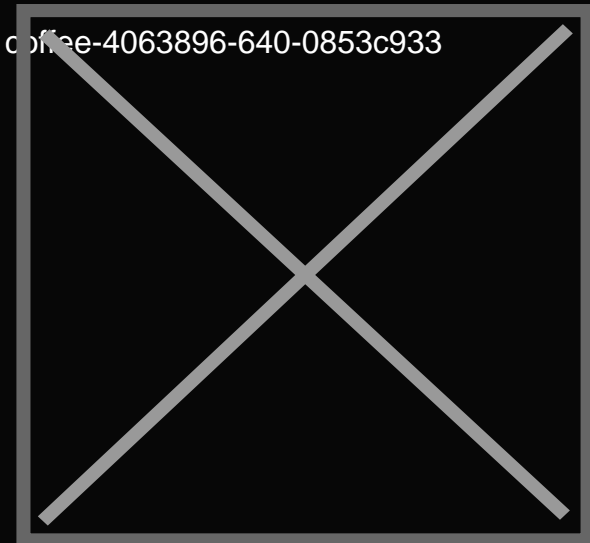


# Quali strumenti per degustare il caffè



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](http://coffeando.it)

