

# Degustazione del Caffè



# I gusti fondamentali

---

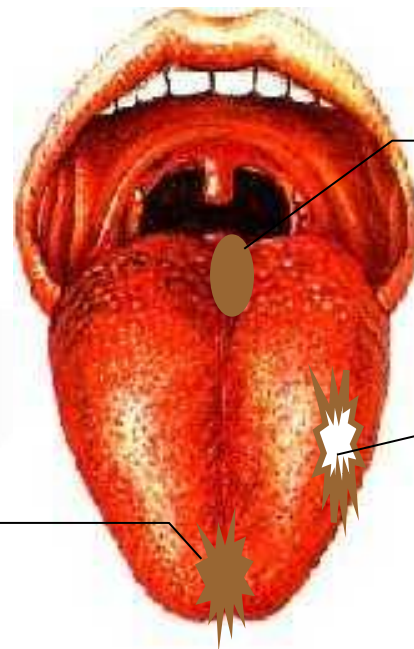
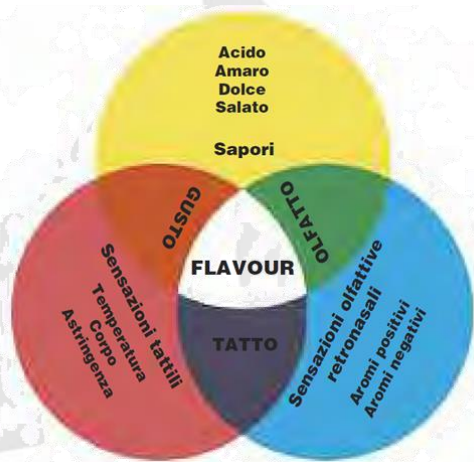
- DOLCE

- AMARO

- SALATO

- ACIDO

# I sensi del caffè



Amaro

Acidità

Dolce e Salato

# Caratteristiche sensoriali nel caffè

- **Flavour** per indicare l'insieme complesso delle sensazioni gustative, retroolfattive e tattili, percepite quando il caffè è introdotto nella cavità orale, viene utilizzato il termine flavour (o flaveur).
- Il **gusto** è l'impressione sensoriale di sapore percepita grazie ai recettori localizzati nella cavità orale, messi in azione dalle molecole sapide. Nel caffè le sensazioni saporifere sono: l'acidità, la dolcezza e l'amarrezza.
- L'**aroma** è la percezione, causata da sostanze volatili dotate di un certo odore, che giunge al bulbo olfattivo per via retronasale quando il caffè viene introdotto in bocca.
- Le **sensazioni tattili**, in generale, sono le sensazioni legate alle caratteristiche termiche, di corpo, di viscosità e di astringenza del caffè in degustazione.

# Parametri di assaggio del caffè



Partita: \_\_\_\_\_

Origine \_\_\_\_\_

Qualità \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Campione n° \_\_\_\_\_

Assaggi n° \_\_\_\_\_

Espresso

Descrizione \_\_\_\_\_

CORPO:	Senza <input type="checkbox"/>	Leggero <input type="checkbox"/>	Pieno <input type="checkbox"/>	Pieno/pesante <input type="checkbox"/>	Pesante <input type="checkbox"/>
AROMA:	Povero <input type="checkbox"/>	Povero / buono <input type="checkbox"/>	Buono <input type="checkbox"/>	Molto buono <input type="checkbox"/>	Fine <input type="checkbox"/>
ACIDITÀ:	No <input type="checkbox"/>	Molto poca <input type="checkbox"/>	Poca <input type="checkbox"/>	Media <input type="checkbox"/>	Buona <input type="checkbox"/>
ASPRO:	No <input type="checkbox"/>	Molto poco <input type="checkbox"/>	Poco <input type="checkbox"/>	Aspro <input type="checkbox"/>	Agro <input type="checkbox"/>
DOLCE:	No <input type="checkbox"/>	Molto poco <input type="checkbox"/>	Poco <input type="checkbox"/>	Dolce <input type="checkbox"/>	
FRUTTATO:	No <input type="checkbox"/>	Molto poco <input type="checkbox"/>	Poco <input type="checkbox"/>	Fruttato <input type="checkbox"/>	Molto fruttato <input type="checkbox"/>
ASTRINGENTE:	No <input type="checkbox"/>	Molto poco <input type="checkbox"/>	Poco <input type="checkbox"/>	Astringente <input type="checkbox"/>	
FERMENTATO:	Appena presente <input type="checkbox"/>	Poco <input type="checkbox"/>	Fermentato <input type="checkbox"/>	Stinker <input type="checkbox"/>	Immaturo <input type="checkbox"/>
TERROSO:	Appena presente <input type="checkbox"/>	Poco <input type="checkbox"/>	Terroso <input type="checkbox"/>		
AMMUFFITO:	Appena presente <input type="checkbox"/>	Poco <input type="checkbox"/>	Anmuffito <input type="checkbox"/>		
AMARO:	Appena presente <input type="checkbox"/>	Poco <input type="checkbox"/>	Amaro <input type="checkbox"/>		
POTATO TEST:	Appena presente <input type="checkbox"/>	Poco <input type="checkbox"/>	Potato <input type="checkbox"/>		
LEGNOSO:	Appena presente <input type="checkbox"/>	Poco <input type="checkbox"/>	Legnoso <input type="checkbox"/>		
FENICO:	Appena presente <input type="checkbox"/>	Poco <input type="checkbox"/>	Fenico <input type="checkbox"/>		

Annotazioni: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

TAZZA: Cattiva  Povera  Meno povera  Meno povera/buona  Buona  Molto buona   
 Fine

# Fattori determinanti la qualità del caffè



# 1- Le specie botaniche

- CAFFÈ' ARABICA
- CAFFÈ' ROBUSTA







# 3- Le Tecniche di Lavorazione

- CAFFE' NATURALI

- CAFFE' LAVATI

# Ciliege rotte



---

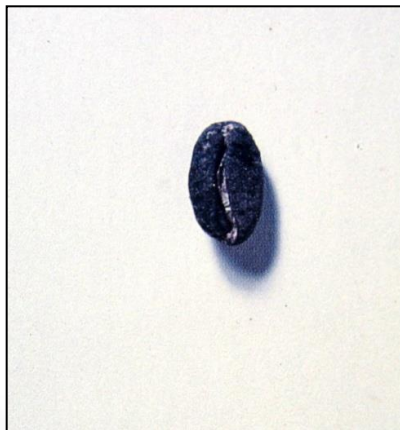
## 4- La classificazione dei chicchi

---

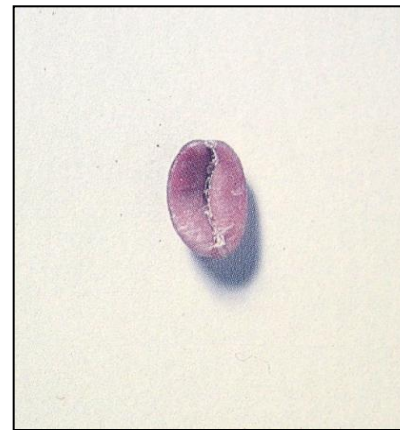
# Tipologie di difetti



• chicchi tarlati



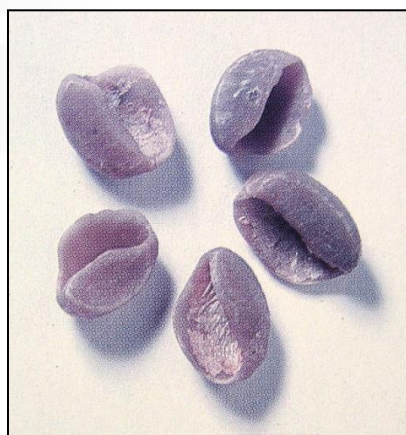
• grane nere



• chicchi fermentati



• ciliege



• conchiglie



• grane malformate

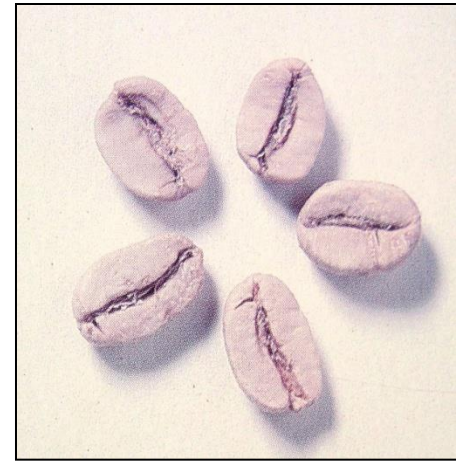




• Chicchi immaturi



• chicchi macchiati



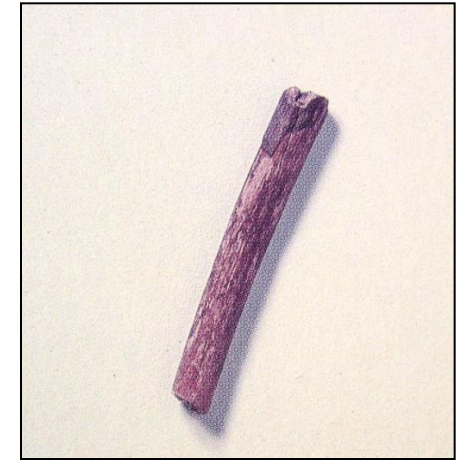
• chicchi secchi



• Legni

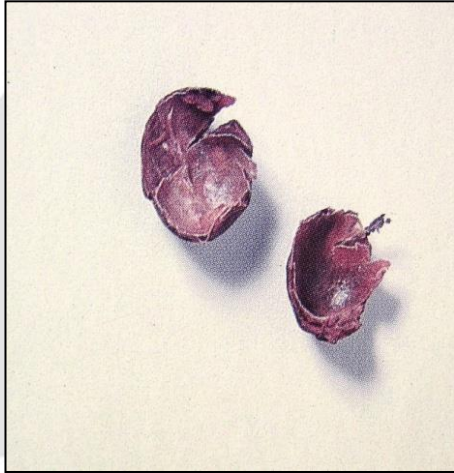


• Chicchi in pergamino



• Legni



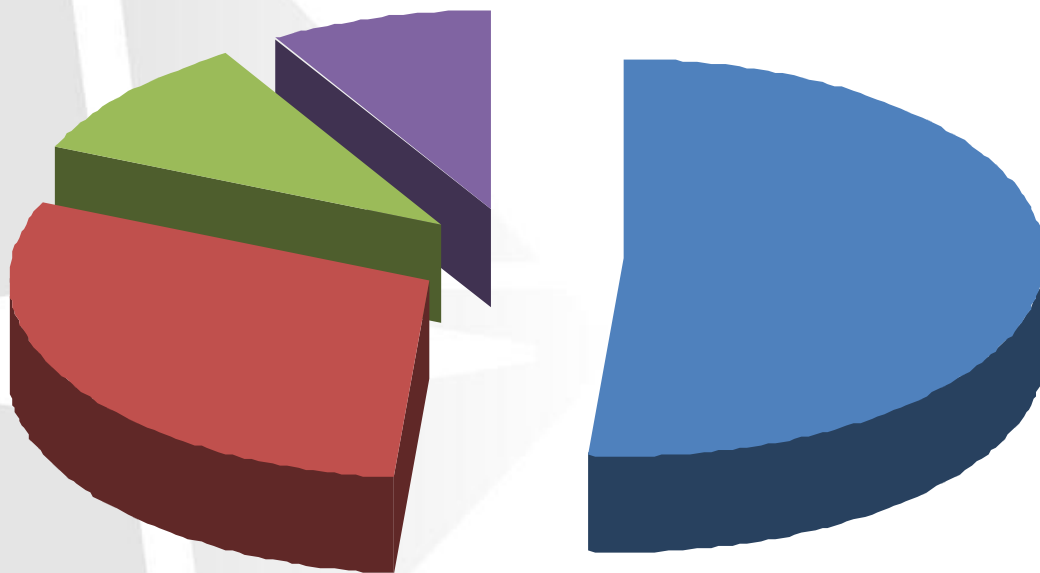


• Parti di ciliegia



• Pietre

# La Composizione della Miscela



## Origini

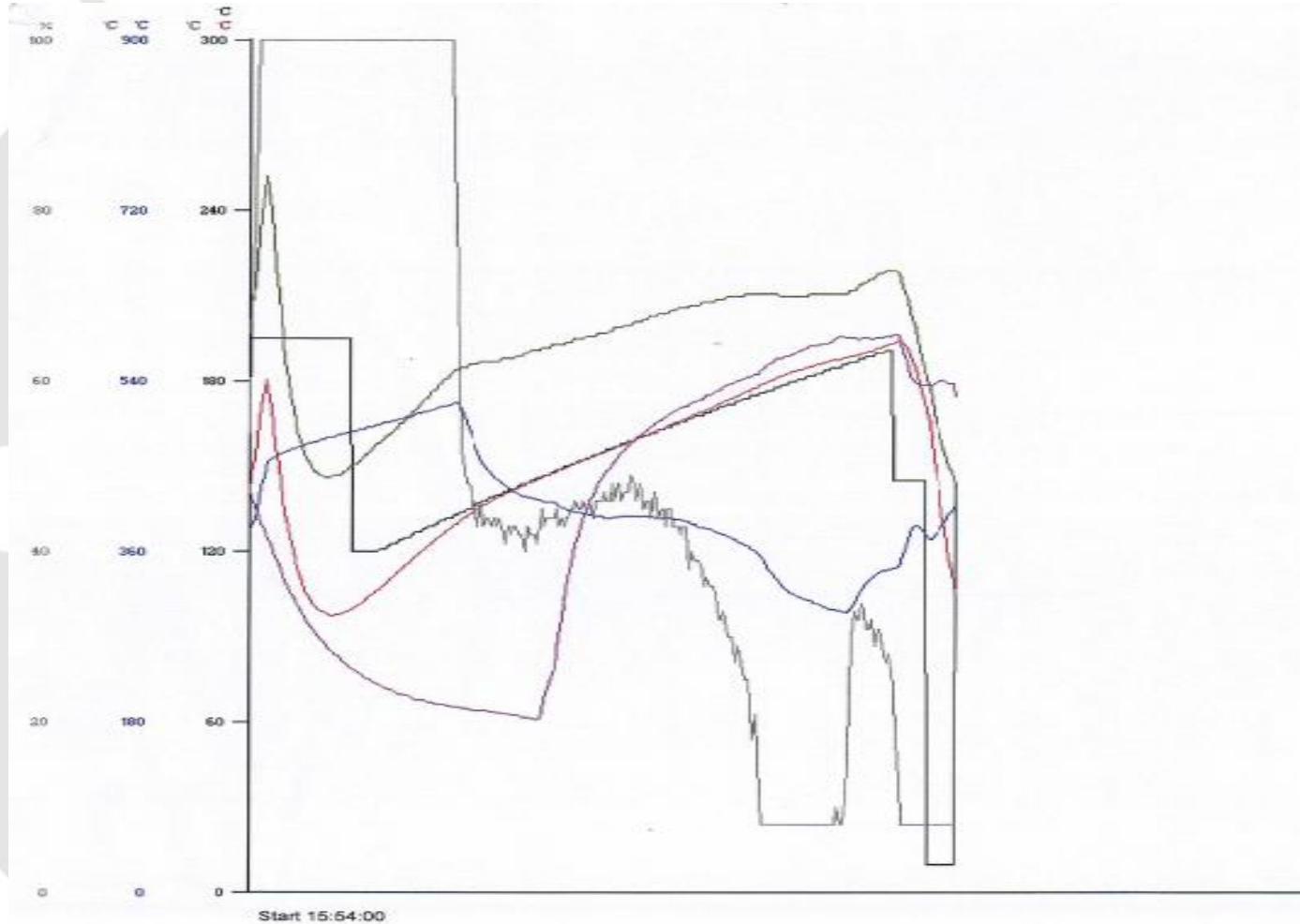
- 1° Brasiliani
- 2° Centro Americani lavati
- 3° Africani lavati
- 4° Colombiani

# Il Processo di Tostatura

---



# Parametri della curva di tostatura



---



# **Il caffè è un arte**