

## ***Scheda assaggio espresso***

### Istruzioni per la compilazione

#### **Introduzione**

Il proposito della scheda di assaggio dell'Espresso è quello di descrivere la qualità dei prodotti esaminati, attraverso 11 descrittori di qualità, tenendo conto anche degli eventuali difetti riscontrati.

Per 3 di questi descrittori c'è la possibilità di entrare nel particolare e nel descrittivo, così come lo spazio per le note, abbastanza ampio, deve permettere all'assaggiatore di descrivere il caffè appena assaggiato, sottraendosi dall'arido computo numerico (voto), pur sempre fondamentale.

La filosofia di questa scheda è di rendere il linguaggio utilizzato il più possibile accessibile a tutti. Per cui ciascun voto è seguito da 1 o 2 parole di descrizione. Questo approccio tende, statisticamente, ad uniformare il giudizio dei componenti il panel di assaggio.

Questa scheda nasce da una lunga esperienza di assaggio, da discussioni approfondite fra molti assaggiatori e da un accurato esame statistico.

#### **Prima dell'assaggio**

- 1** L'assaggiatore dovrà annotare la **data** (ggmmaa), l'**ora** (1830), il **codice** (codice alfabetico: una lettera maiuscola), il proprio **nome** e **cognome ed inserire tutti i dati conosciuti relativi al campione**.

L'assaggio dovrà essere fatto alla cieca, nel tentativo di sottrarre il giudizio da qualsiasi condizionamento. Così dovrà essere preparata in precedenza una lista degli assaggi del giorno, in cui ad ogni campione dovrà essere assegnata una lettera dell'alfabeto, evitando, se possibile, l'uso della "I", della "O" e della "U".

#### **2 Tostato**

Prima di iniziare l'assaggio di ogni campione l'assaggiatore avrà l'opportunità di valutarne il livello di tostatura e potrà appuntare le sue considerazioni in merito nelle righe denominate "Colore" e "Omogeneità".

Il giudizio sul risultato della tostatura non andrà ad influenzare il voto finale.

# LABESPRESSO

## IL LABORATORIO DELL'ESPRESSO

E. Meschini & P. Milani ©

### L'assaggio

#### La valutazione

Agli 11 descrittori che compongono la scheda di assaggio (Colore della crema, Aspetto/Durata, Sensazioni olfattive, Amarezza, Acidità, Aroma, Dolcezza, Retrogusto, Equilibrio generale, Valutazione personale) potrà essere assegnato un voto da 1 a 7. E' prevista anche la possibilità di assegnare votazioni intermedie (1,5 - 2,5 - 3,5 - 4,5 - 5,5 - 6,5).

Ad ogni descrittore dovrà essere assegnato obbligatoriamente un voto.

Il voto verrà scritto con una matita e, di conseguenza, potrà essere modificato, prima della consegna della scheda.

Una volta che si ritenga definitivo il voto assegnato con una X a ciascun descrittore, l'assaggiatore dovrà trascriverlo nello spazio all'estrema destra di ogni riga (vedi sotto),

Colore crema	1	occhio	1,5	2	grav..ins.	2,5	3	insuffic.	3,5	4	suffic.	4,5	5	discreto	X	6	buono	6,5	7	tigrato	5,5
--------------	---	--------	-----	---	------------	-----	---	-----------	-----	---	---------	-----	---	----------	---	---	-------	-----	---	---------	-----

per maggior chiarezza e per consentire un più veloce inserimento dei dati nel computer.

Al termine del test l'assaggiatore dovrà effettuare la somma dei voti assegnati per gli 11 descrittori e scriverla nello spazio "valutazione totale"

valutazione finale	48,0
--------------------	------

#### Difetti e penalità

In ogni momento bisognerà sempre tener presente che questa scheda è stata realizzata specificamente per **Espresso di medio-alto livello**.

Ciononostante, è stata considerata la possibilità che vengano individuati dei difetti. In tal caso, nello spazio "Difetti penalizzanti" verranno elencati i difetti riscontrati. Di seguito verrà inserito il numero dei difetti individuati e l'intensità (da 0,5 a 3).

Quindi, nel caso si trovi, per esempio, un'**astringenza** chiaramente percepibile scriveremo

$$1 \times 1,5 \times -5 = \text{penalità } -7,5$$

# LABESPRESSO

## IL LABORATORIO DELL'ESPRESSO

E. Meschini & P. Milani ©

e il punteggio realizzato dal campione subirà una detrazione di 7,5.

Continuando l'esempio precedente, la valutazione finale di questo campione, tenuto conto che

**dovremo aggiungere sempre 23,0 punti,**

sarà di

	Valutazione finale	<b>48,0</b>
<b>1</b>	<b>x 1,5</b>	<b>x - 5 = penalità - 7,5</b>
		<b>+ 23,0</b>
	<b>totale finale</b>	<b>63,5</b>

Da tenere presente che, in base al totale finale conseguito, un Espresso verrà considerato come:

	<b>da</b>	<b>a</b>
<b>fuoriclasse</b>	91,5	100
<b>eccellente</b>	<b>83,5</b>	91,0
<b>ottimo</b>	75,5	83,0
<b>buono</b>	<b>70</b>	75,0

### *La particolarità dell'Espresso*

L'aspetto dell'Espresso appena preparato è molto importante e partecipa, a differenza degli altri tipi di assaggio, alla valutazione del campione. Per questa ragione il Colore delle Crema e i suoi Aspetto e Durata sono considerati molto importanti.

### *I descrittori*

#### **1 Colore della crema**

Come detto, il colore della crema è fondamentale e dovrà essere giudicato immediatamente, onde prevenire le variazioni di colore che insorgono velocemente, a seguito dell'instaurarsi di processi di ossidazione. La crema marrone-rossastra riceverà una valutazione migliore di qualsiasi altra tonalità di

marrone. I caffè con crema troppo chiara o troppo scura riceveranno valutazioni simili, sempre inferiore a 7.

## 2 **Aspetto e durata**

Per giudicare l'Aspetto sarà necessario valutare la dimensione ed uniformità dei componenti (bolle) e la quantità di crema. Quindi, inclinando la tazza, si giudicherà la consistenza dello scalino che si forma con la parte liquida sottostante. Per assegnare il voto attendere almeno qualche decina di secondi (o dopo averne giudicate le Sensazioni olfattive). Aspetto e durata sono correlate e devono essere giudicate con un solo voto.

## 3 **Sensazioni olfattive**

Dopo aver giudicato l'aspetto visivo in tazza, si procederà all'esame delle sensazioni olfattive che si percepiscono ruotando la tazza per facilitarne la percezione. Il voto rappresenterà la sintesi fra intensità, delicatezza e complessità delle percezioni.

Subito sotto è stato lasciato uno spazio per annotare gli odori gradevoli o sgradevoli che abbiamo percepito (se li abbiamo percepiti). Un voto superiore al 4,5 dovrebbe automaticamente comportare almeno una annotazione "gradevole", un voto inferiore al 3,5 una "sgradevole".

## 4 **Amarezza**

L'Espresso deve essere amaro. Il compito dell'assaggiatore sarà quello di valutare la qualità dell'amarezza percepita. Un espresso molto amaro, quindi, riceverà una valutazione non sufficiente (< 4). Se l'Espresso è stato giudicato come troppo amaro (< 3), aggiungere poco zucchero al termine dell'assaggio; se l'amarezza persiste, allora si tratta di un Espresso difettato e va giudicato di conseguenza.

Un'amarezza garbata, ma decisa e non troppo persistente, riceverà, al contrario, la massima votazione.

## 5 **Acidità**

Anche in questo caso siamo chiamati a giudicare la qualità dell'acidità percepita, piuttosto che la quantità, sempre tenendo presente che un Espresso perfetto non deve essere particolarmente acido, ma che la sua acidità dovrà essere aromatica, morbida, avvolgente. Acidità aspre, aggressive e/o persistenti riceveranno sempre una valutazione insufficiente.

# LABESPRESSO

## IL LABORATORIO DELL'ESPRESSO

E. Meschini & P. Milani ©

### 6 Aroma

E' la sensazione olfattiva che si percepisce al momento dell'aspirazione del sorso di caffè. Non sarà necessariamente uguale alle Sensazioni olfattive percepite in precedenza, né alle sensazioni che percepiremo nel Retrogusto.

Come per le Sensazioni olfattive abbiamo lasciato spazio per le annotazioni "gradevoli" o "sgradevoli".

### 7 Dolcezza

La Dolcezza non si oppone all'Amarezza. Un Espresso giudicato con Amarezza 7 potrà essere dolce o meno, in dipendenza dal livello di maturazione delle ciliege, degli zuccheri presenti o dalla combinazione di più fattori, che prescindono dall'amarezza.

Si ricordi che una caramella al rabarbaro è, al contempo, amara e dolce.

### 8 Corpo

Oltre alle sensazioni visive, olfattive e gustative, quelle tattili, che ci danno il Corpo dell'Espresso, concorrono alla formazione del nostro giudizio. Il corpo è la sensazione tattile che percepiamo come somma della percezione di densità, viscosità, oleosità e astringenza.

Anche in questo caso siamo chiamati a giudicare la qualità del Corpo e non la quantità. Ciò che giudicheremo come fattore positivo sarà la morbidezza sulla lingua e la sensazione di vellutato. L'astringenza tenderà, invece, a creare una sensazione "forte", ma non ritenuta gradevole.

Poiché l'Espresso non deve presentare astringenza pronunciata, qualora l'assaggiatore la percepisca, sarà opportuno che interrompa il test e prepari un'altra tazza, prima di annotarla come difetto. Qualora tale sensazione permanesse, allora l'Espresso dovrà essere giudicato come difettoso e gli verranno assegnate delle penalità (vedi "difetti e penalità").

### 9 Retrogusto

Una volta ingerito il caffè, il Retrogusto ci dice cosa è restato di buono o di cattivo nella nostra gola e nella nostra bocca: per valutarlo espiriamo col naso, tenendo le labbra chiuse.

Anche in questo caso, il voto rappresenterà la sintesi fra intensità, delicatezza e complessità delle percezioni.

# LABESPRESSO

## IL LABORATORIO DELL'ESPRESSO

*E. Meschini & P. Milani ©*

Come per i descrittori "Sensazioni olfattive" e "Aroma", abbiamo lasciato spazio per le annotazioni "gradevoli" o "sgradevoli".

### 10 **Equilibrio generale**

Con questo descrittore andiamo a giudicare la completezza e l'equilibrio del nostro Espresso. Si tratta di un giudizio complessivo che deve tener conto di tutti i 7 descrittori precedenti (Sensazioni olfattive, Amarezza, Acidità, Aroma, Dolcezza, Corpo e Retrogusto).

Si giudica, in pratica, quanto l'orchestra abbia suonato all'unisono.

Deve essere sottolineato che quanto più è uniforme la valutazione dei 7 precedenti descrittori, tanto più l'Espresso risulta bilanciato.

### 11 **Valutazione personale**

Questo è l'unico descrittore soggettivo, che prescinde da tutto ciò che lo ha preceduto e che risponde soltanto al gusto dell'assaggiatore. Per questa ragione non risulterà necessariamente in accordo con l'Equilibrio generale. Proprio perché è "personale" e "soggettiva", questa valutazione può risultare indipendente dai precedenti descrittori.

## **Conclusione**

L'Espresso è un caffè che viene consumato caldo ed in un tempo misurabile in secondi e non in minuti. Non si deve tener conto dell'evoluzione nel tempo delle sue caratteristiche, così come quando si giudicano i caffè in infusione. Per questa ragione non riteniamo significativo soffermarsi sui mutamenti che avvengono al diminuire della temperatura: questo è un esercizio interessantissimo, che da, spesso, risultati che ci meravigliano, ma privo di significato nel nostro contesto.

Una cosa, però, deve essere chiara: in nessun momento della vita del nostro Espresso dovranno essere percepiti difetti di qualsivoglia natura!