Caffè, nell’assaggio conta più l’esperienza del talento

global-coffee-14a4f679

Talento nell’assaggio: negli anni ho ricevuto più di qualche e-mail in cui lo scrivente (o la scrivente) asseriva, senza tema di smentita, di avere speciali capacità olfattive o gustative. Talvolta circostanziava l’affermazione riferendo di parenti e amici stupiti e incantati da questa sua dote. Partiamo dal presupposto che la scienza ha dimostrato variazioni importanti e notevoli nella percezione di ciascun individuo, un po’ per genetica, un po’ per ragioni sociali, un po’ per esperienza (e limitandomi a questi tre soli fattori sto peccando di riduzionismo, lo so). Ora, credo poco nel talento e molto nell’esperienza. È in quest’ultima che troviamo la chiave di volta dell’intera questione: se sappiamo come catalogarla possiamo costruire un archivio enorme nel tempo.

Ma a livello tecnico quali consigli dare?

Qui ci viene in aiuto Best Coffee Taster, la gara di assaggio organizzata dall’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac). È giunta alla sua seconda edizione e nella prima, nel 2014, ha visto mettersi alla prova 175 persone, assaggiatori Iiac e non (la gara è aperta a tutti perché è soprattutto un formidabile strumento di diffusione dell’analisi sensoriale del caffè, se volete partecipare trovate le date a www. assaggiatoricaffe.org). A inizio gara diamo ai partecipanti alcune semplici raccomandazioni (semplici a parole più che nella pratica). Innanzitutto gli raccomandiamo di essere il più possibile coerenti, cioè di valutare con lo stesso metro i vari campioni di caffè che si troveranno davanti. Il punto è che l’analisi sensoriale è una misurazione del percepito, il che vuol dire ricondurre a maggiore oggettività possibile quanto c’è di più personale e soggettivo al mondo. Quindi chi dimostra di muoversi in coerenza guadagna punti. Consigliamo anche a tutti i partecipanti di fare molta attenzione a quella che si chiama taratura: è un’operazione che serve essenzialmente a fare in modo che gli assaggiatori condividano il più possibile lo stesso metro di giudizio. Qui fa molto il carattere della persona, la sua capacità di ridefinire il suo modo di valutare per cercare di armonizzarsi con il gruppo. Chi dimostra una maggiore collimazione (questo il termine tecnico) guadagna punti. E infine

raccomandiamo a tutti di misurare con attenzione gli aspetti più specifici di ogni tazza, di cogliere i dettagli: i più bravi sono quelli che cercano le differenze tra i campioni, che discriminano come si dice in gergo.

Alla fine il vincitore della gara può dormire sonni tranquilli e cullarsi nella gloria?

[caption id="attachment_83047" align="alignright" width="272"]Carlo Odello Carlo Odello[/caption]

Se ha studiato analisi sensoriale non indulgerà in questo peccato: sa che il giorno dopo la sua stessa sensibilità potrebbe essere variata e magari renderlo meno efficace nell'assaggio. Ma sa anche che l'analisi sensoriale è un lavoro di gruppo e che non sarà mai solo a farfugliare descrizioni più o meno poetiche di caffè ma potrà contare su profili validati dalla statistica, qualcosa che altri solo sognano.

Chi fosse interessato a contattare l'autore può farlo scrivendo a: carlo.odello@assaggiatori.com. L'autore è Consigliere dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e Amministratore del Centro Studi Assaggiatori.