa di evoluto e diverso. Non è solo un prodotto verde che è scambiato sui mercati o tra professionisti ma **una sorta di movimento, di credo**, in qualche modo legato a una modernità del prodotto stesso e dell'esperienza che questo caffè può portare al consumatore.

Sulla base di questo bisogna proprio parlare di **modernità**, e la Specialty Coffee Association col sistema del **Coffe Value Assessment** intende creare modernità nella valutazione del caffè, che non è assolutamente lo stesso di venti o trent'anni fa come del resto non lo è il modo di consumarlo degli utenti finali.

I **nuovi sistemi di processamento del caffè** oggi sono estremamente moderni e evolvono il concetto di lavato, di naturale e di semilavato. **Le tecniche si sono affinate** quasi arrivando a toccare, per alcuni **Specialty Coffee**, i livelli del settore del vino. Pertanto ci troviamo di fronte a caffè che dal punto di vista sensoriale sono **nettamente diversi dagli stessi di venti o trent'anni fa.**

Oggi il consumatore vuole in buona parte una **nota di fermentazione**, cosa che era assolutamente vietata fino a un decennio addietro. Quindi il sistema si rende uno **strumento estremamente utile** proprio perché moderno e che guarda al futuro del concetto di assaggio e di valutazione del caffè di qualità.