

Primo Piano

Caffè e vino. Approccio, distanze, piacere, storia

di: Francesco Pensovecchio

6 giugno 2016



Quale legame esiste tra suolo, macroclima, microclima, varietà ed esposizione di un vigneto, e i profumi di un **vino**? Anche i meno esperti sosterranno, senza difficoltà, che il legame è stretto e che da queste caratteristiche dipende gran parte del fascino del vino. Ma questo approccio è valido anche per altre colture o frutti?

Pare proprio di sì, soprattutto per alcune varietà particolarmente aromatiche. Ad esempio, il **caffè**, la bevanda più diffusa e consumata al mondo.

Il suo successo non è un caso, e la ritualità connessa al consumo – in qualsiasi forma essa si svolga, solitaria o sociale – è parte integrante del consumo stesso.



Varrebbe preliminarmente la pena di fare un approfondimento storico, sulla nascita e diffusione della bevanda, dai paesi arabi verso il mondo intero. Rimanendo nella sintesi, stiamo parlando di piccoli alberi tropicali appartenenti al genere *Coffea*, famiglia delle **Rubiacee**, che comprende oltre 600 generi e 13.500 specie. All'interno del genere *Coffea* sono identificate e descritte oltre 100 specie, ma commercialmente quelle più diffuse e coltivate sono quattro appartenenti a due ceppi principali: l'**arabica** e la **robusta**.

E siamo appena all'inizio...

L'arabica, la più pregiata, predilige coltivazioni ad alta quota tra 1.000 e 2.000 metri. Originaria dell'Etiopia, dove il caffè viene chiamato "buna", del Sudan sud-orientale e del Kenya settentrionale e in seguito diffusasi nello Yemen, le prime tracce storiche del consumo della bevanda si trovano nel lontano 1450 tra i seguaci del sufismo. La coltivazione di arabica, fuori dei territori d'origine, prosegue in Indonesia con una datazione tra il '600 e il '700. Invece, l'introduzione del caffè in Sud America è leggermente successiva inizia nei primi del '700 ad opera delle colonie olandesi e francesi. Si dice che i semi furono trafugati e trasportati in Brasile e, anzi, che tutte le varietà dei Caraibi e delle Americhe discendono da una pianta trafugata da De Clieu in Martinica dal giardino di Re Luigi XIV.

Passando al consumo, il caffè ha i suoi primi momenti di gloria a Venezia. Nel 1645 nasce la prima bottega del caffè, a Parigi nel 1672. Il **Caffè Florian**, sempre a Venezia, nel 1720. Di Floriano Francesconi, costituirà il primo grande esempio europeo di luogo dedicato al caffè e ai dessert, un piacevole punto di ritrovo per poeti, intellettuali e artisti, in cui si discute di politica e costume.

Quali sono, dunque, le principali variabili che influenzano gli aromi, l'espressione e la qualità? Il luogo di produzione? Differiscono le varietà africane provenienti dal Kenya ed Etiopia da quelle centro-sudamericane provenienti dalla Colombia, Nicaragua e Brasile? Come si lavorano, al naturale o si lavano? E come si descrive un caffè?

Un esempio per tutti, quello del **Cauca El Naranjo**. Prodotto in **Colombia**, viene raccolto da maggio a luglio in una coltivazione a pieno sole nella regione di Cauca chiamata El Naranjo situata a 1.588 metri sul livello del mare e gestita da **Ramón Eraldo Manzano Carrajal**. Il caffè è trattato per via umida (**lavato**) ed asciugato al sole ad una temperatura di 19,3°C. La fragranza è garantita dalla **tostatura**. La varietà è, appunto, il "Colombia".

Affrontato quello dell'agronomo e dell'enologo – consentiteci il parallelo – ecco un approccio da "sommelier":

Vista: crema color dorata/bronzea con striature tigrate. tessitura e tenuta della crema molto buona ed anche l'intensità e la finezza olfattiva.

Naso: esprime iniziali sentori di confettura di arance amare e albicocca che si sciolgono in un lieve fondo di fine cacao fondente. Successivamente, emergono pregiate note di spezie con una punta di tabacco che, nel prolungato retrogusto, esaltano una vena di miele d'arance.

Bocca: agile, snella, piacevole la sensazione tattile della delicata cremosità. Risaltano le note finemente acide, tipica dei caffè *lavati*. Nel finale di bocca e nel retrogusto, tornano le note agrumate. Un caffè di notevole eleganza.

Dunque, per approcciare il tema vi suggeriamo una strada, quella seguita da **Histo Caffè**, una *micro roastery* palermitana che ha fatto delle varietà, delle selezioni, del dna della materia prima, della lavorazione “sartoriale”, ma anche della sua preparazione e della **sensorialità**, il suo punto di forza.

L’approccio è attraverso dei corsi di preparazione per amatori, appassionati o per professionisti; insomma dal privato al barista. I tutor sono tra i migliori specialisti in Italia. E’ una tappa irrinunciabile per un esperto che si dica tale.

In alto le tazzine!

Il Corso

Histo Caffè ha organizzato per il **6 e il 7 giugno** due corsi per diventare il barista perfetto; un professionista che conosca tutti i segreti del caffè, che sappia preparare un espresso a regola d’arte e cappuccini decorati con la tecnica della *Latte Art*. A salire in cattedra la vicecampionessa mondiale **Chiara Bergonzi**, che torna a Palermo per due giorni di formazione ad **Accademia Histo**, la scuola della torrefazione Histo Caffè.

Lunedì 6 e martedì 7 giugno si svolgeranno i corsi “**Introduction to coffee**” e “**Barista Skills**”, particolarmente indicati per chi vuole approcciarsi per la prima volta al mondo del caffè. Destinatari del corso sono, infatti, professionisti e imprenditori del food&beverage, baristi, giovani curiosi ed appassionati che vogliano intraprendere una carriera nel settore della caffetteria e della ristorazione, ma anche semplici amanti del caffè.

Entrambi i corsi si svolgeranno nella sede di Accademia Histo, a **piazzale del Fante 54 a Palermo**. La giornata di lunedì sarà dedicata a “**Introduction to coffee**”, in cui verranno sviscerati i segreti del caffè, dalla raccolta alla sua preparazione. Gli appassionati e i neofiti si immergeranno nell’affascinante mondo degli Specialty Coffee, che nulla hanno a che vedere con i caffè industriali, imparando a riconoscerne la qualità e le zone di produzione. Il corso inizierà alle 13 e terminerà alle 19.

Il giorno dopo, dalle 9 alle 18, sarà la volta di “**Barista Skills**”, dove si potranno apprendere le conoscenze di base per diventare un bravo barista: la lavorazione del caffè, dalla tostatura alla preparazione dell’espresso a regola d’arte, la decorazione artistica dei cappuccini attraverso il free pouring, l’organizzazione della propria postazione e tutto quello che c’è da sapere sul caffè di qualità.

E’ possibile partecipare ai singoli corsi ed entrambi sono certificati da Scae, la Speciality coffee association of Europe, l’associazione che mette insieme i baristi professionisti di tutta Europa.

Per informazioni visitare il sito www.histocaffe.com nella sezione “Accademia Histo”, o chiamare i numeri 091 785 6285, 3404719978. Ufficio stampa, 3491066102

