



Quanto i brasiliani percepiscono la qualità del caffè?

Perché i brasiliani, massimi produttori di caffè nel mondo, si accontentano di bere, nel loro paese, caffè mediocri? I motivi possono essere tanti, ma a determinare la cosa concorre anche una insensibilità conclamata verso l'apprezzamento sensoriale del prodotto

I sordomuti non sono muti per una avaria all'apparato fonico, bensì perché, non udendo le parole, non sono in grado di modularle. Così, qualsiasi popolazione che non sia in grado di percepire una o più caratteristiche di un prodotto, non sarà in grado di variarlo e, quindi, di migliorarlo.

Trovandoci nella felice combinazione di avere un consenso con 51 brasiliani che componevano un gruppo quasi paritetico in fatto di appartenenti ai due sessi, di buon livello culturale (molti accademici) e di età variabile tra i 20 e i 65 anni, abbiamo sottoposto loro quattro tipologie di caffè preparate in tazza con il sistema filtro, il metodo a loro abituale. Queste le tipologie sottoposte a test:

1. Costarica arabica lavato di ottimo aroma floreale e fruttato (soprattutto frutta secca), con note agrumate e di malto, molto franco e in completa assenza di astringente;
2. Miscela per Espresso Italiano Certificato di arabica provenienti da Brasile e Centro America. Anche estratto con il sistema filtro presentava note leggere sul versante floreale per poi espandersi verso la frutta secca e concludere con un cioccolato deciso e pulito. Niente astringenza e ben bilanciato l'amaro;
3. Miscela ottenuta con alte percentuali di robusta provenienti da Africa e Vietnam. Anche estratta con il sistema filtro presentava note odorose di terra umida, pavimento di cantina, sottobosco, legno fradicio, paglia. In bocca, dopo la deglutizione, persistevano l'amaro e, soprattutto, l'astringente;
4. Miscela ottenuta con arabica brasiliani e del Centro America contenente una piccola aliquota di chicchi immaturi, un difetto non tra i più gravi, ma fastidioso per il vegetale esagerato e l'astringenza percepibile nel cavo orale.

Il gruppo di valutatori ha operato con una scheda

strutturata con due serie di descrittori, una di tipo oggettivo (intensità olfattiva, tostato, floreale/fruttato, cioccolato, vegetale, speziato, corpo, acido, amaro, astringente, intensità retrofattiva, globale odori positivi, globale odori negativi, persistenza) e una di tipo edonico: attrazione, finezza, equilibrio, franchezza retrofattiva, ricchezza e persistenza. Dall'elaborazione dei dati, eseguita con Big Sensory Soft, si evince:

- una certa coerenza rispetto alla risposta attesa per quanto riguarda intensità olfattiva, tostato, speziato, cioccolato, vegetale, corpo e persistenza;
- una certa confusione tra floreale e vegetale, che risultano correlati, ma anche tra gli odori positivi e negativi;
- una maggiore attribuzione del floreale al campione con chicchi immaturi;
- una scarsa sensibilità ad acido, amaro e astringente.

La cosa più eclatante però è quanto emerge dall'indice edonico, in poche parole dalla valutazione della piacevolezza: al primo posto i brasiliani hanno collocato la miscela che abbonda in robusta, poi quella con i chicchi immaturi, quindi la miscela per Espresso Italiano Certificato e, infine, il pregiato Costarica.

Le ipotesi evidenziate dall'esperimento sono molte e di notevole interesse, ma una cosa è certa: i brasiliani devono acquisire nuove capacità nell'analisi del percepito e migliorare l'identificazione dei fattori che generano la qualità percepita tra i consumatori dei paesi importatori di caffè, altrimenti rischiano di non riuscire a soddisfarli. E le conseguenze sono logiche.



Luigi Odello