

# International Coffee Tasting: il caffè allo specchio

*Il caffè nello specchio di International Coffee Tasting: non solo una competizione, ma un modello scientifico capace di comprendere le tendenze, il mercato e la sensorialità del caffè*

Dieci anni di attività, sette edizioni tra Italia e Asia, 750 caffè da tutto il mondo, la collaborazione delle sedi dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè in Giappone, Corea, Cina e a Taiwan e della comunità internazionale di assaggiatori Iiac ormai sopra quota 10.000 in più di 40 paesi del mondo. Questi i numeri di International Coffee Tasting. Dopo la tappa asiatica, a Taiwan, del 2015, torna in Italia la gara in cui caffè da tutto il mondo estratti in tutte le loro forme si sfidano per ottenere le ambite medaglie d'oro. Le valutazioni sono affidate a giurie di assaggiatori dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac)

che operano completamente alla cieca e nel quadro delle più severe norme di analisi sensoriale.

Un regolamento puntuale, riferimenti scientifici rigorosi e un bacino di utenza di giudici e campioni provenienti da tutto il mondo, ma soprattutto la costanza e coerenza del suo svolgimento rendono il concorso uno specchio per il caffè in tutte le sue sfaccettature a livello mondiale. "Quando abbiamo deciso di creare International Coffee Tasting nel 2006, già avevamo un metodo scientifico, ma non c'erano altri esempi del genere e non c'era una regolamentazione specifica, né a livello nazionale, né a livello





## International Coffee Tasting 2016

L'edizione 2016 del concorso si terrà a Brescia il 18 e il 19 ottobre 2016. Iscrizioni e regolamento a International Coffee Tasting 2016 su [www.assaggiatoricaffe.org](http://www.assaggiatoricaffe.org).

mondiale – ricorda Luigi Odello, presidente Iiac – Scegliemmo per questo di ispirarci al regolamento messo a punto dall'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino, quindi assaggi assolutamente alla cieca, un comitato di sorveglianza, solo il 30% di vincitori. Di nostro aggiungemmo la valutazione dei giudici, il calcolo dell'attendibilità dei risultati e le repliche”.

Il tempo ha dato ragione a questa impostazione, premiando la rigosità del giudizio. E oggi guardando all'opera svolta e allo storico raccolto, l'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè rivela di aver creato con il concorso una grande macchina di anali-

si sensoriale e un osservatorio privilegiato sulle tendenze di mercato e sensoriali del settore.

### Le regole non si cambiano

Poche, semplici e salde sono le caratteristiche che rendono questa competizione efficace e scientifica, uno strumento di lettura del mondo del caffè completo e stabile. Un mezzo esaustivo di indagine che nel corso del tempo non ha avuto la necessità di adeguare il proprio regolamento sulla base di mode o tendenze più o meno passeggere.

### Il caffè in tutte le sue forme

Sin dalle prime edizioni è stata prevista nel regolamento la presenza di tutte le forme in cui il caffè può essere commercializzato, anche quando in Italia si parlava ancora pochissimo di queste modalità. Non solo espresso - sia di origine italiana, sia estera - e le classiche moka e napoletana, ma pure filtro, cialde e capsule. Il tutto inteso sia come miscela, sia come monorigine. Una visione di lungo periodo che ha talvolta percorso i tempi.

### Reale visione del mercato

L'obiettivo del conseguimento di una medaglia d'oro permette di individuare modelli di qualità reale sul mercato. La competizione è infatti aperta a tutti i caffè effettivamente commercializzati, prodotti da grandi tor-

### Iiac cresce ancora in Asia

Un'estate calda in Asia per lo Iiac grazie alle sue sedi di Tokyo e Seoul. Corsi di patente in Giappone, a Tokyo e Fukuoka, seguiti dal modulo avanzato di Psicofisiologia sensoriale sempre nella capitale giapponese. A luglio due corsi di patente a Seoul. Grazie alla collaborazione con Aroma Thailand, distributore Wega nel paese asiatico, a settembre a Bangkok si è tenuto un nuovo corso di patente seguito da un corso Espresso Italiano Specialist. Da ricordare a maggio una tappa storica in Cina: oltre ai corsi di patente ed Espresso Italiano Specialist nella sede di Guangzhou di Iiac China, per la prima volta sono stati formati tre nuovi Espresso Italiano Trainer cinesi che ora potranno svolgere in autonomia i seminari nel proprio paese.



refattori e micro-roaster. Una ricerca della qualità che non vuole escludere nessuna realtà produttiva.

### ***Internazionalità dei giudici***

Porte aperte agli assaggiatori Iiac dei vari paesi così da avere un metodo comune con sensibilità specifiche delle diverse culture. Un lavoro di taratura dei giudici certosini, molto al di sopra delle pratiche del settore non solo agli albori di International Coffee Tasting, ma tuttora.

### ***Scientificità dei risultati***

I campioni sono valutati secondo le più rigorose norme dell'analisi sensoriale. Così giudizi quantitativi e qualitativi vengono espressi dai giudici seguendo un metodo saldamente strutturato sulla base di anni di esperienza nel settore da parte dell'istituto, per poi essere elaborati e validati statisticamente dando vita a un test efficace, ripetibile ed esaustivo.

## **L'espresso italiano tiene e cresce**

Un punto di vista privilegiato è stato fornito dalle edizioni di International Coffee Tasting svoltesi in Giappone nel 2013 e a Taiwan nel 2015.

Stesso identico metodo sensoriale utilizzato nelle edizioni italiane, ma assaggiatori solo asiatici: tutti giudici Iiac quindi ma con un'antropologia del gusto ben diversa. Eppure proprio da loro la conferma più attesa: le miscele per espresso italiano hanno ottenuto in percentuale più medaglie di quelle non italiane.

Lungi da noi farne un punto di sciovinismo: solo il piacere della conferma che la valutazione alla cieca di professionisti asiatici ha largamente premiato il nostro stile.

**Claudia Ferretti  
Carlo Odello**

