Il caffè scopre l'umami: dal koji al dashi, il quinto gusto arriva in tazza

Bhavi Patel su **Barista Magazine** parte da una domanda semplice: se il caffè verde contiene pochissimo glutammato libero, perché a volte ha un sapore che ricorda il brodo? La neuroscienziata Fabiana Carvalho risponde che l'impressione di umami nel caffè è in gran parte un'illusione sensoriale costruita attraverso l'olfatto retronasale, resa ancora più debole dal fatto che la tostatura riduce gli amminoacidi totali di circa il 30%. Per anni la tradizione di cupping occidentale ha catalogato le note savory come difetti: a Taiwan, invece, alcune ruote degli aromi locali includono descrittori come "salsa di maiale macinato arrostito", segno che il pregiudizio verso l'umami è culturale più che sensoriale. La fermentazione apre una strada concreta per aumentarne la percezione. Il koji, la stessa muffa usata per il miso, produce amminoacidi e glutammati: in assaggi alla cieca condotti in quattro Paesi, un lotto di Red Bourbon processato con koji ha ottenuto punteggi più alti rispetto a un naturale convenzionale, ma solo quando le spore vengono applicate sull'intera ciliegia, non direttamente sul chicco verde, dove il risultato viene percepito come sgradevole. In cucina, lo chef Hide Izaki nel suo progetto Cokuun a Tokyo usa dashi di alghe, bonito, pomodoro e funghi per intensificare la complessità di drink a base di cold drip abbinato a pesca, foglia di fico e pepe sansho, mentre i miso maple latte presentati al Coffee Fest di Los Angeles hanno raccolto reazioni miste. Per il fuori casa il punto pratico è meno filosofico di quanto sembri: l'umami non sostituirà acidità e dolcezza nella descrizione di un caffè, ma apre uno spazio concreto per drink signature più distintivi, soprattutto verso una clientela già abituata al gusto dei fermentati.