

E tu sai riconoscere un buon espresso? Scopriamo le caratteristiche del caffè

Pubblicato: Mercoledì 26 Maggio 2021



È importante **conoscere e saper riconoscere un buon caffè**, affinare l'olfatto ed il palato, essere in grado di individuare un caffè di alta qualità. Perché è la bevanda che quotidianamente (quasi) tutti noi degustiamo. Anche più volte al giorno.

Esiste una torrefazione cosentina che ha una **spiccata vocazione per la divulgazione** di informazioni, curiosità e caratteristiche della bevanda nera più amata dagli italiani: **il caffè!**

Proprio dal blog aziendale della Caffè Aiello abbiamo preso spunto per l'articolo di oggi. Dopo aver letto e studiato con grande interesse gli articoli dedicati alle [caratteristiche del caffè](#), scoprendo con stupore di avere un mondo ancora tutto da scoprire.

Ti sai riconoscere un buon espresso tra i tanti presenti sul mercato?

Scopriamolo insieme vagliando le caratteristiche del caffè che non si può far a meno di conoscere.

Le principali caratteristiche del caffè

L'aroma

Nella fase di tostatura dei chicchi di caffè crudi si imprime l'aroma. Un aroma che varia nei sentori

e nei profumi a seconda della lavorazione della miscela e della preparazione dell'espresso.

In un singolo chicco di caffè **possono coesistere ottocento aromi** e i migliori degustatori professionisti riescono a percepirne fino a trenta contemporaneamente.

In un espresso di qualità anche i meno esperti, con un po' di attenzione, devono poter percepire alcuni aromi tra cui: l'aroma di frutta secca, l'aroma agrumato e fruttato, l'aroma caramellato e quello di cacao, l'aroma di quercia e di molti altri alberi, compresi quello più pregiati.

In un buon caffè **l'aroma persiste diversi minuti dopo averlo bevuto**. I più esperti riescono a percepirlo finanche durante la digestione, quando i sentori risalgono l'esofago.

La corposità

Capita che la corposità sia confusa con l'intensità di gusto e di sapore. Riguarda invece i parametri che i degustatori professionisti valutano per misurare se sia leggera o forte. Questi parametri sono tre:

- 1) **La viscosità**: riferita al materiale solido presente nella parte liquida del caffè.
- 2) **L'oleosità**: riferita alla densità di oli naturalmente presenti nel caffè.
- 3) **La densità**: che indica il rapporto tra volume e peso del caffè.

Ogni parametro dev'essere ben bilanciato per ottenere una perfetta corposità, che fornisce **una sensazione tattile avvolgente per bocca e palato, estremamente piacevole e non astringente**. Inoltre quel sapore naturalmente amaro del caffè acquisisce un retrogusto dolce non zuccherino dopo la degustazione. Ovviamente le sensazioni variano da miscela a miscela, l'equilibrio dato dai tre parametri deve però essere sempre tenuto in considerazione.

La rotondità

La rotondità riguarda l'equilibrio delle **caratteristiche organolettiche del caffè**, tra cui anche la corposità e l'aroma appena descritte. Quando queste sono **perfettamente bilanciate** tra loro significa che un caffè è rotondo. Che **non presenta spigolature nell'aroma e nel gusto**. Che nessun sentore e nessun sapore prevale eccessivamente sugli altri. In bocca e sul palato si deve percepire una sensazione di morbidezza, quasi vellutata, sia a fine degustazione che diversi minuti dopo.

Se il caffè è di scarsa qualità avremo una sensazione astringente in tutta la bocca, quella sensazione che riduce al minimo la salivazione lasciando un sapore amarognolo intenso sul palato e sulla lingua, non certo l'amaro che riconoscerai come gradevole perché tipico del caffè.

Valutare le caratteristiche per riconoscere un espresso di qualità

Il caffè possiede molte altre caratteristiche minori ma ugualmente importanti. Le tre elencate sono le principali, quelle **caratteristiche base** che ogni persona può iniziare ad osservare per riconoscere un espresso di alta qualità tra i tanti presenti sul mercato.

Sei certo di star gustando un caffè di qualità quando **gusto e aroma ti offrono una sensazione avvolgente, rotonda, al contempo leggera e intensa**. Una sensazione ovviamente ed istintivamente gradevole, che perdura nel tempo. **Nessuna nota aromatica e gustativa prevale sull'altra**, anche quando l'intento di una torrefazione è di far percepire una determinata nota (ad esempio di cioccolato, fruttata, di sottobosco o di legno di quercia), tale nota sarà percepita in maniera distinta, ma sarà pur

sempre in perfetta armonia con le altre note minori.

C'è molto da studiare per diventare un provetto degustatore, eppure oltre alla teoria è importantissimo, anche per i degustatori professionisti, ascoltare il proprio corpo e le sue reazioni istintive riferite a tutti e cinque i sensi. Difatti **il caffè coinvolge i nostri sensi al completo**, motivo per cui quando possiamo degustare un buon caffè, questa rappresenta un'esperienza piacevole, estremamente intensa!

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it