

Espresso: la marca è il vero garante della qualità

Tre anni di test sul consumatore mostrano che la marca è il criterio più affidabile per scegliere un caffè di qualità sensoriale costante. Ma i consumatori e gli stessi operatori sembrano non esserne consapevoli

Se c'è una cosa davvero difficile è mantenere la costanza sensoriale in una miscela di caffè. Le variazioni sul verde per le singole origini sono così profonde nel corso dell'anno e da un anno all'altro che le attenzioni non sono mai troppe: le insidie sul percorso sono sempre imprevedibili e non sempre monitorabili. Anche l'acquisto contro campione, procedendo con la tostatura in piccolo, non è sempre sufficiente: il tostino dà risultati diversi rispetto alla tostatrice grande. E poi, per quanto oggi il processo sia standardizzato anche con controlli elettronici, anche l'operazione di cottura dei chicchi può riservare sorprese. Ovviamente più una miscela è raffinata, elegante, complessa e di classe e maggiori sono le difficoltà a mantenerla costante nel tempo. C'è chi si affida a miscele con una dozzina di componenti, chi esegue una selezione certosina a cono (fornitore, partita, chicco per chicco con costose selezionatrici bicromatiche) e chi fa tutte le cose.

Noi abbiamo voluto constatare quale è la garanzia della marca attraverso tre edizioni di Espresso Stratus Tasting a Rimini. Alcune delle aziende presenti hanno infatti partecipato tutti gli anni con la stessa miscela, che è stata estratta sempre da un Espresso Italiano Specialist. Eb-

bene, su otto miscele considerate, tre hanno avuto valutazioni via via migliori, tre solo leggermente migliori e solo due leggermente meno buone. È inoltre interessante notare che quasi tutte hanno mantenuto la loro posizione in classifica: come dire, i gusti in fatto di espresso mantengono una certa stabilità e le torrefazioni ri-



escono a dare un prodotto costante. Leggendo tra le righe dei test si può cogliere anche un altro aspetto del mondo produttivo: nella generalità ognuno è convinto della propria miscela e non cerca di farla uguale a quella di un altro torrefattore. Questo è indiscutibilmente un fatto positivo che evita al settore quella corsa dietro le mode che a tratti caratterizza il mondo del vino.

Eppure gli utenti si dimostrano sempre notevolmente infedeli alla marca, dichiarando apertamente di voler provare più di una miscela, di essere molto propensi a esplorare il settore del caffè. Peccato che da questo ricevano scarse risposte: i torrefattori dichiarano il metodo di tostatura (se continuo o discontinuo, in certi casi anche i minuti e le temperature) ma sono molto refrattari a parlare delle specie che usano e men che meno delle origini che compongono la miscela.

Un dato apprezzabile emerso dai test di Rimini, dove comunque quasi il 50% dei partecipanti è un operatore, riguarda il minore peso della specie nella scelta, segno evidente che qualcosa si sta sgretolando in quella terribile generalizzazione che vuole l'Arabica sempre eccellente e la Canephora sempre cattiva.

Luigi Odello

