

PROTOCOLLI SCAA CUPPING SPECIALTY COFFEE

TRADUZIONE IN ITALIANO

Publicato dalla Specialty Coffee Association of America

Revisione 16 dicembre 2015

SCAA Protocols | Cupping Specialty Coffee

Published by the Specialty Coffee Association of America

Revised: December 16, 2015 • Pages: Cover + 10



CUPPING_PROTOCOLS • VERSION: 16DEC2015

SCOPO

Il Comitato degli Standard della Speciality Coffee Association of America raccomanda i seguenti standard per effettuare l'assaggio del caffè in modalità "cupping". Le seguenti linee guida assicureranno di valutare più accuratamente la qualità del caffè oggetto dell'assaggio.

EQUIPAGGIAMENTO E ATTREZZATURA

Tostatura	Ambiente	Preparazione del cupping
Tostino per i campioni	Giusta illuminazione	Bilancia di precisione
Colorimetro Agtron o altri dispositivi per misurare il colore della tostatura	Pulizia, assenza di odori estranei	Bicchieri da cupping con coperchi
Macinacaffè	Tavolo da cupping	Cucchiari da cupping
	Silenzio	Equipaggiamento per riscaldare l'acqua
	Temperatura confortevole per gli assaggiatori	Schede di assaggio e altri documenti utili
	Distrazioni limitate (no telefoni, ecc.)	Matite e cartelline con molla

Tazze da cupping | I bicchieri raccomandati per il cupping dovrebbero essere di vetro temperato o di ceramica con una capienza compresa tra le 7 e le 9oz (207 - 266ml), con un diametro superiore compreso tra i 3 e 3,5 inch (76-89 mm). Le tazze devono avere lo stesso volume, la medesima dimensione e devono essere fatte dello stesso materiale.

PREPARAZIONE DEL CAMPIONE

Tostatura:

Il campione deve essere tostato entro le 24 ore prima del cupping e lasciato riposare per almeno 8 ore.

Il colore di tostatura deve essere misurato tra i 30 minuti e le 4 ore dopo la tostatura, usando un macinacaffè e seguendo le indicazioni SCAA per la macinatura per l'assaggio in cupping, a temperatura ambiente.

Il caffè deve soddisfare le seguenti misurazioni, con una tolleranza di 3 1.0 unità:

- Agtron “Gourmet”: 63,0
- Agtron “Commercial”: 48,0
- Colortrack: 62,0
- Probat Colorette 3b: 96,0
- Javalitics: così come nella misurazione Agtron utilizza sia una scala “Gourmet” che una scala “Commercial”
- Lightells: così come nella misurazione Agtron, utilizza la scala “Gourmet”

La tostatura deve essere effettuata in non meno di 8 minuti ed un massimo di 12 minuti. Difetti di bruciature (tipping) o distaccamenti dal dorso del chicco (scorching) non devono essere presenti.

Il campione deve essere immediatamente dopo la tostatura con raffreddamento ad aria (nessun raffreddamento con l’acqua).

Durante il raffreddamento, quando è raggiunta la temperatura ambiente (circa 75°F o 20°C), i campioni di caffè tostato devono essere conservati in contenitori ermetici o in sacchetti ermetici fino al momento del cupping, per ridurre al minimo l’esposizione all’aria e prevenire qualsiasi contaminazione.

I campioni devono essere conservati in un luogo buio e fresco, ma non in frigorifero o freezer.

Determinazione dei parametri di preparazione

Il rapporto ottimale è di 8,25 grammi di caffè per 150 ml di acqua, in quanto conforme al rapporto ottimale indicato nella ricetta della Golden cup.

Misurare il volume dell’acqua della tazza che si userà per il cupping e calcolare il rapporto caffè/acqua con uno scarto di +/- 0,25g

Preparazione del cupping

Il campione di caffè deve essere macinato immediatamente prima del cupping, e comunque non più di 15 minuti prima dell’infusione con l’acqua calda. Se ciò non è possibile, i campioni devono essere coperti con un coperchio e infusi non oltre i 30 minuti dopo la macinazione.

I campioni devono essere pesati in chicchi secondo il rapporto caffè/acqua predeterminato (vedere quanto indicato al punto precedente per il rapporto acqua/caffè) per ottenere il giusto volume di liquido nella tazza.

Le dimensioni del macinato devono essere leggermente più grosse rispetto a quelle tipicamente utilizzate per le preparazioni in filtro, con il 70-75% delle particelle che devono passare attraverso un setaccio a maglie di dimensioni standard USA mesh 20. Per

valutare l'uniformità del campione devono essere preparate almeno 5 tazze per ciascun campione.

Prima di macinare i campioni di ogni tazza, è necessario effettuare la pulizia del macinacaffè, facendo macinando una piccola quantità di caffè del campione da valutare; successivamente si può macinare ogni singola dose direttamente in tazza, assicurandosi che la quantità del campione predeterminata sia effettivamente presente in ogni tazza.

Le tazze contenenti il campione macinato devono essere coperte subito dopo la macinatura per assicurarsi che nessuno degli aromi sia disperso nell'aria.

Infusione

L'acqua utilizzata per il cupping deve essere pulita e inodore, ma non distillata o addolcita.

La quantità ideale di solidi disciolti in acqua deve essere compresa tra i 125-175 ppm, e non deve comunque essere inferiore ai 100 ppm o superiore ai 250 ppm. L'acqua deve essere stata appena spillata e deve essere riscaldata a una temperatura di 93°C: la temperatura è rilevata nel momento in cui è versata sul caffè macinato.

* La temperatura deve essere regolata in base all'altitudine.

L'acqua calda deve essere versata direttamente sul fondo della tazza e fino al bordo, assicurandosi di bagnare tutto il caffè macinato. Dopo è necessario attendere un periodo di 3-5 minuti prima della valutazione.

Valutazione del campione di caffè

La valutazione sensoriale è effettuata per tre motivi:

- per determinare la differenza sensoriale tra campioni diversi;
- per descrivere i flavors¹ del campione;
- per identificare i prodotti preferiti.

Nessun test è effettivamente in grado di determinare tutti gli aspetti sopracitati, ma essi hanno caratteristiche comuni. È importante che l'assaggiatore conosca gli obiettivi del test e come interpretare i risultati ottenuti. L'obiettivo del protocollo per il cupping è determinare gli aspetti qualitativi del caffè da parte dell'assaggiatore. Sono inoltre valutate la qualità delle caratteristiche sensoriali di un caffè e successivamente, anche in relazione all'esperienze precedenti dell'assaggiatore, i campioni sono valutati su una scala numerica. I punteggi ottenuti dai vari campioni possono essere confrontati. I caffè che ottengono punteggi più alti sono considerati come migliori rispetto a quelli che ottengono punteggi più bassi.

¹ Il flavor è stato tradotto in FLAVORE™ nel saggio "Zero Caffè" pubblicato da Medicea Edizioni <http://www.edizionimediceafirenze.it/prodotto/zero-caffe-libro-manifesto/> Il Flavor è ciò che nel protocollo cupping della SCAA è definito come Flavor con l'aggiunta delle caratteristiche tattili al palato. <https://ajgodina.blogspot.com/2020/04/flavore-il-nuovo-termine-per-lanalisi.html>

La scheda per il cupping è uno strumento che serve per annotare le caratteristiche sensoriali del caffè che sono dettagliate nelle seguenti caratteristiche: Fragranza/ Aroma, Flavor, Retrogusto, Acidità, Corpo, Bilanciamento, Uniformità, Pulizia di tazza, Dolcezza, Difetti e Overall.

Le specifiche qualità sensoriali sono punteggi positivi che riflettono il giudizio dell'assaggiatore, i difetti contribuiscono all'attribuzione di un voto negativo perché denotano sensazioni gusto/olfattive spiacevoli; il punteggio complessivo si basa sull'esperienza d'assaggio e la valutazione personale di ciascun assaggiatore.

I caffè sono valutati su una scala di 16 punti che rappresentano i livelli qualitativi divisi in intervalli di un quarto di punto, da 6 a 9. Questi livelli sono:

Scala qualitativa			
6,00 (Buono)	7,00 (Molto buono)	8,00 (Eccellente)	9,00 (Eccezionale)
6,25	7,25	8,25	9,25
6,5	7,5	8,5	9,5
6,75	7,75	8,75	9,75

Teoricamente gli intervalli della scala vanno da un minimo di 0 ad un massimo di 10 punti. Il livello minimo della scala rappresenta il limite per ottenere il grado di Specialty Coffee.

Procedura di valutazione |

I campioni di caffè devono prima di tutto essere ispezionati visivamente per il colore di tostatura. Questo è generalmente indicato sull'etichetta del campione e può essere utilizzato come riferimento durante l'assaggio e la compilazione degli attributi specifici nella scheda di cupping. La sequenza di valutazione di ciascuna caratteristica sulla scheda si basa sui cambiamenti nella percezione sensoriale causati dalla diminuzione della temperatura del caffè, cioè mentre si raffredda:

Step # 1 Fragranza/Aroma

Entro 15 minuti dalla macinatura dei campioni bisogna valutare la fragranza sollevando il coperchio che copre il macinato e annusando la polvere asciutta.

Dopo l'infusione con l'acqua calda, la crosta è lasciata intatta per un intervallo di tempo dai 3 ai 5 minuti. La rottura della crosta è eseguita con il cucchiaino con un movimento superficiale di 3 volte, ovvero facendo depositare la crosta con la parte posteriore del cucchiaino, mentre si annusa delicatamente. Il punteggio della Fragranza/Aroma è quindi contrassegnato sulla base di una doppia valutazione, sul macinato asciutto e sulla bevanda al momento della rottura della crosta.

Step # 2 Flavor, Retrogusto, Acidità, Corpo ed Equilibrio

Quando la temperatura del campione scende a circa 70°C, generalmente in circa 8-10 minuti dall'infusione, inizia la valutazione della bevanda. Il liquido è aspirato in bocca in modo da raggiungere quante più aree del palato possibili, soprattutto per riuscire a ricoprire interamente la lingua e la parte superiore del palato. Poiché gli aromi volatili percepiti per via retro-nasale sono alla loro massima intensità a temperature elevate, è in questo momento dell'assaggio che sono valutati il flavor e il retrogusto.

Man mano che il caffè si raffredda, si passa alla valutazione dell'Acidità, del Corpo e del Bilanciamento. Quest'ultimo consiste nella valutazione da parte dell'assaggiatore di quanto il gusto, il retrogusto, l'acidità e il corpo si integrano in una sinergica combinazione.

La preferenza degli assaggiatori, per le diverse caratteristiche sulla scheda, è valutata a temperature differenti (i caffè sono assaggiati 2 o 3 volte), mentre il campione si raffredda. Per valutare il campione su una scala di 16 punti, si cerchia con la matita l'appropriato punteggio sulla scheda di assaggio. Se è necessario apportare una modifica (se un campione guadagna o perde alcune delle sue qualità precedentemente valutate a causa di variazioni di temperatura, è rimarcata la scala orizzontale con il nuovo punteggio e si disegna una freccia per indicare la direzione del punteggio finale.

Step #3 Dolcezza, Uniformità e Pulizia

Quando la temperatura della bevanda si avvicina alla temperatura ambiente, sono valutate la dolcezza, l'uniformità e la pulizia della tazza. Per queste caratteristiche l'assaggiatore dà un punteggio di 2 punti per ogni singola tazza (punteggio massimo 10 punti).

La valutazione del liquido deve cessare quando il campione raggiunge circa i 21°C e il Punteggio Complessivo (Overall) è determinato dall'assaggiatore e assegnato al campione, come "punteggio dell'assaggiatore". Esso si basa su tutte le caratteristiche valutate durante l'assaggio e la preferenza personale.

Step 4# Punteggio

Dopo la valutazione dei campioni, tutti i punteggi sono sommati e aggiunti, come descritto, nella sezione "Punteggio" e il Punteggio Finale è inserito nella casella in alto a destra.

Singole voci di punteggio

Il punteggio di ciascuna caratteristica valutata sulla scheda di assaggio, è registrato nelle apposite caselle della scheda. Per alcune voci, nella scheda, ci sono due scale di valutazione:

1. *La Scala verticale* (dal basso verso l'alto) che è utilizzata per classificare l'intensità della componente sensoriale giudicata ed è contrassegnata per registrare delle note dell'assaggiatore.

2. *La Scala orizzontale* (da sinistra verso destra) è utilizzata per valutare la percezione delle qualità delle singole caratteristiche, da parte dell'assaggiatore. Tale valutazione si basa sulla percezione della qualità del campione di caffè e sulle esperienze personali dell'assaggiatore.

Ciascuna delle caratteristiche riportate è descritta in modo più completo, come segue:

Fragranza/Aroma

L'aspetto aromatico del campione di caffè include la fragranza (definita come l'odore del caffè macinato quando è ancora asciutto) e l'aroma (l'odore del caffè quando è infuso con acqua calda). Si può valutare questa voce durante tre passaggi ben distinti nel processo di cupping:

1. annusando il macinato nella tazza prima di versare l'acqua sul caffè;
2. annusando l'aroma rilasciato mentre si rompe la crosta;
3. annusando l'aroma rilasciato dal caffè ripulito dai residui di crosta.

La percezione di aromi specifici si può trascrivere nella sezione "qualità" mentre l'intensità dell'aroma del macinato secco e quella percepita durante la rottura della crosta vanno segnate sulle scale verticali che hanno 5 punti d'intensità.

Il punteggio complessivo deve riflettere le caratteristiche di tutti e tre gli aspetti del campione in merito alla fragranza/aroma.

Flavor

Il Flavor rappresenta l'aspetto principale del caffè, le note di gusto sono quelle della "fascia media" comprese tra le prime impressioni dell'aroma del caffè e dell'acidità fino al suo retrogusto finale. Il flavor è la somma della combinazione delle impressioni di tutte le sensazioni gustative (percepita dalle papille gustative) e degli aromi retro-nasali che vanno dalla bocca al naso. Il punteggio ottenuto per il flavor deve tener conto dell'intensità, della qualità e della complessità di gusto e aroma, sperimentato soprattutto quando il caffè è vigorosamente "aspirato" in bocca in modo da coinvolgere nella valutazione l'intero palato.

Retrogusto

Il retrogusto è definito come la lunghezza delle qualità positive del flavor (gusto e aroma) emanate dalla parte posteriore del palato e che rimangono dopo che il caffè è stato ingerito o sputato. Se il retrogusto dovesse essere sgradevole o corto, gli sarà attribuito un punteggio basso.

Acidità

L'acidità è spesso descritta come "piacevole" quando è gradevole e "aspra" quando è sgradevole. Nel migliore dei casi, l'acidità esalta la vivacità, la dolcezza e il carattere di frutta fresca di un caffè e viene percepita quasi immediatamente e valutata quando il caffè è introdotto per la prima volta in bocca. Un'acidità eccessivamente intensa o dominante può essere spiacevole e inoltre potrebbe non essere adeguata al profilo qualitativo del

campione in esame. Il punteggio finale è segnato sulla scala orizzontale della scheda e deve rispecchiare la qualità percepita dall'assaggiatore in relazione al profilo complessivo del gusto, tenendo conto delle caratteristiche iniziali del caffè e/o di altri fattori (grado di tostatura, metodo di estrazione, ecc). Caffè da cui ci si aspetta un alto contenuto di acidità, come per es. un Kenya, o caffè da cui ci si aspetta una bassa intensità di acidità, come per es. un Sumatra, possono ugualmente ricevere punteggi qualitativi alti nonostante la loro diversa valutazione di intensità.

Corpo |

La qualità del corpo dipende dalla percezione tattile del liquido quando è in bocca, soprattutto in relazione a ciò che si percepisce tra lingua e palato. Molti campioni con un corpo pieno spesso ricevono un punteggio alto in termini di qualità, per la presenza di una combinazione di colloidali e saccarosio. Tuttavia, alcuni campioni con un corpo più leggero, possono generare ugualmente sensazioni qualitative piacevoli in bocca. Caffè che si prevede abbiano un corpo pieno, come il caffè dell'isola di Sumatra, o caffè con un corpo generalmente leggero, come il caffè Messicano, possono ricevere ugualmente un punteggio qualitativo elevato nonostante la loro differente intensità.

Bilanciamento |

Il bilanciamento esprime il modo in cui tutti i vari aspetti del caffè come il Flavor, il Retrogusto, l'Acidità e il Corpo del campione, interagiscono tra loro, completandosi o contrapponendosi. Se il campione è carente nell'aroma o nel gusto o se alcuni attributi sono predominanti, il punteggio per il bilanciamento è ridotto.

Dolcezza |

La dolcezza si riferisce all'amabilità del caffè ed ovviamente al sapore dolce della bevanda, la cui percezione è il risultato della presenza di alcuni carboidrati. L'opposto della dolcezza, in questo ambito, è l'acidità, l'astringenza o la sensazione di "acerbo". Questa qualità potrebbe non essere percepita direttamente come nelle bevande con alti contenuti di saccarosio, pensiamo alle bevande analcoliche, ma influenzerà altri attributi di gusto. Sono assegnati 2 punti per ogni tazza che presenta questa qualità, per un punteggio massimo di 10 punti.

Pulizia in tazza |

Questo termine si riferisce all'assenza di caratteristiche negative che si possono evidenziare dalla prima ingestione fino alla valutazione del retrogusto finale, quindi una sorta di "trasparenza" di tazza. Nel considerare questa caratteristica, si valuta l'esperienza complessiva dell'assaggio, dal momento dell'ingestione iniziale sino alla finale deglutizione. Qualsiasi gusto o aroma estraneo al caffè squalificherà ogni singola tazza. Sono assegnati 2 punti per ogni tazza che è assente di difetti, cioè che è pulita.

Uniformità |

L'uniformità si riferisce alla costanza dell'esperienza d'assaggio nelle differenti tazze del campione di caffè testato. Se l'esperienza sensoriale non è uniforme per tutte le tazze, il punteggio di questo aspetto non sarà alto. 2 punti sono assegnati per ogni tazza che mostra la stessa caratteristica delle altre, fino ad un massimo di 10 punti se tutte le 5 tazze sono omogenee.

Totale |

L'aspetto del punteggio "complessivo" è pensato per riflettere il giudizio globale relativo al campione, consolidatosi per ciascun assaggiatore. Un campione di caffè con molti aspetti positivi potrebbe essere valutato non "all'altezza delle aspettative" e ricevere un punteggio basso. Un caffè che invece confermi le iniziali impressioni rispetto al suo carattere e alle qualità aromatiche, riceverà un punteggio alto. Un classico esempio è quello di un campione che non riceve punteggi particolarmente elevati nella singola valutazione, ma che totalizzerà un punteggio complessivo più alto. Questa è la fase in cui l'assaggiatore può esprimere il suo personale apprezzamento.

Difetti |

I difetti si riferiscono a percezioni sensoriali negative o scadenti rispetto alla qualità del caffè. Questi si declinano in 2 tipi:

- "Taint" è un odore sgradevole, evidente ma non preponderante, solitamente riscontrato durante la valutazione degli aspetti aromatici. Un "Taint" su ciascuna tazza ha un valore negativo pari a "2".
- "Fault" è invece un flavor spiacevole, generalmente riscontrato nel gusto, che compromette l'intero assaggio, rendendo il campione sgradevole nel suo complesso. Ad esso si associa un valore negativo per ciascuna tazza pari a "4".

Il difetto deve essere prima classificato come Taint o Fault e successivamente descritto (ad esempio: "aspro", "gommoso", "fermentato", "fenico", etc.). È quindi annotato il numero di tazze in cui è stata rilevato il difetto e l'intensità del difetto è registrata come punteggio negativo di -2 o -4. Il punteggio del difetto è moltiplicato per quante tazze in cui questo si è riscontrato, e quindi sottratto dal punteggio totale secondo le indicazioni riportate nella scheda di cupping.

Punteggio finale

Il Punteggio Finale è calcolato prima sommando le valutazioni date ad ogni singolo attributo primario, e segnando tale risultato nella casella "Punteggio Totale". I difetti sono quindi sottratti dal "Punteggio totale" per arrivare a un "Punteggio finale".

La seguente tabella classifica i caffè Specialty in relazione al punteggio finale ottenuto:

Classificazione del caffè in base al punteggio finale		
90-100	Eccezionale	Caffè Specialty
85-89,99	Eccellente	
80-84,99	Molto Buono	
<80.0	Sotto la soglia Specialty	Caffè Non Specialty