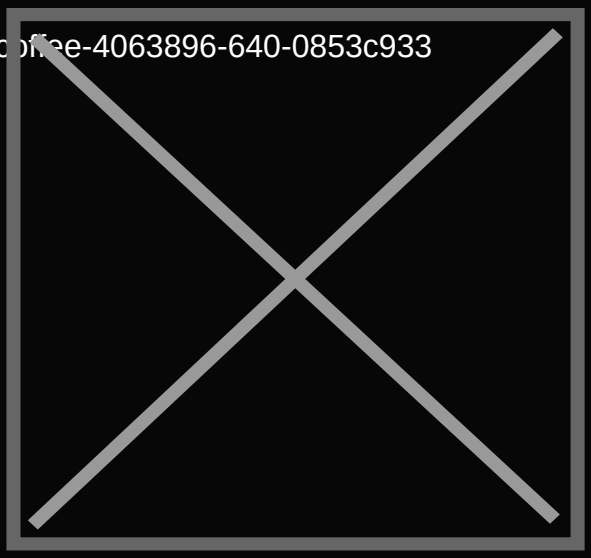
Quali strumenti per degustare il caffè

coffee-4063896-640-0853c933



Il **caffè** è un prodotto complesso che bisogna imparare a degustare, conoscere, identificare. E selezionare. Per imparare a degustare il caffè gli strumenti sono simili a quelli utilizzati per la degustazione del vino: mappe aromatiche e kit di aromi. La prima Ruota dei sapori del caffè è stata elaborata dalla **Specialty Coffee Association of America (SCAA)** nel 1995 ed è stata aggiornata nel 2016 in collaborazione con **World Coffee Research (WCR)**, il quale aveva coordinato un ampio studio sfociato nella identificazione di 110 gusti, aromi e attributi del caffè, raccolti nel WCR Sensory Lexicon (è scaricabile gratuitamente per uso personale dal sito https://worldcoffeeresearch.org/, l'ultimo aggiornamento è del 2017).

Tra i **kit di aromi**, ci sono le **Nez du Café** o **Aromaster**. Poi ci sono i **corsi**, come quelli dell'Iiac, Mumac Academy, Aicaf o dell'Università del caffè. Insomma quando si prepara una tazzina bisognerebbe, sempre, metterci il naso: c'è un intero mondo da scoprire, per chi sa dove cercare. Altro che "un" caffè.

Anna Muzio *ha scritto con* ***Andrea Cuomo*** *"Mondo Caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un'invenzione meravigliosa" (ed. Cairo, I libri de Il Golosario). Gli autori hanno appena lanciato il loro magazine online,* ***coffeando.it***

850 aromi (e ancora pensiamo a “un” caffè)