

I segreti del caffè espresso - 16) La Cup of Excellence

cup-odf-excellence-b0aacc29

In questa puntata del nostro viaggio nel caffè Andrej Godina ci introduce ad alcune considerazioni sulla Cup of Excellence, il prestigioso premio assegnato a caffè di qualità eccellente. Ogni caffè sottoposto a questo scrutinio viene assaggiato almeno cinque volte durante il periodo di competizione che dura tre settimane. La Cup of Excellence è gestita dalla Alliance for Coffee Excellence, organizzazione non profit che opera in cooperazione con le organizzazioni del caffè per sviluppare programmi e strategie volte a migliorare la qualità del caffè mettendo in relazione i torrefattori con i coltivatori.

[embed width="560"]<http://youtu.be/scDWuLB52Vc>[/embed]

(segue)

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](#)

11) [Metodo di assaggio alla brasiliana](#)

12) [Miscela, dolcezza, acidità](#)

13) [Il caffè filtro, l'altra preparazione](#)

14) [Le macchine: componenti e manutenzione](#)

15) La tazzina professionale