

La degustazione DEL CAFFÈ THE COFFEE **tasting**



Franco e Mauro Bazzara

La degustazione del caffè



The coffee tasting

INDICE

Presentazione	9	L'albero degli aromi del caffè	142	Analisi gusto-olfattiva	262
Prefazione	11	Flavour	144	Le fasi dell'esame gusto-olfattivo	266
Introduzione	15	Gusto	146	La degustazione del cappuccino italiano	269
Storia della degustazione del caffè	17	La mappa dei sapori	149	Metodo di valutazione dell'assaggio del cappuccino	270
Africa nera, foglie verdi e drupe rosse	22	Amaro	150	Test di assaggio	274
Elisir spirituale e vino d'Arabia	24	Acido	152	Scheda valutazione espresso	275
L'aroma del caffè conquista i continenti	26	Dolce	154	Un alfabeto olfattivo	277
Dal caffè turco all'espresso italiano	28	Salato	156	Esercizi sensoriali	278
Conoscere il caffè	31	Umami	156	Degustazioni a confronto	281
La coltivazione del caffè	36	Tatto	159	Idrosommelier	288
Paesi produttori	38	Sensazioni tattili	160	Esame organolettico del vino	290
La raccolta delle drupe	41	Come degustare il caffè	163	Tea taster	294
La lavorazione dei chicchi	42	La qualità	168	La degustazione del cioccolato	298
L'asciugatura e la selezione dei grani	46	La valutazione del verde	172	Modi di preparare il caffè nel mondo	303
I tipi di caffè	51	Difetti e impurità	174	Sistemi di estrazione del caffè	310
Arabica lavato	56	Coffea Arabica & Coffea Canephora	175	Jebena	312
Arabica naturale	60	Le fasi della valutazione	176	Cerimonia etiope del caffè	314
Arabica semi-lavato	64	La valutazione del tostato	178	Ibrik	316
Robusta lavato	68	Processo di torrefazione	180	Dallah	320
Robusta naturale	72	Impatto della tostatura sul prodotto finale	182	Il rito arabo del "caffè giallo"	322
Robusta depellicolato	76	Lo sviluppo dei chicchi	187	Bollito	324
Monsonato	80	Acqua	188	Café de Olla	328
Caracolito	84	Durezza dell'acqua	190	CaféSolo	329
Maragogype	88	Sistemi di trattamento dell'acqua	193	Napoletana	330
Bourbon	92	Laboratorio dei sensi	194	Vacuum	334
Gourmet & rarità	96	I ferri del mestiere	196	Sifoni di compensazione	339
Decaffeinato	103	Assaggiatori professionisti	198	French press	340
Biologico	106	Le regole auree dell'assaggio	200	Carlsbad	346
Equo e solidale	113	Metodo ad infusione	202	Percolatore	347
Child labor free	114	Assaggio alla brasiliana	206	Kaapi	348
Universo sensoriale	117	Le fasi dell'assaggio alla brasiliana	210	Phin	349
La psicologia della percezione in analisi sensoriale	120	Cup tasting championship	212	Caffè Filtro	350
Processi sensoriali	128	Metodo Espresso	217	Chemex	356
Le soglie sensoriali	128	Espresso italiano	220	Chorreador	356
Sensi	130	L'arte della miscelazione	222	Moka	358
I sensi nell'assaggio del caffè espresso	130	La macinazione dei chicchi	227	Metodo ad acqua fredda	362
Recettori sensoriali	131	La macchina da caffè espresso	228	Aeropress	363
Vista	132	La tazzina	231	Espresso portatile	365
Il colore è luce	134	La mano del barista	236	Cialde	367
Udito	135	La pulizia	239	Capsule caffè	369
Olfatto	136	Assaggio dell'espresso	245	Espresso	370
Odori o aromi	139	Analisi visiva	246	Processo d'estrazione del caffè espresso	371
La ruota degli aromi del caffè	140	Le fasi dell'esame visivo	250	Conclusione	377
		Analisi olfattiva	254	Interventi	378
		Le fasi dell'esame olfattivo	256	Ringraziamenti	380
		Intensità e complessità olfattiva	257	Crediti iconografici	381
		Gli aromi dell'espresso	258	Bibliografia Sitografia	382
		Difetti in tazza	260		

CONTENTS

Presentation	9	Flavor	144	Phases of gustatory-olfactory analysis	267
Preface	12	Taste	146	Italian cappuccino tasting	269
Introduction	15	The taste map	149	Cappuccino tasting method	270
		Bitter	150	Taste test	274
		Sour	152	Espresso scoring sheet	275
		Sweet	154	An olfactory sampler	277
		Salty	156	Sensory exercises	278
The history of coffee tasting	17	Umami	156		
Black Africa, green leaves and red cherries	22	Touch	159	Comparison tasting	281
Elixir for the spirit and wine of Arabia	24	Tactile sensations	160	Water Sommelier	289
The aroma of coffee conquers the continents	26			Organoleptic evaluation of wine	290
From Turkish coffee to Italian espresso	28			Tea taster	297
		How to taste coffee	163	Chocolate tasting	301
Getting to know coffee	31	Quality	168		
Coffee growing	36	Evaluating the green coffee	172	Coffee preparation worldwide	303
Producing countries	38	Defects and impurities	174	Coffee brewing systems	310
Harvesting the cherries	41	Coffea Arabica & Coffea Canephora	175	Jebena	312
Processing the beans	45	The phases of evaluation	177	The Ethiopian coffee ceremony	315
Drying and sorting the beans	49	Evaluating the roast	178	Ibrik	316
		The roasting process	180	Dallah	320
The types of coffee	51	How roasting affects the final product	182	The arabic rite of "yellow coffee"	323
Washed Arabica	56	Development of the beans	187	Boiled	324
Natural Arabica	60	Water	188	Café de Olla	328
Semi-washed Arabica	64	Hardness	190	CaféSolo	329
Washed Robusta	68	Water treatment systems	193	Flip-drip	330
Natural Robusta	72	Laboratory of the senses	194	Vacuum	335
Hulled Robusta	76	Tools of the trade	196	Balancing siphon	339
Monsooned	80	The professional taster	199	French press	343
Peaberry	84	The golden rules of tasting	200	Carlsbad	346
Maragogype	88	Tasting with the infusion brewing method	202	Percolator	347
Bourbon	92	Brazilian tasting method	206	Kaapi	348
Gourmet & rarities	96	Phases of the Brazilian tasting method	211	Phin	349
Decaffeinated	103	Cup tasting championship	215	Filter Coffee	350
Organic	106			Chemex	356
Fairtrade	113	Espresso Method	217	Chorreador	356
Child labor free	114	Italian Espresso	221	Moka	358
		The art of blending	225	Cold brew method	362
The sensory universe	117	Grinding the beans	227	Aeropress	363
The psychology of perception in sensory analysis	124	The espresso coffee machine	228	Portable espresso	365
Sensory processes	128	The cup	231	Pods	367
Sensory thresholds	128	The barista's skill	236	Coffee capsules	369
The senses	130	Cleaning	239	Espresso	370
The senses involved in savoring an espresso	130	Espresso tasting	245	Espresso coffee extraction process	371
Sensory receptors	131	Visual analysis	249		
Sight	132	Phases of the visual analysis	251		
Color is light	134	Olfactory analysis	254	Conclusion	377
Hearing	135	Phases of olfactory analysis	256	Contributors	378
Smell	136	Intensity and complexity of smell	257	Acknowledgments	380
Odors and aromas	139	The aromas of espresso	259	Image credits	381
Coffee flavors	141	Cup defects	261	Bibliography / ebsites	382
The coffee aroma tree	143	Gustatory-olfactory analysis	262		



Enrico Pacorini fra gli autori Mauro e Franco Bazzara
Enrico Pacorini with the authors Mauro and Franco Bazzara

Presentazione

È con vivo piacere che inauguro il terzo libro degli amici Franco e Mauro Bazzara, ambasciatori nella promozione della cultura del caffè nel mondo.

Cultura e consapevolezza sono i due elementi fondamentali da trasmettere al consumatore affinché possa essere in grado di scegliere il prodotto che più gli piace ed apprezzarlo in tutte le sue forme e varianti.

Dopo le precedenti e fortunate edizioni, anche questo nuovo libro segue questo intento direi quasi didattico e si focalizza sulla raffinata arte della degustazione.

La sottile differenza linguistica tra “gustare” e “degustare” apre al professionista e agli appassionati del caffè un meraviglioso mondo dove l’esperienza sensoriale e percettiva si mescolano dando vita ad un’infinità di sapori e sensazioni che solo il senso del gusto ci sa regalare.

Bere un caffè può dar adito a discussioni personali sul gusto, ma la degustazione, oltre ad essere una professione, è una vera e propria arte dove l’oggettività e l’esperienza si uniscono alla fantasia ed alla memoria e dove il denominatore comune è la profonda passione per questo affascinante prodotto.

Degustare vuol dire anche e soprattutto amare il caffè, apprezzarne le qualità ma, al contempo, avere un approccio critico ed avere le capacità per riconoscerne i difetti.

È con questo nuovo e rinnovato spirito che invito tutti i lettori di questo libro ad avvicinarsi all’arte della degustazione: con professionalità, ma soprattutto entusiasmo e passione.

Buon caffè a tutti!

Enrico Pacorini

Presentation

I am truly pleased to introduce the third book by my friends Franco and Mauro Bazzara, ambassadors bringing the culture of coffee to the world.

Culture and knowledge are two keys that must be passed on to the consumer, enabling them to choose the product they like best, to fully appreciate all its various forms and varieties.

After the previous, well-received editions, this new, educational book follows suit, focusing on the refined art of tasting.

The fine linguist difference between “tasting” and “degustation” (savoring and real tasting) opens the door to a marvelous world for professionals and coffee lovers alike, a place where sensory experience and perception mix, releasing a myriad of flavors and sensations that only the sense of taste can provide.

Drinking a cup of coffee opens the gates on personal discussions of flavor. And yet, besides being a profession, tasting is a true and proper art where objectivity and experience blend with imagination and memory and where the common denominator is a deep-rooted passion for this fascinating product.

Above all, tasting also means loving coffee, appreciating its qualities and, at the same time, having a critical approach and the ability to recognize its defects.

It is with this new, renewed spirit that I invite the readers of this book to approach the art of tasting: with professionalism but, above all, with enthusiasm and passion.

And enjoy your cup!

Enrico Pacorini



Prefazione

Il nuovo libro di Franco e Mauro Bazzara riprende e perfeziona la loro opera precedente, *La filiera del caffè espresso*, che ha riscosso in pochi anni un grande successo internazionale. Dopo aver esplorato, nel primo volume, la genesi del prodotto e del metodo di estrazione italiano, i due fratelli approfondiscono, in questo volume, l'esperienza sensoriale che rende l'assaggio di un buon caffè un vero piacere.

L'analisi delle caratteristiche sensoriali nella tazzina di caffè è un tema che ha iniziato ad appassionare un pubblico più ampio solamente negli anni Novanta, contemporaneamente alla diffusione della cultura del gusto anche in altri campi dell'enogastronomia. Fino allora l'esame delle caratteristiche della bevanda era una faccenda riservata a pochi professionisti, mentre il pubblico dei consumatori sorvegliava il caffè senza avere molti strumenti per conoscere meglio il gusto di ciò che beveva. La grande rivoluzione dei caffè speciali o gourmet che in quegli anni investì una buona parte dei mercati più sofisticati, cominciò a cambiare l'esperienza sensoriale anche tra gli appassionati e i consumatori della tazzina di caffè.

Negli Stati Uniti e altrove nacquero catene di caffetterie che proponevano alla clientela la degustazione dei caffè di alta qualità e che si richiamavano alla cultura italiana nel gusto e nella ristorazione. Molti torrefattori italiani, dei quali gli autori di questo libro rappresentano la parte più sensibile e avanzata, uscivano in quegli anni dagli ambiti dei propri mercati tradizionali e irrompevano sulla scena mondiale proponendo il meglio della nostra cultura in termini di prodotto, di preparazione e di stile di vita italiano. Durante la prima fase di questa espansione era fondamentale creare le condizioni affinché un pubblico più vasto possibile potesse assaporare la dolce tazzina, distribuendo i grani tostati e le macchine per l'estrazione ai quattro angoli del mondo. In una fase successiva si è reso invece necessario completare il servizio, fornendo al barista e al consumatore quelle conoscenze che avrebbero permesso loro di distinguere e scegliere il prodotto che più si adatta alle loro preferenze.

La pubblicazione di questo libro giunge in un momento quanto mai opportuno e rappresenta un importante strumento di conoscenza che finora mancava al pubblico non specializzato. Pur mantenendo un rigore scientifico e un livello d'informazione notevole, esso è di facile consultazione anche per il lettore non professionista.

La genesi del gusto ha due variabili di base, una genetica e l'altra ambientale. La parte genetica è determinata dalla varietà del frutto che, nel caso del caffè, sappiamo si tratta di alcune decine maggiormente in uso commerciale, di cui le principali sono esaminate nel presente lavoro. La parte ambientale è invece molto più vasta e spazia dalle caratteristiche del territorio dove cresce la piantina, alle pratiche agricole e di lavorazione del prodotto, fino alla torrefazione, conservazione ed estrazione della bevanda. Tutte queste fasi sono analizzate nel libro che poi approfondisce la parte degustativa con una precisione esemplare ma sempre facilmente leggibile.

Oggi possiamo tranquillamente considerare l'analisi sensoriale del caffè una scienza che ha raggiunto un grado di maturità notevole, con le sue norme, il suo vocabolario e i suoi tecnici specializzati. Tra gli addetti ai lavori, ma anche tra il pubblico più ampio, cresce la voglia di sottoporre ciò che mangiamo e beviamo a un esame che ci possa permettere di nutrirci in modo migliore, traendo contemporaneamente maggior piacere dal cibo e dalle bevande che consumiamo. Questo bisogno è un segno della nostra migliorata qualità di vita e anche un'indicazione della nostra più intensa consapevolezza di ciò che siamo e di quello che vogliamo.

Mi sento molto onorato nel presentare ai lettori questo libro sulla degustazione del caffè. La prima ragione è senz'altro la lunga amicizia che mi lega a Franco e Mauro Bazzara, unita all'ammirazione per il loro approccio all'arte del caffè torrefatto. La seconda mi riporta a Trieste e alla considerazione che questa città continua a essere un centro di eccellenza del caffè, di cui questo libro è uno degli esempi più recenti. Infine sono orgoglioso che l'industria del caffè italiano e i suoi imprenditori continuino a innovarsi e a trovare modi sempre nuovi per offrire il meglio dello stile di vita italiano al mondo.

Invito pertanto il lettore a lasciarsi avvolgere dal dolce aroma del caffè e auguro agli autori e collaboratori il successo internazionale che quest'opera merita.

Vincenzo Sandali
Presidente dell'Associazione Caffè Trieste

Preface

This new book by Franco and Mauro Bazzara picks up and improves on their last internationally acclaimed book, *The espresso coffee production system*. After having explored the genesis of the product and the Italian brewing method in their previous volume, the brothers here delve in depth into the sensory experience that makes savoring a good coffee such a pleasure.

Analysis of the sensory properties of a cup of coffee only began to arouse the passions of an increasingly broad public in the 20th century, as the culture of “taste” spread in other food and wine sectors. Before that time, only a handful of professionals examined the characteristics of this beverage; the vast public of consumers sipped their coffees but did not have the instruments needed to truly know the taste of what they were drinking. The great revolution in specialty or *gourmet* coffees seen on the high-end markets in recent years has begun to change this sensory experience, even among coffee lovers and connoisseurs.

In the United States, as elsewhere, chains of coffee bars — places reflecting the Italian culture of food and taste — have sprung up, providing customers the opportunity to taste high quality coffees. Moving beyond the boundaries of their own traditional markets, many Italian coffee roasters — including the authors of this book, among the most sensitive, most advanced representatives of this sector — have burst onto the world stage, offering the best that the Italian culture has to offer: its products, its brewing method and its life style. During the initial phase of this expansion, the foundations had to be laid to enable an increasingly vast public to savor the sweet cup, distributing the roasted coffee beans and brewing machinery worldwide. Then the service needed to be completed, providing the barista and consumer with the knowledge needed to distinguish between products and choose the one most attuned to their preferences.

And this book fits the bill. It is an important instrument, providing the general public with knowledge it did not have access to before. While it contains a great deal of scientifically precise, quality information, this volume is easy for even the non professional to consult. The method of sensory analysis — which saw its initial, strong development in France in the wine sector — is presented in a clear, precise manner. The technique has been adapted to coffee, in its various forms and brews; it is still evolving, being fine-tuned, and there are many schools and many different approaches throughout the world.

The genesis of flavor has two basic variables: one genetic, the other environmental. The genetic part is determined by the variety of the fruit which, as we know, for coffee involves a few dozen commercial varieties, the most important of which are covered in this book. The environmental part, instead, varies widely and depends on such factors as the characteristics of the territory where the plants are grown, the agricultural practices and means of processing used, and the roasting, storage and brewing methods. This book analyzes all of these facets and then delves into tasting in a manner that offers admirable precision and yet is still easy to read.

The sensory analysis of coffee can now be truly considered a mature science with its own standards, its own vocabulary and its skilled technicians. Today, among those working in the field, but also within a broader public, there is an increasing desire to subject our food and beverage to greater scrutiny as we seek better nourishment and, at the same time, to draw greater pleasure from what we consume. This need is a sign of our improved quality of life and an indication of our raised awareness of what we are and what we want.

It is a true honor for me to present this book on coffee tasting. The first reason is undoubtedly the long-standing friendship I have with Franco and Mauro Bazzara, plus my admiration for their approach to the art of coffee roasting. The second brings me to Trieste and the consideration that this city continues to be a center of excellence for coffee, this booking being one of the most recent examples. Finally I am proud that the Italian coffee industry and its entrepreneurs continue to innovate, to find new ways to offer the world the best of the Italian lifestyle.

Therefore, I invite the reader to let the aroma of coffee embrace them and I wish the authors and their collaborators the international success this work deserves.

Vincenzo Sandalj
President of Associazione Caffè Trieste





“La storia è testimone dei tempi, luce della verità, vita della memoria, maestra della vita”.

Cicerone



“History is the witness that testifies to the passing of time; it illumines reality, vitalizes memory, provides guidance in daily life”.

Cicero



Getting to know coffee

Conoscere il caffè



◀ Il fiore del caffè
Coffee flower

▲
Nella prima fase di crescita i semi del caffè sono disposti in appositi semenzai
During the initial stage of growth, the coffee seeds are placed in special seed-beds



La raccolta delle drupe

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

Per raccogliere i frutti del caffè che hanno raggiunto la giusta maturazione, contraddistinta dal colore rosso intenso, esistono tre sistemi: *stripping*, meccanico e *picking*.

Sistema di raccolta *stripping*

Consiste nel metodo manuale più veloce e meno costoso. Nello *stripping* tutti i frutti del grappolo vengono sgranati dal ramo dall'interno verso l'esterno in un unico passaggio. Con questo procedimento si asportano non solo bacche mature, ma anche foglie e frutti con diversi livelli di maturazione, verdi, gialli, rossi o secchi che siano.

Sistema di raccolta meccanico

Impiega apposite macchine raccogliatrici di grandi dimensioni, che scavalcano le piante di caffè e, per mezzo di spazzole verticali in costante vibrazione, scuotono la pianta facendo cadere foglie e frutti maturi alla base della macchina, dove vengono raccolti. Simile allo *stripping*, può essere utilizzato solo nelle coltivazioni a terreno pianeggiante. Per le piantagioni di montagna esistono anche delle macchine portatili, usate per velocizzare il raccolto.

Sistema di raccolta *picking*

Con questo procedimento selettivo le ciliegie vengono raccolte una ad una, manualmente, a più riprese, per cogliere esclusivamente i frutti maturi, lasciando sul ramo quelli ancora verdi. Se si considera che le drupe non maturano tutte insieme, ma in un periodo piuttosto lungo e in diverse fasi, si comprende quanto sia più costoso questo metodo. È usato di solito per i grani che devono essere lavorati con il metodo lavato. Sicuramente questa tecnica offre i migliori risultati qualitativi.

Harvesting the cherries

© Franco and Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

To harvest the ripe coffee — the intense red fruits — there are three possible systems: “stripping”, mechanical harvesting and “selective picking”.

Stripping

This is the fastest, least costly manual method of harvesting. With the stripping method, the entire bunch is stripped from the branch in a single outward swoop. The procedure not only removes the ripe berries, but also the leaves and the other berries whether they be green, yellow, red or even dried out.

Mechanical stripping

This system employs special large-scale harvesting machines that straddle the coffee plants and use vertical, vibrating comb-like fingers to shake the plant, causing the leaves and ripe fruits to fall to the base of the machine where they can then be collected. Similar to stripping, this method can only be used in areas where the land is flat. In mountain plantations, harvesting can be accelerated with the use of portable machines.

Selective picking

With this selective procedure, the coffee cherries are harvested manually, one-by-one, and since only the ripe fruits are picked, the green ones left on the branch, the process is repeated many times. Since the cherries do not all ripen at once — indeed the time to maturity is quite long and they ripen in different phases — it is easy to see how costly this method can be. It is generally used to harvest beans that will undergo the wet or washed method of processing. This method does, however, offer the best results in terms of quality.

The types of coffee

I tipi di caffè



◀ Drupe verdi assieme a drupe rosse mature
Green and ripe red cherries

▲ Il colore verde dei chicchi
The green color of the beans



Arabica lavato

© Edy Bieker (Sandalj SpA)

Una delle tipologie più interessanti del variegato mondo cafeeicolo è sicuramente quella degli Arabica lavati.

Vengono così denominati i caffè crudi preparati per via umida.

In questo metodo l'acqua viene utilizzata quale veicolo fondamentale al fine di giungere ai chicchi ancora avvolti nel pergamino. La fase di permanenza nelle vasche di fermentazione, per ammorbidire i residui di polpa e mucillaggine, evidenzia e fa insorgere il gusto dell'acidità. L'altitudine e le caratteristiche del terreno dove le piante crescono, la varietà di Arabica coltivata, unite al periodo di tempo per il quale i chicchi rimangono a fermentare nella vasca, fanno esprimere al caffè diverse gradazioni di intensità e di aromi legati al gusto dell'acido.

Interessante ricordare che, nel panorama dei sapori riscontrabili, avremo sicuramente quelli legati agli agrumi e alla loro citricità. Tuttavia, tale percezione potrà variare dall'aggressività del pompelmo o del limone alla più amabile sensazione data dal mandarino e dalla clementina, per arrivare alla buccia candita delle arance. Oltre a quella degli agrumi, potremo distinguere la più lieve acidità legata alla frutta fresca e, ancora, anche se alcuni potranno forse non condividere questa ulteriore differenziazione, quella legata al cacao fondente.

Washed Arabica

© Edy Bieker (Sandalj SpA)

In the variegated world of coffee, one of the most interesting types is certainly the washed Arabica.

This name is used to indicate raw Arabica coffees prepared using the wet method.

With this method, water is the main vehicle used to obtain coffee beans still wrapped in their parchment. The time spent in the fermentation tanks, where the residues of pulp and mucilage are softened, brings to the fore the coffee's acidity. Altitude, the characteristics of the terrain where the plants are cultivated, the specific Arabica variety actually grown and the time the beans spend in the fermentation tanks all bring out different nuances of intensity and aroma in the coffee, features linked to acidity.

It is worth recalling that, within the wide range of perceivable flavors, there are certainly some linked to citrus fruits and citrus acid. Nevertheless, this perception can vary from the sharpness of a grapefruit or lemon, to the sweeter sensations ranging from mandarin orange and clementine all the way to candied orange zest. Besides citrus fruits, we can also distinguish the lighter acidity of fresh fruit and, although some may not agree with this further declination, the acidity of bittersweet chocolate.





SANTOS YELLOW BOURBON / BOURBON AMARELO

© Simone Pecora (ARC SpA)

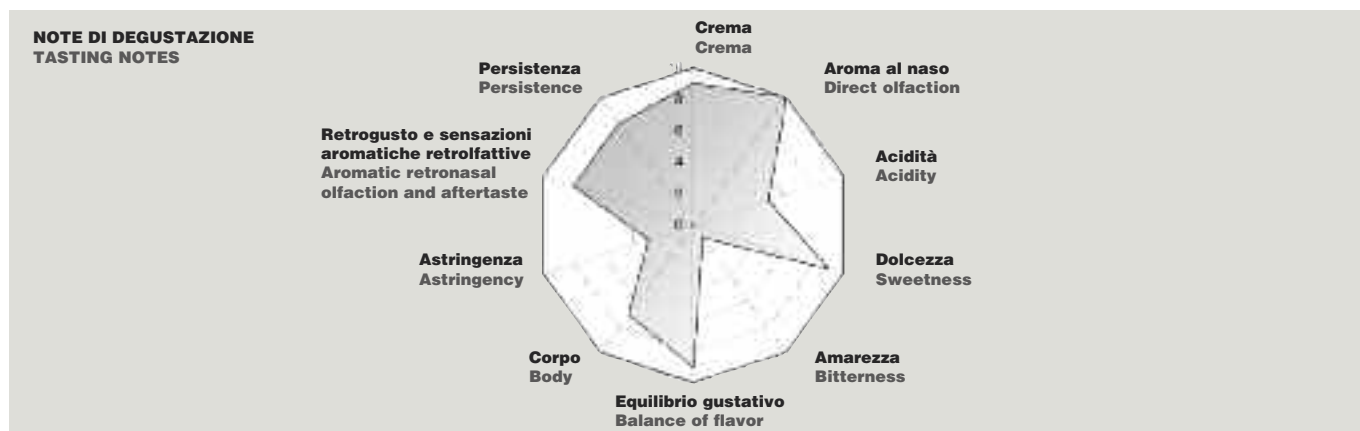
Il *Santos ARC Yellow Bourbon* è sicuramente uno dei caffè più dolci presenti nel mercato cafeeicolo brasiliano. In tazza presenta una complessa dolcezza di miele e sciroppo d'acero su base di cereali al malto, una corposità medio/alta e una fine acidità. Le varietà *Santos Bourbon* sono caffè da utilizzare in miscele espresso di altissima qualità, in quanto conferiscono alla miscela una corposità e una dolcezza superiori agli altri *Santos* naturali. Importante è l'utilizzo di questa qualità come monorigine; il risultato in tazza espresso è di corposità, sapore e dolcezza non comuni. Basti pensare che le varietà *Bourbon* hanno vinto la maggior parte delle principali competizioni brasiliane in materia di qualità, tra cui la *Cup of Excellence* e la *Late Harvest*.



SANTOS YELLOW BOURBON / BOURBON AMARELO

© Simone Pecora (ARC SpA)

Santos ARC Yellow Bourbon is certainly the sweetest coffee on the Brazilian market. In the cup it presents a complex sweetness of honey and maple syrup over a malt base; it has medium-to-full body and fine acidity. The *Santos Bourbon* varieties are to be used in extremely high quality blends for espresso since they impart much greater body and sweetness than the other natural Santos varieties. Its use as a single-origin coffee is also important because it gives the espresso truly unusual body, flavor and sweetness. Indeed, the *Bourbon* varieties have won most Brazilian competitions for quality, including the *Cup of Excellence* and the *Late Harvest*.



“Nessuna idea può nascere se prima l'uomo non percepisce qualcosa con i sensi”.

Aristotele



“Man cannot so much as think an idea, unless he has perceived something with his senses”.

Aristotle



**Il nervo ottico mette in collegamento
l'occhio con il cervello**
The optic nerve connects the eye to
the brain

Umore vitreo
Vitreous humor

Cristallino
Lens

Iride
Iris

Cornea
Cornea

Umore acqueo
Aqueous humor

Pupilla
Pupil

Sclera
Sclera

Coroide
Choroid

Punto cieco
Blind spot

Retina
Retina

**Sulla retina si forma l'immagine
rovesciata**
The image viewed is formed
upside down on the retina



© www.scaa.org



Flavour=Gusto+Aroma +Sensazioni tattili

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

Flavour

Per indicare l'insieme complesso delle sensazioni gustative, retro-olfattive e tattili, percepite quando il caffè è introdotto nella cavità orale, viene utilizzato il termine *flavour* (o *flaveur*).



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.

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.

Sensazioni tattili

In generale, sono le sensazioni legate alle caratteristiche termiche, di corpo, di viscosità e di astringenza del caffè in degustazione.

Flavor=Taste+Aroma +Tactile Sensations

© Franco and Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

Flavor

To indicate that complex series of gustatory, retronasal-olfactory and tactile sensations perceived when coffee is taken into the oral cavity, we use the term *flavor* (or *flaveur*).



Taste

This is the sensorial impression perceived by the receptors in the oral cavity when they are activated by the taste molecules. In coffee the tastes perceived are: sourness, sweetness and bitterness.

Aroma

When coffee is taken into the mouth, volatile substances having a certain odor travel along the retronasal pathway to the olfactory bulb and we perceive these as aroma.

Tactile sensations

In general, these are the sensations linked to the heat, body, viscosity and astringency of the coffee being savored.



Acido

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

Come l'amarezza e la dolcezza, l'acidità costituisce una struttura portante delle caratteristiche sensoriali del caffè.

L'equilibrio del contenuto totale di composti acidi con le altre sostanze presenti nel chicco determina la sensazione di acidità.

Nel lungo viaggio dei chicchi di caffè dalla pianta alla tazzina questo importante mondo di sostanze si modifica, aumenta o perfino scompare.

In questo percorso di crescita, lavorazione e trasformazione dei chicchi, nel caffè si possono identificare due complesse e importanti classi di acidi: gli acidi alifatici (citrico, malico, acetico, formico, lattico, ecc.) e gli acidi clorogenici.

Può sembrare poco allettante, ma nel "nero elisir" un po' di acidità è in realtà una qualità desiderabile. Per ottenere una tazzina di caffè eccellente, il sapore acidulo non deve essere né troppo intenso né assente, in caso contrario l'estratto diventa sgradevole o senza tono.

Un buon equilibrio dolce-amaro, con una moderata acidità, conferisce al caffè freschezza e vivacità.

L'acido rinforza l'amaro e il salato mentre viene attenuato dal dolce.

Sour

© Franco and Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

Like bitterness and sweetness, sourness, too, is basic to the sensorial characteristics of coffee.

The overall balance between sourness and the other substances in the coffee beans gives the sensation of sourness.

On the coffee bean's long journey from plant to cup, these important substances are modified, enhanced or even nearly wiped out.

Along this path — growth, processing and transformation of coffee beans — two important, complex classes of acids can be found in coffee: aliphatic acids (citric, malic, acetic, formic, lactic acids, etc.) and chlorogenic acids.

While it may sound unappealing, a bit of acidity is actually a desirable quality in our "black elixir". To obtain a superb cup of coffee, the sourness must not be overly intense, but it must not be totally absent either; otherwise the brew would be unpleasant and lack tone.

A good balance between sweetness and sourness, with moderate acidity, makes the coffee fresh and vibrant.

Acid reinforces sourness and saltiness while it accentuates sweetness.

È acido o astringente?

È comune che il consumatore non molto ferrato in materia di degustazione confonda la sensazione tattile di astringenza con il sapore acido. Si può distinguere l'astringenza quando, dopo l'assaggio del caffè (bastano pochi secondi), la lingua e in generale tutta la cavità orale sono raggiunte da una sensazione forte di secchezza, di rugosità, simile alla sensazione provocata dall'assaggio di una banana ancora immatura, molto differente dall'acidità, che nel caffè può ricordare quella degli agrumi.



Is it sour or astringent?

Consumers not well versed in tasting commonly confuse the tactile sensation of astringency with sourness. Consumers can distinguish astringency when, just a few seconds after tasting the coffee, the tongue, and in general the entire oral cavity, perceives a strong sensation of dryness, of roughness similar to the sensation of biting into an unripe banana, something very different from the acidity in coffee reminiscent of citrus fruits.





How to taste coffee

Come degustare il caffè



◀ Una fase dell'esame gustativo di campioni preparati con il metodo ad infusione
A phase of tasting a sample prepared with the infusion method

▲ Tavolo allestito per un trio test di assaggi ad infusione
Table prepared for the infusion trio test

Topo

Jamaica Blue Mountain
Puerto Rico Yauco Selecto
Hawaii Kona Captain Cook
Santo Domingo Barahona AAA
Guatemala Antigua Pastores
Salvador Pacamara Gigante
Nicaragua Matagalpa Cavallino
Costarica SHB Tarrazu
Colombia Supremo
Etiopia Sidamo Lavado
Kenya AA
India Plantation Mysore

Gran Cru



BAZZARA
espresso

www.bazzara.com

Impatto della tostatura sul prodotto finale

© Roberto Pedini (Petroncini Impianti SpA)

La tostatura non è altro che un trattamento termico a cui vengono sottoposti i chicchi di caffè verde, ossia un trasferimento di calore su di essi.

Da questa breve premessa sembrerebbe una cosa semplice e normale, come la si esegue per tanti altri prodotti naturali o alimenti che vanno sottoposti a cottura. Il caffè però non è un alimento comune, in quanto è proprio la tostatura stessa che ne determina il risultato finale in termini di gusto e aromi.

Metodi di tostatura

Esistono tre diversi metodi attraverso i quali avviene la propagazione del calore, consentendone lo scambio termico tra questo e corpi solidi, come nel caso specifico i chicchi del caffè. I tre modi sono:

- “per conduzione” (i chicchi vengono surriscaldati da una fonte di calore per contatto fisico diretto);
- “per irraggiamento” (i chicchi vengono surriscaldati da una sorgente di calore che non prevede contatto fisico diretto);
- “per convezione” (i chicchi vengono surriscaldati tramite un fluido gassoso, corrente d’aria).

Per determinare il metodo di trasferimento di calore più appropriato da utilizzare per il processo di tostatura è

How roasting affects the final product

© Roberto Pedini (Petroncini Impianti SpA)

Roasting is nothing other than the application of a heat transfer treatment to the green coffee beans.

This being stated, it would appear that the process is quite simple and straightforward, like for other natural products and foodstuffs that are cooked. Coffee, however, is not a common food. After all, it is the very roasting process that determines the final taste and aroma.

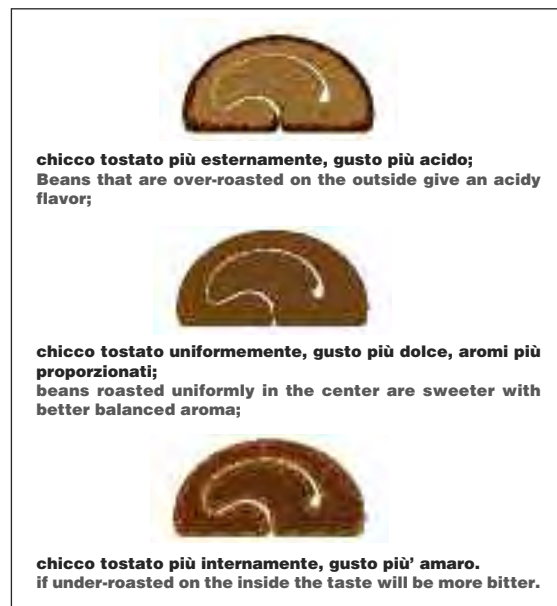
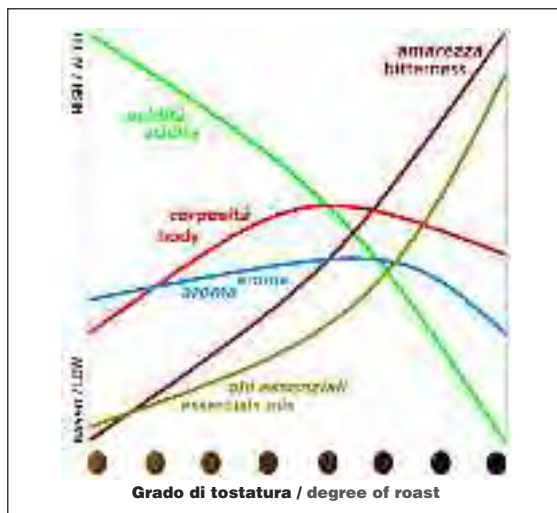
Roasting methods

There are several methods for transferring heat to the coffee beans during roasting. The best known of these are:

- conduction (the beans come into direct contact with the hot surface);
- irradiation (the beans are heated by a source of heat without direct contact);
- convection (the beans are heated by a gassy fluid, a current of hot air).

To determine which method is most appropriate for roasting, it is important to understand the differences and determine the impact they will have on the final product.

There is no doubt that the “convection” method distributes the heat more evenly over the beans, guar-



petroncini

impianti dal 1919

Petroncini Impianti S.p.A
Via del Fantino, 2/A
44047 S.AGOSTINO (FE) - ITALY
Tel. 0039 0532 350076
Mob. 0039 328 0453844
Fax. 0039 0532 846721

Website: www.petroncini.com
E-mail: info@petroncini.com



**Technological Coffee
competence Centre**



Lo sviluppo dei chicchi / Development of the beans

Arabica naturale



Natural Arabica

Arabica semilavato



Semi-washed Arabica

Arabica lavato



Washed Arabica

Robusta naturale



Natural Robusta

Robusta depellicolato



Hulled Robusta

Robusta lavato



Washed Robusta

Decaffeinato



Decaffeinated

Maragotype



Maragotype

Caracolito



Peaberry

Assaggiatori professionisti



Professional tasters



Le regole auree dell'assaggiatore

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

Per eseguire l'analisi organolettica del caffè nelle condizioni ottimali anche l'assaggiatore deve cercare di rispettare alcune semplici regole. Innanzitutto la sessione di assaggi deve essere svolta in un perfetto stato psico-fisico e quindi è necessario essere ben disposti, riposati e naturalmente non raffreddati. Il momento migliore per l'esame sensoriale di una serie di campionature di caffè è il mattino tra le 10 e le 12, perché, ancora a stomaco "leggero", tutti i sensi sono più predisposti all'analisi o, come alternativa, il primo pomeriggio, ma senza eccedere nelle quantità di cibo a pranzo. Chi si predispone all'assaggio oltre a fare attenzione a non appesantirsi con pasti troppo abbondanti deve evitare di consumare cibi o bevande dal sapore intenso e persistente (aglio, cipolla, alcolici, ecc.) così come alimenti speziati (peperoncino piccante e simili) o caramelle e gomme (menta, liquirizia, ecc.) che causerebbero un'impronta gusto-olfattiva difficile da annullare in breve tempo. Va tenuta in considerazione la possibile interferenza di sostanze odorose come i deodoranti, i profumi e i cosmetici in generale. È consigliabile inoltre astenersi dal fumare sia prima sia durante la degustazione per la forte scia aromatica che il tabacco può lasciare in bocca.

Un'altra regola base è quella di rispettare la sequenza nelle fasi d'assaggio, iniziando con l'esame visivo e proseguendo con quello olfattivo, gusto-tattile e retroolfattivo, concludendo con la valutazione d'insieme. Inoltre, è fondamentale creare degli standard per una pratica continuativa e confrontabile nel tempo adoperando sempre gli stessi parametri (gradi di tostatura, tempi di degasazione dei campioni, dose utilizzata, tempi di estrazione, volume, quantità dello zucchero per la prova della tazza dolce, ecc.).

La regola dell'intermittenza dello stimolo va praticata sempre durante l'olfazione diretta poiché il senso dell'olfatto si satura molto velocemente con la conseguente inibizione delle sue facoltà di percezione e l'assuefazione all'odore preso in esame; per questa ragione è meglio non eccedere nel numero di campioni da esaminare. In fase gustativa la cavità orale va ripulita utilizzando

The golden rules of tasting

© Franco and Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

To perform a sensory analysis of the coffee under the best possible conditions, the taster, too, must comply with a few simple rules.

First of all, the taster must approach the session in perfect psycho-physical condition, with an open mind, relaxed and, naturally, he/she must not have a cold.

The best time for sensory testing of a series of coffee samples is in the morning, between 10:00 a.m. and noon: the time when the stomach is still "light" and the senses keenest. An alternate time is in the early afternoon, but in this case, only eat a light lunch.

Besides being careful not to overeat, the taster must avoid foods or beverages with intense, persistent flavors (garlic, onion, spirits, etc.) or spices (chili peppers, etc) and must not have any candy or chewing gum (mint, liquorice, etc.) that could leave their mark on the senses of taste and smell for quite some time. The possible interference of fragrant substances such as deodorants, perfumes and cosmetics in general must be taken into consideration. In addition, never smoke before or during a tasting session since tobacco can leave an aromatic trail in the mouth.

Another basic rule is: always follow the tasting sequence very carefully. Start out with the visual examination, then the olfactory smelling followed by the gusto-tactile examinations and, finally, conclude with an overall evaluation. Moreover, it is essential to standardize the practices employed so that they are always uniform and comparable, always using the same parameters (degree of roast, sample degasification times, dose used, brewing times, volume, amount of sugar for the sweet cup test, etc.).

During olfaction, always apply the rule of intermittent smelling (moving the stimulus away from the nose periodically). Remember, the sense of smell is quickly saturated, becoming inured to the odor and inhibiting perception of the particular scent. For this reason, it is best not to overdo the number of samples to be tasted. During tasting, the oral cavity should be cleaned out with water, cold milk or puffed rice to absorb any persistent flavors.

And last, but not least, equally important is the way the evaluation

acqua o latte freddo o riso soffiato neutro per assorbire ogni gusto persistente.

Ultime, ma non meno importanti, sono le indicazioni riguardanti la prassi della compilazione delle schede di valutazione, con note e appunti inerenti ai singoli campioni degustati, e il confronto di opinioni con altri assaggiatori, senza mai farsi condizionare dalla fama del caffè o del produttore e mantenendo un giudizio il più possibile oggettivo.

sheet is filled out, including the notes and remarks entered for each sample tasted and the sharing of opinions with the other tasters. Never let yourself be conditioned by the reputation of the coffee or the producer and always be as objective as possible.

stato psicofisico  psycho-physical condition	sequenza  sequence	orario idoneo  ideal time
palate cleansers  palate cleansers	intermittenza stimolo  intermittent stimulus	schede di valutazione  evaluation sheet
sapori e aromi estranei  foreign flavors and aromas	confronto  comparison	interferenze odorose  odor interference

Assaggio alla brasiliana

© Franco Schillani

Da assaggiatore devo dire che questo metodo di assaggio è il più completo e il più difficile a causa di tutte le sfumature di gusto e di qualità che racchiude, ma anche la descrizione del prodotto è quella più completa nel mondo del caffè, in quanto tiene conto di tutte le caratteristiche sia fisiche che organolettiche dello stesso. Per esempio: *Brazilian coffee Santos NY 2* (difetti), 17/18 (crivello), *crop XX* (anno di produzione), *strictly soft* (gusto), *fine cup* (insieme delle caratteristiche di tazza), *fine roast* (aspetto del caffè tostato). Perché la più completa? Perché le qualità e i gusti classificati che danno un valore al prodotto testato sono molto ben definite. Non ho trovato nulla di scritto e ben definito invece su questo metodo di assaggio: è come se tutto fosse stato dato in consegna ai vecchi ed esperti assaggiatori, in modo che questi lo trasmettessero alle generazioni future. Di seguito un elenco delle classificazioni in ordine decrescente: *strictly soft*, *soft*, *softish*, *hardish*, *hard*, *rioysh*, *riado*, *rio*, e tutte le intermedie: *soft-strictly soft*, *soft-softish*, *softish-hardish* e così via.

Oltre a queste valutazioni qualitative si tiene anche conto dell'armoniosità e della ricchezza della tazza in generale, e quindi avremo: *fine cup* (tazza fine), completa e bilanciata in tutte le sue caratteristiche, quali pulizia, corpo, aroma, acidità, retrogusti (cacao); *good cup* (tazza buona), è quasi come la tazza fine, ma con caratteristiche meno fini ed esaltate e leggermente meno pulita; *fair cup* (tazza discreta), è una tazza che non ha difetti importanti, non pulita, ma neanche aggressiva; *poor cup* (tazza povera), è ricca di difetti e, come dice la denominazione stessa, senza nessuna caratteristica positiva.

Penso che per spiegare in maniera perfetta tutte queste sfumature di gusto e di qualità, la persona più adatta dovrebbe essere un maestro assaggiatore brasiliano come il mio amico Arnaldo Baskerville de Mello, ma cercherò di farlo io, facendo tesoro dei suoi insegnamenti.

Parliamo della definizione qualitativamente più importante, la *strictly soft* (estremamente morbido). Con questa definizione si identifica una tazza pulita, più o meno aromatica, senza difetti, con una cor-

Brazilian tasting method

© Franco Schillani

As a taster, I must say that this method of tasting is the most complete, but it is also the most difficult because of all the nuances of flavor and quality it can encompass. However, in the coffee world, its description of the product is also the most complete since it takes into consideration all physical and organoleptic properties. For example: *Brazilian coffee Santos NY 2* (defects), 17/18 (riddle), "crop XX" (year of production), "strictly soft" (taste), "fine cup" (series of cup characteristics), "fine roast" (appearance of roasted coffee).

Why the most complete? Because the classification of quality and flavors gives the product a well defined value. I have not found anything written, there is no well-defined information on this method of tasting: it is as though the elders, the experienced tasters have passed it down through the generations. Below is a list of the classifications, in descending order: *strictly soft*, *soft*, *softish*, *hardish*, *hard*, *rioysh*, *riado*, *rio*, and all those in between: *soft-strictly soft*, *soft-softish*, *softish-hardish* and so on.

Besides these quality evaluations, it also takes into consideration the general balance and richness of the cup: "fine cup", all characteristics — cleanness, body, aroma, acidity, aftertaste (cacao) — are complete and well balanced; "good cup", nearly a fine cup but the characteristics are less fine and exalted, the cup is not as clean; "fair cup", a cup free of any major defects, but which is neither clean nor harsh; "poor cup", a coffee full of defects and, as the term itself says, devoid of any positive characteristics.

I think that, to fully explain all these nuances of flavor and quality, the best person would be my friend, the master Brazilian taster Arnaldo Baskerville de Mello, but I will try to do the job, tapping on what he has taught me.

First we shall speak of the qualitatively most important definition, "strictly soft". This term is used to define a cup that is clean, free of defects, has some degree of aromaticity, medium-to-full body and sweet end notes. The aftertaste must be pleasant to the



▲
Analisi di un campione ad infusione effettuata da un assaggiatore esperto in El Salvador
Analysis of an infusion sample performed by an experienced taster in El Salvador

L'arte della miscelazione

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

Senza ombra di dubbio, una buona qualità di caffè crudo selezionato è di fondamentale importanza come primo passo verso la creazione di una altrettanto buona miscela per l'espresso, ma com'è facilmente intuibile, non basta acquistare una buona materia prima, se la composizione, la miscelazione, la tostatura e infine, ma non meno importante, la sua preparazione non viene eseguita correttamente.

Nella complessa arte della miscelazione, dove le verifiche delle qualità e dei difetti in tazza sono indispensabili, viene impiegato il miglior strumento sensoriale attualmente disponibile, ovvero l'uomo; a confronto con la moderna tecnologia, l'apparato biologico umano, supportato dagli organi di senso, è insuperabile se predisposto geneticamente e addestrato a sufficienza. Per creare una miscela di alto profilo sono necessarie determinate linee guida e specifiche capacità che andiamo ad accennare qui di seguito.

Materia prima

È d'obbligo la conoscenza delle caratteristiche in tazza di ogni singola origine, della loro reazione in fase di tostatura, dell'interferenza ed equilibrio degli aromi e sapori, della compatibilità e complementarità tra diverse specie, tipologie e lavorazioni. Altrettanto fondamentale è la competenza per stabilire, in base all'obiettivo che si vuole ottenere, che sia un prodotto gradito a uno specifico *target* di clienti o mercato, o la realizzazione di una nuova miscela, l'esatto tipo e numero di origini per comporre il prodotto e riprodurlo nel tempo con lo stesso profilo di *flavour*. Un altro fattore che non bisogna dare per scontato è che non sempre un'origine (e ancor di più una miscela), anche con grado di tostatura e macinatura corretta per un metodo di preparazione (per esempio *moka*, filtro, *melior*, ecc.), si presta per l'espresso o viceversa.

Processo di miscelazione

La ricerca della qualità viene mantenuta anche nell'importante fase della miscelazione, adottando in base alle componenti della

miscela da preparare specifici accorgimenti riguardanti sia il metodo di miscelazione a crudo prima della torrefazione (utilizzato solo per alcune particolari origini omogenee), sia il metodo di "tostatura separata", tostando cioè ogni singola varietà separatamente. Un processo produttivo che consente un perfetto sviluppo delle proprietà organolettiche di ogni singola miscela. Un sistema che può essere seguito solo con una sapiente cura artigianale e un perfetto controllo tecnologico.

Tostatura su misura

L'esperienza e la maestria sono imprescindibili per gestire una tostatura con tempi e temperature appropriate per ogni lotto. Uno stesso tipo di caffè può rivelarsi perfetto da utilizzare in miscela con differenti gradi di tostatura o rovinarla del tutto se tostato troppo rapidamente o troppo a lungo.

Arabica o Robusta?

Le due scuole di pensiero sono da sempre in competizione. È migliore una miscela 100% Arabica o una miscela con l'aggiunta di un 10-20% di un Robusta lavato e selezionato, pensando magari anche al cappuccino, che all'estero è richiesto più dell'espresso?

Di fatto la questione è molto semplice: è il cliente a decidere. Certo, prima dovrebbe avere gli strumenti adeguati per poter valutare e confrontare le caratteristiche oggettive per poter in seguito dare il suo personale giudizio di preferenza. Alcuni mercati prediligono il sapore amaro, forte, deciso, corposo e penetrante delle Robuste, affascinati dall'abbondante schiuma che si riesce a ricavare dalla buona *Coffea Canephora*. Molte aree preferiscono la spiccata e vivace acidità degli Arabica lavati come i magnifici centroamericani dalle note agrumate. Altri consumatori, invece, apprezzano le piacevoli caratteristiche dei caffè Arabica naturali in particolar modo quelli brasiliani utilizzati come principale base di centinaia di miscele italiane per esaltare la dolcezza, la cremosità e dare struttura all'espresso.

TOP
CLASS

Gold
Blend

BAZZARA
espresso

BAZZARA
espresso

BAZZARA
espresso

Silver
Blend

Made
in
Italy



Made
in
Italy



MISCELA DI CAFFÈ TORREFA
ROASTED COFFEE BEAN
ROASTED IN ITALY

OTTENERE
IL MIGLIOR
CAFFÈ
ESPRESSO
BASTA
MACINARE
IL CAFFÈ
BAZZARA
CON UN
MACINATO
ELETTRICO
O A MANO
CON UN
MACINATO
ELETTRICO
O A MANO



Espresso tasting

Assaggio dell'espresso



◀ Gli autori in fase di assaggio di campioni preparati con metodo espresso
The authors tasting a sample prepared with the espresso method

▲ Il cucchiaino tecnico per l'assaggio del caffè
The technical coffee taster's spoon

A top-down view of a white ceramic cup filled with a dark, rich brown liquid, identified as Robusta coffee. The cup is positioned on the right side of the frame, with its handle extending towards the left. The background is a solid, textured brown surface, possibly cork or a similar material, which provides a warm, earthy contrast to the white cup. The lighting is soft, highlighting the smooth surface of the coffee and the rim of the cup.

Robusta

A top-down view of a white ceramic coffee cup. The cup is partially filled with a dark brown, smooth coffee. The rim of the cup is visible on the left. The handle of the cup is a simple, rounded white ceramic piece extending to the right. The background is a solid, textured brown surface, possibly a cork or a similar material, with a fine, pebbled texture. The word "Arabica" is printed in a bold, black, sans-serif font on the left side of the cup, partially overlapping the coffee.

Arabica

Le fasi dell'esame olfattivo

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

1. Olfazione diretta

Subito dopo aver valutato l'aspetto, si passa al primo esame olfattivo, con la tazza appena estratta e con la crema ancora compatta. Per prolungare la durata della crema è importante che le tazzine siano della forma adatta e ben calde (40 °C circa).

2. Sprigionare gli aromi

Mescolando il caffè non solo tutte le componenti aromatiche presenti nella crema si distribuiscono uniformemente nell'estratto, ma, cosa ancor più importante, si diffondono gli aromi trattenuti dallo strato di schiuma.

3. Seconda valutazione olfattiva diretta

Se nella prima analisi le sostanze volatili liberate dall'estratto erano ancora molto poche, dopo che la crema è stata agitata con il cucchiaino, annusando nuovamente la tazza in prossimità della superficie dell'espresso, le molecole odorose si percepiranno in modo più intenso. Veicolando i vapori carichi di note aromatiche con la mano che avvolge la tazzina e la unisce al naso e inspirando in modo deciso a intervalli regolari, per non compromettere l'efficienza dell'olfatto, amplificheremo al massimo la possibilità di percepire e individuare le caratteristiche odorose dell'espresso. Questi sentori sono intensi o assenti? Raffinati o pungenti e penetranti? Qual è la nota principale?

Phases of olfactory analysis

© Franco and Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

1. Direct olfaction

After having evaluated the look, the process moves on to smelling the cup that has just been extracted, while the crema is still compact. To ensure a longer lasting crema, the cups must be the right shape and warmed (to around 40 °C).

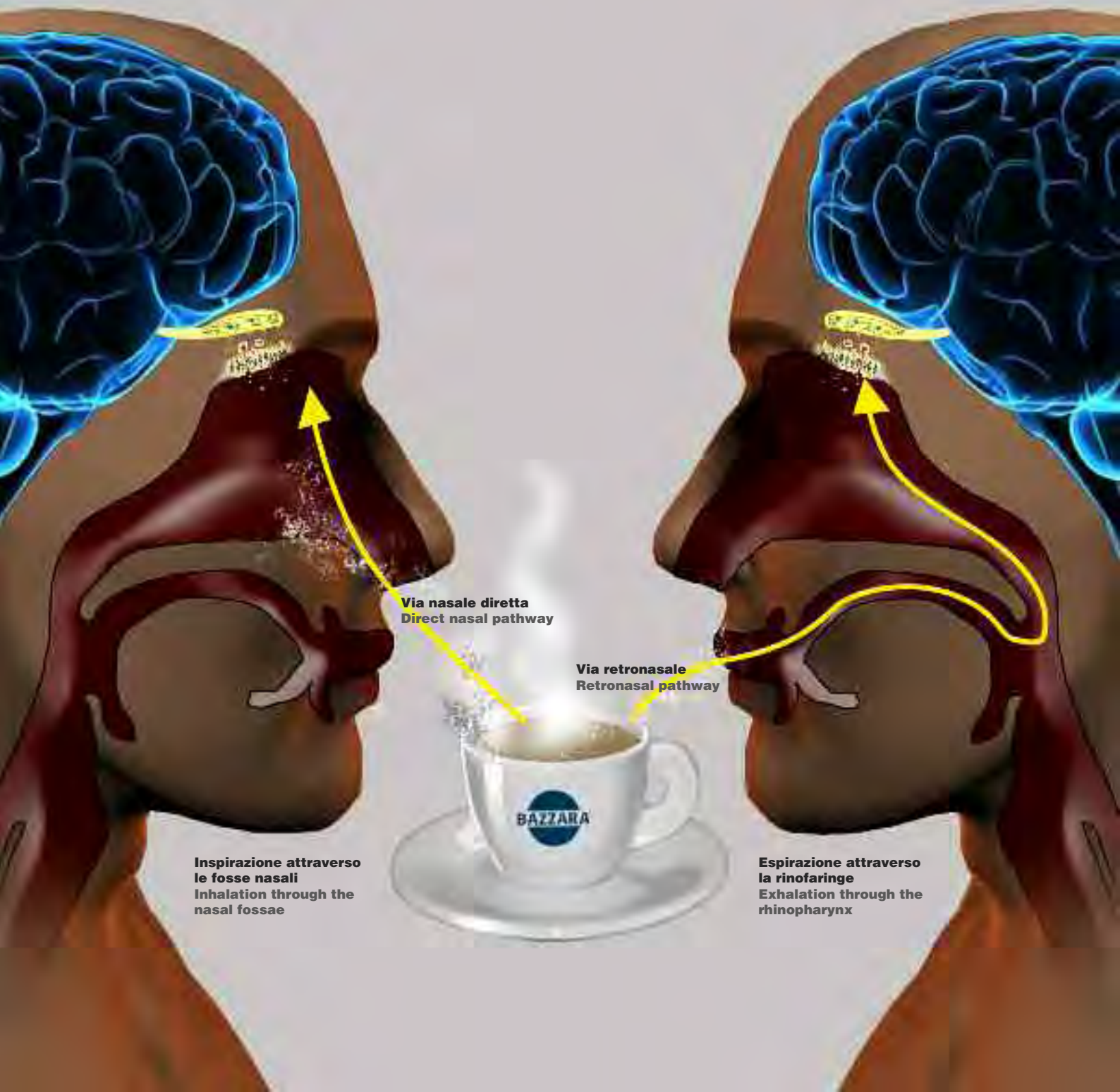
2. Releasing the aromas

Stirring not only ensures that the aromatic compounds are uniformly distributed throughout the coffee; even more important, it releases the aromas trapped in by the layer of crema.

3. Second direct olfaction

During the first smelling, the extract had not yet released many volatile substances. Now, however, after stirring the crema, smell the cup again bringing the nose to the surface of the espresso so the scent molecules can be more intensely perceived. With the hand wrapped around the cup to funnel the aroma-laden vapors, bring the cup to the nose and inhale sharply (doing this at regular intervals avoids compromising the sense of smell). This amplifies our ability to perceive, and identify, the characteristic fragrances in the espresso. Are the fragrances intense or absent? Are they refined or pungent and penetrating? What are the main notes?





Via nasale diretta
Direct nasal pathway

Via retronasale
Retronasal pathway

**Inspirazione attraverso
le fosse nasali**
Inhalation through the
nasal fossae

**Espirazione attraverso
la rinofaringe**
Exhalation through the
rhinopharynx

Analisi gusto-olfattiva

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

Il sistema gustativo trasmette al cervello le caratteristiche chimiche del caffè non percepite dall'odorato, sia perché formate da composti troppo pesanti e poco volatili, sia perché si tratta di sostanze trattenute dal liquido e dai grassi presenti nello stesso.

Delle tre fasi sensoriali, quella gustativa rappresenta il test che andrà a confermare o meno le precedenti verifiche visive e olfattive, tenendo presente che nella stessa si andrà a valutare, oltre alla sensazione termica e tattile, anche l'importante aspetto delle sensazioni retroolfattive.

Analisi gustativa

Il gusto del caffè è la risultante del contributo di tre elementi fondamentali: la sensazione saporifera dell'amaro, dell'acido e del dolce. L'esame gustativo dà la possibilità di riconoscere e distinguere i sapori nell'estratto e di determinarne l'intensità per mezzo delle papille gustative.

Nel caffè l'amaro può essere definita una "macrosensazione", essendo questo il sapore principale della nera bevanda.

La seconda macrosensazione del caffè è l'acidità, caratteristica tipica presente nei fini Arabica lavati. L'acidità è avvertita come gradevole sensazione di pizzicore, una sorta di "pseudofreschezza".

Per quanto riguarda la percezione di sapidità che si ritrova nel caffè, ossia la leggera e naturale dolcezza, è certo che assume una rilevanza particolare come componente auspicabile nella preparazione di un espresso eccellente. Questa sfumatura saporifera emerge nell'espresso ottenuto da chicchi verdi maturati adeguatamente sulla pianta, lavorati nei tempi giusti, tostati ed estratti a regola d'arte. Per "tostatura a regola d'arte" in questo caso si intende un grado di tostatura medio, che permette di far emergere al massimo la residua presenza di zuccheri nei grani torrefatti. Viceversa, un grado di tostatura chiaro darà un caffè in cui prevarrà una marcata acidità o l'asprezza, se viene utilizzato un processo rapido.

Con un grado di tostatura scuro, invece, la presenza della sen-

Gustatory-Olfactory analysis

© Franco and Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

The sense of taste picks up, and forwards to the brain, the coffee's chemical properties which were not perceived by the sense of smell because the constituent compounds were either too heavy or too volatile, or because the substances were retained by the liquid and fats present in the coffee.

Of the three sensorial phases, taste is the one that confirms, or refutes, the previous visual and olfactory assessments. Remember, taste will also consider heat and tactile sensations and take into account important retronasal sensations.

Taste

Coffee's taste is the result of three fundamental elements: the flavorful sensations of bitterness, acidity and sweetness. The sense of taste uses the taste buds so we can recognize, and distinguish, the flavors in the extract and determine their intensity.

The bitterness in coffee can be defined as a "macro-sensation" since it is the main flavor in the black beverage.

The second macro-sensation in coffee is acidity, typical feature of fine washed Arabica coffees. Acidity is perceived as a pleasant tingling sensation, a sort of "pseudo-freshness".

The coffee's savoriness — its light, natural sweetness — takes on particular importance; it is a desirable component of a superbly prepared espresso. This nuance of flavor emerges in espresso prepared using green beans that were adequately ripened on the plant, processed at just the right moment and subject to state-of-the-art roasting and extraction. In this case the term "state-of-the-art roasting" means a medium roast, the best to release the residual sugars from the roasted beans. Vice versa, a light roast gives the coffee marked acidity or tartness when a rapid process is used.

With a dark roast, instead, the sweetness is drastically reduced. In espresso obtained with a dark roast, sourness will dominate, overpowering both sweetness and that pleasant sense of acidity. Moreover, the coffee may be somewhat astringent.





Tea taster

© Marco Bertona (*Ass. Italiana Degustatori e Maestri del Tè*)

Tea has an ancient history that covers the millennia. It hails from China, the first country in the world where tea was cultivated and tea leaves processed, the place where preparation techniques, serving methods and ceremonies were developed.

How to evaluate the quality of a tea

Defining the quality of a tea is an art and mastering this art requires time, dedication and passion. The experts in the sensory assessment of tea, called “Tea Tasters”, require years of study and training before they can practice the profession.

Determining the quality of a tea derives from a series of characteristics that include, not only its age, but also the color and condition of the leaves, features that can be detected with experience and by tasting the brew in set ways.

Every day, the Tea Taster examines hundreds of teas, just taking a single sip of the beverage, determining the flavor and aroma, and then spitting it out. He also examines the dry leaves and those used for the infusion. Thereafter, the taster judges the quality of the tea.

The Tea Taster's job

To get a clearer idea of the skills these qualified technicians need, just think batches of tea are not placed on the market “as is”, the way they arrive from the production gardens; they are blended with other teas, whether similar or of a different type.

For example, a good blend can be composed of 40 or more types of tea, even coming from gardens on different continents. And this is without considering that even a garden that always grows the same variety will produce widely differing qualities depending on the time of harvest.

The Tea Tasters work is irreplaceable, the basis against which importers make their bids at the auctions. However, it is also essential for both the transformation laboratories and the great tea companies.

In fact, the judgment of these technicians enables the former to

eliminate any undesirable characteristics from their production while it provides the latter with suggestions for the creation of new blends or the modification of existing ones.

Tea tasting requires a great deal of experience and plays a major role in the tea trade; it is the means by which the merits of a given product are ascertained and evaluated. But that's not all. Knowledge of the methods used by tea tasters is important to growers, providing them with information on defects in their preparations right there in the land of origin, helping them eliminate undesirable characteristics and improve the quality of their production.

Professional tasting

In verifying the merits of a given tea, the Tea Taster must take into consideration the following factors:

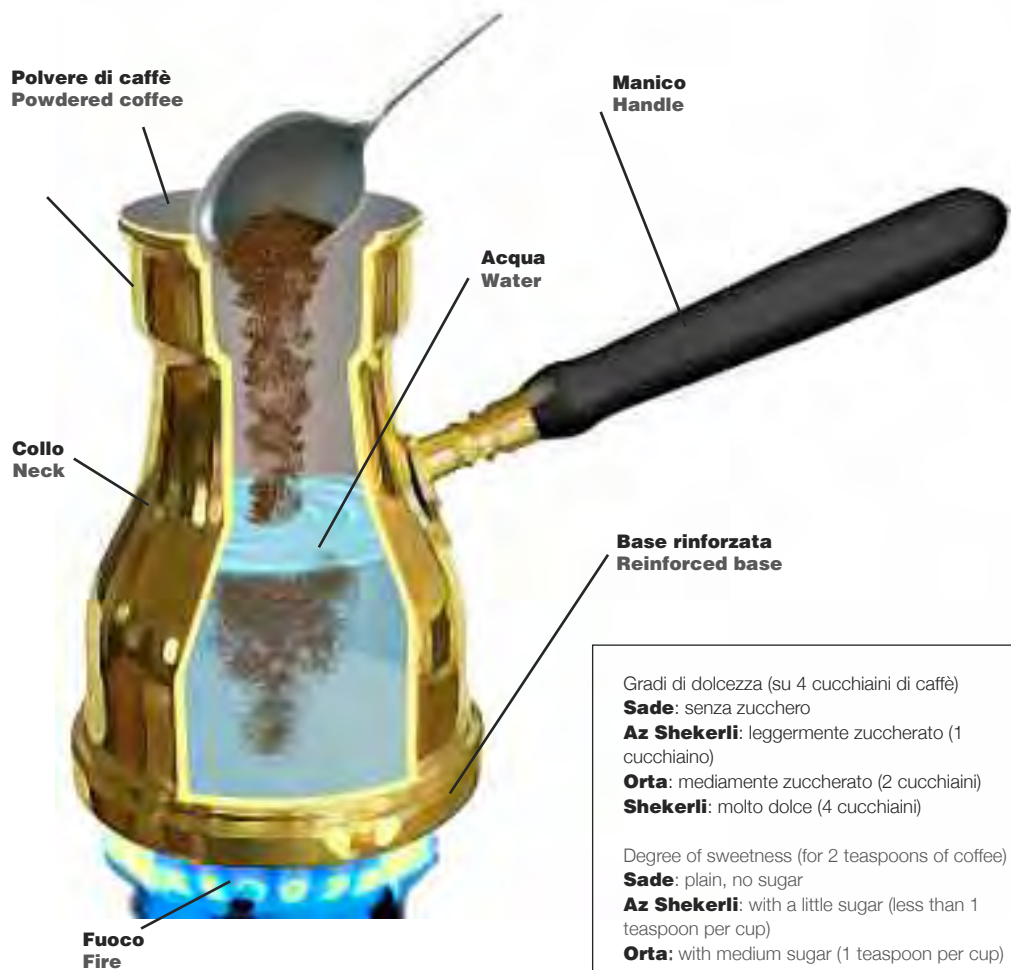
- appearance of the dry leaves;
- color and odor of the infused leaves;
- flavor and aroma of the brew, that is the liquid which, in the professional jargon is called the “liquor”.

The properties of the liquor are the most important qualities of most teas; however, on occasion, the tea can present a poor steeped leaf. Only the most obvious differences in tea infusions can be promptly noted by the scent; practical experience quickly teaches one to recognize the various characteristics of each tea.

To sample the tea, the taster prepares the infusion by measuring about three grams of leaves and placing them in a 150 ml cup fit with a lid. He then pours boiling water over the tea and lets it steep for about five minutes; once this time has elapsed he pours the tea into a handle-free cup.

The infused leaves are then passed from the first cup (where they were steeped) to its lid and exposed for viewing. After a few minutes, when the infusion and steeped leaves have cooled a bit, their color is examined and the liquor tasted.

In performing this operation, the taster slurps up a bit of liquor from the special tasting spoon, making sure that it is distributed over the entire palate. After tasting, the liquor is not swallowed but spit out.



Gradi di dolcezza (su 4 cucchiaini di caffè)

Sade: senza zucchero

Az Shekerli: leggermente zuccherato (1 cucchiaino)

Orta: mediamente zuccherato (2 cucchiaini)

Shekerli: molto dolce (4 cucchiaini)

Degree of sweetness (for 2 teaspoons of coffee)

Sade: plain, no sugar

Az Shekerli: with a little sugar (less than 1 teaspoon per cup)

Orta: with medium sugar (1 teaspoon per cup)

Shekerli: very sweet (2 teaspoons per cup)



PARAMETRI /BRIK	
Quantità caffè	4 - 6 gr
Temperatura acqua	100 °C
Pressione	atmosferica
Tostatura	da chiara a media
Macinatura	extra fine
Volume di acqua	40 - 60 ml
Tempo di contatto	(acqua/caffè) 3 - 5 minuti

/BRIK PARAMETERS	
Coffee	4 - 6 gr
Water temperature	100 °C (212 °F)
Pressure	atmospheric
Roast	light to medium
Grind	extra fine
Volume of water	40 - 60 ml
Steeping time	(water/coffee contact) 3 - 5 minutes

1 componenti *cezve*
cezve components



2 versare l'acqua fredda
pour in cold water



3 mettere il caffè
add the coffee



4 aggiungere lo zucchero
add the sugar



5 mescolare e posizionare sul fuoco
stir and set over the heat



6 dopo la prima bollitura, rifarne
una seconda
after a first boiling,
boil a second time



7 dopo la terza bollitura,
levare dal fuoco
after the third boiling,
remove from the heat



8 versare un goccio d'acqua fredda
per far depositare la polvere
pour in a drop of cold water to
cause the grounds to settle



9 il caffè turco è pronto,
versare senza filtrare
the Turkish coffee is ready,
serve without filtering



Vacuum

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

L'originale sistema *Vacuum* è un'invenzione divenuta popolare nell'Europa del XIX secolo (1840) e ancora oggi utilizzata per la fabbricazione di ingegnose caffettiere in vetro, riscoperte dagli appassionati del caffè e dagli amanti degli oggetti un po' retrò. La forma dell'apparecchio, più che a una caffettiera, assomiglia ad antichi strumenti dell'alchimista. Noto anche come *Cona* (famoso marchio inglese di caffettiere *Vacuum*), questo elegante congegno è costituito da due elementi in vetro sovrapposti e separati da un filtro in stoffa, plastica o vetro, in base al modello. Il dispositivo *Vacuum*, anche se delicato e poco pratico per la sua forma e struttura, offre, durante il suo laborioso utilizzo, una bellissima esperienza visiva.

La preparazione del caffè con il metodo *Vacuum* ha tre fasi fondamentali: la salita dell'acqua calda dalla sfera inferiore a quella superiore, la macerazione della polvere di caffè nel liquido e la discesa dell'infuso nella caraffa sottostante.

Nella prima fase, il globo inferiore, riempito d'acqua fresca, è riscaldato mediante una fonte di calore. Prima che l'acqua raggiunga l'ebollizione, si assembla il globo superiore, completo del sistema di filtraggio, e si mette la polvere di caffè nella coppa. Se si utilizza un fornello ad alcol, il processo può essere accelerato riscaldando separatamente l'acqua con un bricco su una piastra elettrica o a gas. Se il tipo di caffettiera permette il posizionamento a diretto contatto con un piano di cottura, è opportuno preriscaldare il globo inferiore per prevenire eccessivi sbalzi termici che possono provocare la rottura del vetro. Per assicurarsi un buon equilibrio in tazza con questo sistema è ideale un caffè tostato medio, con un grado di macinatura leggermente più fine del metodo filtro, con un rapporto tra il volume di acqua e quantità di caffè pari a 5-6

grammi ogni 100 ml di acqua.

Non appena l'acqua nella sfera inferiore è in piena ebollizione, la pressione esercitata dall'espansione del vapore fa risalire la stessa attraverso il tubo di collegamento nel globo superiore, dove è stato messo il caffè macinato. Per aiutare il processo di macerazione del caffè, quando metà dell'acqua ha raggiunto la coppa superiore, va mescolata la parte di macinato ancora in sospensione sopra il liquido.

Il tubo sifone di collegamento non raggiunge la base della caraffa inferiore, per questo motivo una piccola quantità di acqua (circa 2 cm) rimane sul fondo. L'acqua residua, oltre a far sì che la caraffa non si surriscaldi e a consentire un continuo formarsi di vapore, alla fine diluirà leggermente la bevanda.

La seconda fase è al suo culmine una volta che tutta l'acqua sale nel globo superiore e il vapore fa gorgogliare (da non confondere con la bollitura) l'infuso. A questo punto è necessario diminuire l'intensità del calore quanto basta per mantenere l'infuso nella coppa superiore per circa 1-3 minuti di macerazione.

Togliendo la caffettiera dal fuoco e appoggiandola su un piano che non sia né umido né freddo, inizia la terza e ultima fase, in cui il globo inferiore, raffreddandosi più velocemente, fa condensare il vapore rimasto al suo interno, dando origine a una specie di vuoto che risucchia in breve tempo la bevanda nella caraffa. L'aspirazione del liquido è così vigorosa che la polvere fermata dal filtro nella coppa superiore sarà quasi asciutta.

Un caffè preparato con il sistema *Vacuum*, seguendo i parametri standard, in tazza risulta più corposo e ricco di un caffè filtro e senza i leggeri sedimenti che si possono ritrovare in un infuso preparato con la *French Press*.



Vacuum Yama Glass

Vacuum

© Franco and Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

The original Vacuum system of making coffee became popular in Europe in the 19th century (1840) and is still used to make ingenious glass coffee pots, rediscovered by coffee-lovers with a penchant for things with an antique flair.

The shape is more like something from an alchemist's lab than a coffee maker. Known also as a *Cona* (famous British brand of Vacuum coffee pots), the base model of this elegant device is made of two glass globes, set one on top of the other with a filter of paper, plastic or glass between them. Although the shape and structure of this very delicate coffee pot is not particularly practical and it is quite laborious, the Vacuum coffee pot is really delightful to watch at work.

Brewing coffee with the Vacuum method involves three main steps: hot water rising to the upper chamber, steeping of the coffee in the liquid, and return of the brew to the bottom chamber.

During the first stage, the lower chamber is filled with cold water and set over a source of heat.

Before the water reaches a boil, the upper globe is assembled, including the filtering system, and the coffee is set in the chamber. If a spirit burner is used, the process can be accelerated by heating the water in a separate pot on an electric heating plate or gas stove. If the pot used can be placed directly over the heat source, it is best to preheat the lower globe to prevent abrupt changes in temperature which would break the glass.

To ensure a good balance in the cup,

this system requires a medium roast and the grind must be slightly finer that used with the filter or drip method; the ideal water/coffee ratio is 5-6 grams for every 100 ml of water.

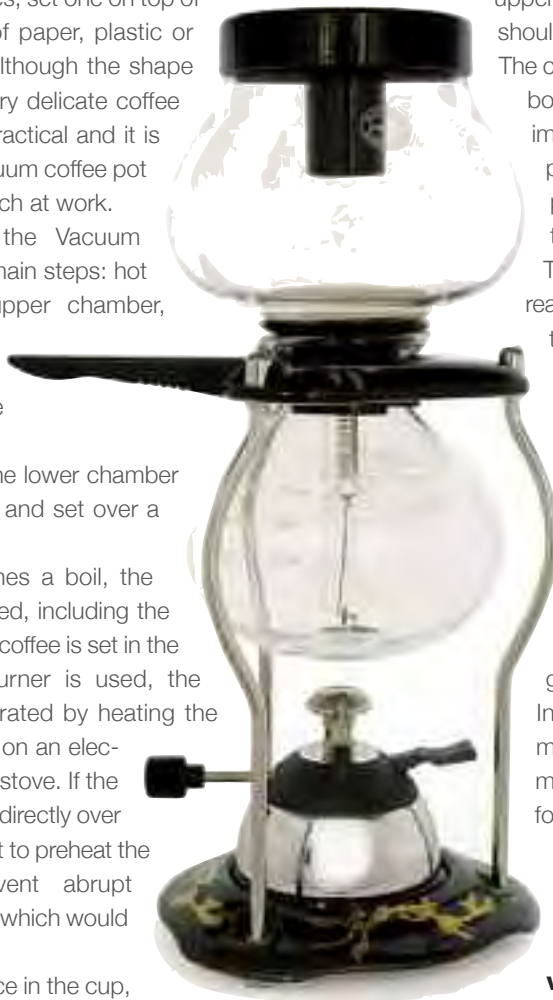
When the water in the lower chamber is at a full boil, steam expansion produces pressure which forces the water up through the tube that leads into the upper chamber holding the coffee. To help the coffee steep, when half of the water has reached the upper chamber, the grounds suspended on top of the liquid should be stirred.

The connecting siphon tube does not reach all the way to the bottom of the lower globe and thus a bit of water (approximately 2 cm) is left at the bottom. Besides preventing the pot from overheating and ensuring that it continues to produce steam, this remaining water will slightly dilute the beverage.

The second phase is at its peak when all the water has reached the upper chamber and steam bubbles through the brew (this should not to be confused with boiling). At this point the heat is lowered just enough to keep the brew in the upper globe bubbling for about 1-3 minutes.

Then the pot is removed from the heat and set on a surface that is neither damp nor cold and the third and last phase of the process begins. Here, as the lower chamber begins to cool down more quickly and the steam condenses, a sort of Vacuum is created that soon sucks the brew back down into the lower chamber. This suction is so strong that the grounds left in the filter at the top will be nearly dry.

In the cup, coffee prepared with the standard Vacuum method has greater body and is richer than filter coffee; moreover, it is free of the light sediments that can be found in French Press brews.



Vacuum Yama Glass

L'espressione del caffè
The coffee expression



Macchine da caffè

www.grimac.it

Cialde

© Francesca Marchi (Cogeco SpA)

Il caffè monodose rappresenta una piccola rivoluzione di usi e costumi, avendo portato l'espresso fuori dai tradizionali luoghi di consumo, così come negli anni '70 la bustina-filtro del tè ha "sconvolto" il mercato e il modo di consumare la bevanda.

Gli italiani, che già detengono numerosi primati nel mondo del caffè, sono i maggiori produttori e consumatori di cialde. Da un'indagine condotta da *Il Sole 24 Ore* risulta che nel 2008 sono state prodotte nel mondo 12 miliardi di porzioni di caffè, di cui 4,2 miliardi portano la firma *made in Italy*.

Il caffè in cialde ha il vantaggio di facilitare l'esportazione della bontà dell'espresso italiano all'estero. I torrefattori stanno scegliendo miscele *ad hoc* che, attraverso la standardizzazione dei processi di tostatura, macinatura e pressatura del caffè, permettano di ottenere un risultato in tazza qualitativamente elevato, costante e quindi riconoscibile e gradito al consumatore.

Esistono molti tipi di cialde, la maggior parte delle quali consiste in singole dosi preconfezionate di circa 7 grammi di caffè macinato, pressato e chiuso ermeticamente da due strati di carta-filtro termosaldato (la cui grammatura può variare da 20 a 27 gr per m², incidendo sulla percolazione dell'acqua); il diametro varia dai 38 ai 44 mm e può essere simmetrica o asimmetrica. L'assenza di metallo rende la cialda assolutamente *eco-friendly*, poiché biodegradabile, oltre che *user-friendly*, per la facilità con cui il consumatore può inserirla nella macchina, premere un tasto e ottenere dell'ottimo caffè in modo semplice, pulito ed efficace. Le cialde si possono dividere in due categorie: "cialde compatte", per un risultato "espresso", e cialde *soft* o *pad* che, invece, derivano dalla cultura europea del filtro (in Italia viene definito "lungo"). Per quanto riguarda le macchine per caffè monodose, nel 2004 le vendite si attestavano intorno ai 60 milioni di euro, per arrivare in soli 4 anni, nel 2008, a 110 milioni di euro, e registrando nel 2009 un ulteriore aumento del 20%. Buona parte del mercato è destinata all'export, confermando l'eccellenza italiana nel settore dell'espresso, sostenuta da tecnologie pluri-brevettate, da materiali, dispositivi e processi di estrazione dell'aroma che derivano da molti anni di esperienza e dall'amore dei produttori italiani per il prodotto di elevata qualità.

Pods

© Francesca Marchi (Cogeco SpA)

Single-serving coffee has revolutionized our habits and customs. It has moved espresso out of its conventional places of consumption, much like the invention of the tea bag in the 1970s "overturned" the market and consumption habits for this beverage.

Italians — who already dominate many aspects of the world of coffee — are the greatest producers and consumers of capsule and pod coffee. A study by the newspaper *Il Sole 24 Ore* showed that, in 2008, a total of 12 billion portions of coffee were produced worldwide, 4.2 billion "made in Italy".

Pods boast a prime advantage: they make it so easy to take the wonderful flavor of Italian espresso abroad. Roasters are now selecting *ad hoc* blends that standardize the roasting, grinding and pressing processes to achieve constantly high cup quality that the consumers recognize and enjoy.

There are many types of pods. Most consist of a single, pre-packaged dose of approximately 7 grams of ground coffee, pressed and Vacuum packed between two layers of heat welded filter paper (the grammage of the paper can vary from 20 to 27 g/m², a fact that affects water percolation); the diameter varies from 38 to 44 mm and can be symmetrical or asymmetrical. The absence of metal makes the pods truly "eco-friendly" as they are biodegradable. Moreover they are also "user-friendly" because they are so simple, clean and effective: just pop the pod into the machine, press the button and out comes a superb coffee. The pods can be divided into two categories: "compact pods", used to make espresso, and "soft pods" or "pads" which, instead, derive from the European filter or drip coffee traditions (in Italy they are called "long coffee").

As regards the single-serve coffee machines, in 2004 sales were around 60 million euro while, by 2008, just 4 years later, they had reached 110 million euro and increased a further 20% in 2009. A good portion of the market is for export, confirming Italian excellence in the espresso sector, supported by the pluri-patented technologies, the materials, devices and processes for extracting the aroma, all stemming from Italian manufacturers' vast experience and love of high quality products.



PARAMETRI ESPRESSO	
Quantità caffè	6.5 - 7 gr
Temperatura acqua	88 - 92 °C
Pressione	9 atm
Tostatura	da media a medio-scuro
Macinatura	fine
Volume di acqua	25 - 30 ml
Tempo di contatto	(acqua/caffè) sec. 20 - 30

PARAMETERS FOR ESPRESSO COFFEE	
Coffee	6.5 - 7 gr
Water temperature	88 - 92 °C (190-197 °F)
Pressure	9 atm
Roast	from medium to medium-dark
Grind	fine
Volume of water	25 - 30 ml
Steeping time	(water/coffee contact) 20 - 30 seconds

1 componenti Espresso
components for Espresso



2 macinare e riempire il portafiltro
grind and fill the portafilter



3 pressare il pannello di caffè
press to compact the layer of coffee



4 pulire il bordo del portafiltro
clean the edge of the portafilter



5 erogare per pochi secondi a vuoto
run for a few seconds empty



6 agganciare il portafiltro al gruppo erogatore
hook the portafilter onto the machine



7 posizionare le tazzine calde
sul piano della macchina
set the warm cup on the
machine drip plate



8 erogare il caffè
brew the coffee



9 l'espresso italiano è pronto
the Italian espresso is ready





Venus Century
Victoria Arduino



Sibilla
Astoria



New F1 Jet Plus
espresso.it



Ambra
Grimac



**Musica
Nuova Simonelli**



**Pro 2 + 1
spresso.it**



**Terry
Grimac**

**Roma
Sanremo**



**Plus 4 You
Astoria**





Conclusione

*La felicità è fatta di piccoli piaceri quotidiani,
piuttosto che di grandi momenti di fortuna
che accadono raramente nella vita di un uomo.*
Benjamin Franklin

Non sorprende che il caffè sia per milioni di uomini e donne uno dei più amati piccoli piaceri della vita, considerato che negli ultimi decenni il mercato del caffè ha raggiunto dimensioni che lo posizionano tra le maggiori *commodities* del commercio internazionale, con un *business* secondo soltanto al petrolio. In questo flusso di espansione dei consumi, dove il caffè riveste un ruolo di bevanda globale, il rito dell'espresso e quello del cappuccino, oggi rivisitati in vesti nuove, come le proposte di degustazione *gourmet* di caffè *Gran Cru* e la *Latte Art* in tazze da collezione, rappresentano egregiamente l'*Italian Lifestyle* nel mondo.

Su queste solide basi riteniamo che ci siano ampi spazi di sviluppo ed evoluzione nell'ambito dell'assaggio professionale del caffè, come ad esempio, grazie alla domanda di un pubblico sempre più esigente, l'impulso alla nascita di una nuova classe di "baristi sensorialisti", una sorta di *sommelier* del bar che si possano distinguere dall'operatore improvvisato non solo per la loro professionalità, ma anche per la loro formazione nell'ambito dell'analisi sensoriale del caffè.

Non esitate quindi a scriverci a planetcoffee@planetcoffee.it per comunicarci ogni vostra considerazione o critica, senza dimenticare proposte o idee per nostre nuove realizzazioni che possano essere a voi utili o interessanti.

Il nostro intento, infatti, è di continuare a promuovere e a diffondere la cultura dell'espresso e del cappuccino italiano nel mondo anche attraverso prodotti editoriali specializzati in questo magnifico dono di Madre Natura che è il caffè.

Planet Coffee Srl ha sede a Trieste, la capitale mondiale dell'espresso, e produce e vende ben 25 fra miscele di caffè e singole origini *Gourmet*, studiate appositamente per l'espresso italiano e destinate al canale Ho.Re.Ca..

Se volete avere informazioni sulla nostra attività, potete visitare www.planetcoffee.it o scriverci a info@planetcoffee.it per diventare importatori o distributori dei nostri prodotti.

Franco e Mauro Bazzara

Conclusion

*Happiness consists more in the small conveniences
of pleasures that occur every day, than in great pieces of good fortune
that happen but seldom to a man in the course of his life.*
Benjamin Franklin

It is not surprising that, for millions of men and women, coffee is one of the most beloved of the small pleasures of life; indeed, over the last few decades the market for coffee has reached such proportions that it is now one of the most important international trade commodities, a business second only to crude oil.

In this expanding flow of consumption, where coffee is a global beverage, the rites of the espresso and cappuccino have been reappraised and now we find gourmet *Gran Cru* espresso and *LatteArt* in collector cups, superb world ambassadors of the *Italian Lifestyle*.

On this solid basis, we feel there is still plenty of room for development and evolution in the professional tasting of coffee. For example, response to an increasingly demanding public can give rise to a new class of "sensorialist baristas", *sommeliers* of coffee who will stand out from those improvised operators not only for their professionalism but also with their training in the sensory analysis of coffee.

Do not hesitate to contact us at planetcoffee@planetcoffee.it; share with us your considerations, criticism, suggestions or ideas for new works that you would find of use or of interest.

In fact, we intend to continue promoting and spreading the culture of Italian espresso and cappuccino throughout the world, including the publication of specialized works on that magnificent gift of Mother Nature: coffee.

Planet Coffee is located in Trieste, the world capital of the espresso. We produce and sell 25 blends and single origin gourmet coffees conceived specifically for Italian espresso and sold through the Ho.Re.Ca. supply chain.

If you would like to receive information on our activities, log onto our website www.planetcoffee.it or write to us at info@planetcoffee.it to become an importer or distributor of our products.

Franco and Mauro Bazzara



Presentazione di / Presentation by

Enrico Pacorini

CEO Pacorini Silocaf Srl
www.pacorini.it - info@pacorini.it
(p. 9)



Prefazione di / Preface by

Vincenzo Sandalj

Chairman of the Board Associazione Caffè Trieste
www.assocaffe.it - info@assocaffe.it
(p. 11-12)



Edy Bieker

Quality Manager Sandalj Trading Company SpA - Trieste
www.sandalj.it - info@sandalj.it
(p. 54-55, 56, 59, 76, 79, 83, 87, 91, 166-167)



Gianfranco Brumen

Senior Consultant CEO of Quality and Coffee
www.qualityandcoffee.it - brumeng@tiscali.it
(p. 202)



Patrizio Brusoni

Operating Manager Alberto Hesse Trieste Snc
www.albertohesse.it - hesse.brusoni@tin.it
(p. 96)



Mauro Carli

Author of the book "Coffee Makers"
www.espressomadeinitaly.com - carli.mauro1@libero.it
(p. 306-308)

Gli interventi / Contributing authors



Giuseppe Amati

Maitre Idrossommelier CEO Mineral Water Tasters Association
www.degustatoriacque.com - info@degustatoriacque.com
(p. 288-289)



Gianfranco Carubelli

CEO Asachimici Snc
www.pulicaff.com - info@asachimici.com
(p. 239)



Carlo Barbi

CEO Club House Srl
www.clubhouse.ch - italy@clubhouse.ch
(p. 231)



Massimiliano Fabian

CEO Demus SpA - Trieste
www.demus.it - info@demus.it
(p. 103)



Adriano Bellini

Sommelier-wine specialist
adrlinda@alice.it
(p. 290)



Benedetta Frare

Press Office Fairtrade Italia
www.transfair.it - stampa@fairtradeitalia.it
(p. 113)



Marco Bertona

President - ADeMaThè Tea Association of Italy
www.MaestriDelThe.it - info@MaestriDelThe.it
(p. 294-297)



Andrej Godina

PhD in Science, Technology and Economy in the Coffee Industry
http://ajgodina.blogspot.com/ - andrejgodina@libero.it
(p. 168, 212, 215, 284, 286)

**Kirsten Junker**

Brita Trade marketing international
www.brita.net / www.professional.brita.de - kjunker@brita.net
 (p. 188)

**Andrea Lattuada**

Managing Director 9BAR
www.9bar.it - info@9bar.it
 (p. 269)

**Jean Lenoir**

Author of *Le Nez du Café* - Editions Jean Lenoir
www.lenez.com - info@lenez.com
 (p. 277)

**Urs Liechti**

Chef Maître Chocolatier Lindt & Sprüngli (Schweiz) AG
www.lindt.com
 (p. 298-301)

**Enrico Maltoni**

Author of the book "Coffee Makers"
www.espressomadeinitaly.com - info@espressomadeinitaly.com
 (p. 306, 307, 309)

**Francesca Marchi**

Coffee journalist and Press Officer Cogeco SpA
www.cogeco.it - info@cogeco.it
 (p. 60, 63, 68, 71, 367)

**Terenzio Medri**

Chairman of the Board - Associazione Italiana Sommelier
 (Italian Sommelier Association) 
www.sommelier.it - ais@sommeliersonline.it
 (p. 290)

**Gian Luigi Nora**

Quality Control Dept. Aziende Riunite Caffè SpA
www.riunitecaffe.com - gnora@riunitecaffe.com
 (p. 34-35)

**Luigi Odello**

General Secretary - International Institute of Coffee Tasters
www.coffeetasters.org - info@coffeetasters.org
 (p. 120-127, 142-143)

**Simone Pecora**

2010 SCAE Italian cup-taster champion
 Aziende Riunite Caffè SpA - Quality Control Dept.
www.riunitecaffe.com - specora@riunitecaffe.com
 (p. 64, 67, 72, 75, 92, 95, 114)

**Roberto Pedini**

Product manager Petroncini Impianti SpA
www.petroncini.com - info@petroncini.com
 (p. 182, 269)

**Alberto Polojac**

CEO and coffee taster Imperator Srl
www.imperator.cc - info@imperator.cc
 (p. 106)

**Franco Schillani**

Coffee expert - Member of the Board Associazione Caffè Trieste
rosamarinab@tiscali.it
 (p. 206)

**Flavio Urizzi**

Export Area Manager / Key Accounts Manager C.M.A. SpA "Astoria"
www.cmaspa.com - furizzi@cmaspa.com
 (p. 228)

**Angela Vicentini**

Operations Manager for Comunicaffè and Comunicaffè International
www.comunicaffe.com - info@comunicaffe.com
 (p. 20-21)

**Manuela Violoni**

R&D Manager and Panel Leader - Taster Study Center
www.italiantasters.com - info@italiantasters.com
 (p. 120-127)



Storia della degustazione del caffè **The history of coffee tasting**



Conoscere il caffè **Getting to know coffee**

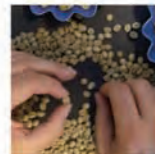


I tipi di caffè **The types of coffee**

Universo sensoriale **The sensory universe**



Come degustare il caffè **How to taste coffee**



Metodo Espresso **Espresso method**

Degustazioni a confronto **Comparison tasting**



Modi di preparare il caffè nel mondo **Coffee preparation worldwide**



ISBN 978-88-903683-1-8

