

I segreti del caffè espresso – 11) Metodo di assaggio alla brasiliana

assaggio-caffe-alla-brasiliana-31d8b78a

Sergio Vatta, il responsabile controllo qualità della Pacorini Silocaff ci introduce al tema dell'assaggio professionale del caffè, in particolare al metodo di assaggio tradizionale o ala brasiliana, l'unico che consente di classificare correttamente la qualità delle partite di caffè e come tale riconosciuto a livello internazionale nei contenziosi tra aziende.

[embed width="560"]http://youtu.be/ieVIHL_T_EY[/embed]

Già pubblicati

[Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione](#)

1) [La macchina da caffè](#)

2) [Il macinadosatore](#)

3) [La purificazione dell'acqua](#)

4) [La temperatura dell'acqua](#)

5) [La pulizia delle attrezzature](#)

6) [L'importanza della tazzina](#)

7) [I consigli del campione](#)

8) [Il caffè decaffeinato](#)

9) [La Latte Art](#)

10) [Gli effetti della caffeina](#)