Davide Cobelli spiega come si evolve lo Specialty Coffee

20241205104952video4-78261735

Potremmo non finire mai di parlare di **evoluzione di modernità e di futuro dello Specialty Coffee,** e proprio in merito a modernità e di futuro, non possiamo non menzionare **i processi di lavorazione** che da ormai sono sul mercato da quasi un decennio.

Per lungo tempo abbiamo potuto contare su pochissimi sistemi di lavorazione, come il **lavato, il naturale e il semilavato**. Da una decina d'anni a questa parte abbiamo invece una serie infinita di sistemi di processamento del caffè che avviene in piantagione. Il trend è quello di cercare da parte del contadino **un prodotto unico** e per farlo si esplorano diverse possibilità di fermentazione e di lavorazione del caffè verde. Proprio nel fare questo si portano nel mercato **nuove tipologie di caffè e di processi**, che hanno come base l'essere completamente diversi dal punto di vista sensoriale dai precedenti, ma non per questo meno buoni, anzi una vera e propria rivoluzione ed evoluzione.

La Specialty Coffee Association aveva l'obbligo di essere in prima fila per essere moderna nell'approccio ai processi di lavorazione e alla loro definizione dal punto di vista sensoriale in tazza. Ecco perché **il nuovo sistema Coffe Value Assessment** si propone non di giudicare in maniera positiva o negativa alcuni aspetti di queste fermentazioni piuttosto che di questi processi, ma anzi di **descriverne le caratteristiche sensoriali** che possono avere questi tipi di caffè. Dall'altra parte, nella scheda affettiva invece, andiamo a definire la piacevolezza che è del tutto personale rispetto a questo tipo di processi di lavorazione o di caffè.

Se pensiamo a un modernità e a quello che piace al consumatore finale, sicuramente non possiamo non prendere in considerazione proprio questo tipo di sistemi di processamento che sono oggi definibili grazie al **Coffee Value Assessment**.