



IIAC - ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI CAFFÈ

Dal 1993 l'associazione indipendente e scientifica per l'assaggio del caffè

L'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) è un'associazione senza fini di lucro che vive delle sole quote sociali. È stato fondato nel 1993 con l'obiettivo di mettere a punto e diffondere metodi scientifici per la valutazione sensoriale del caffè. Sin dall'inizio la sua attenzione si è rivolta immediatamente all'espresso, simbolo del made in Italy, mettendo a punto un metodo per l'assaggio.

Dalla sua fondazione lo Iiac ha svolto centinaia di corsi di patente di Assaggiatore di caffè, ai quali hanno partecipato operatori e amatori di tutto il mondo. Sempre nell'ambito della formazione, nel 1999 lo Iiac ha messo a punto il corso Espresso Italiano Specialist per l'abilitazione degli operatori dei bar che offrono l'Espresso Italiano Certificato.

Dal 2005 la didattica si è ulteriormente evoluta portando alla realizzazione del Master Professional in Analisi Sensoriale e Scienza del Caffè composto da cinque moduli formativi. Nel corso di vent'anni di attività ha superato gli 8.000 iscritti a libro matricola da più di 40 paesi del mondo compiendo importanti missioni all'estero, dai grandi paesi consumatori come il Giappone, gli Stati Uniti e la Germania ai paesi coltivatori di caffè come la Colombia, il Brasile e il Messico.

Nel corso della sua attività di ricerca, supportata da un comitato scientifico di alto livello, Iiac ha messo a punto la tazzina dell'assaggiatore che ottimizza la valutazione dell'espresso e ha svolto importanti studi sulle correlazioni esistenti tra marker della qualità rilevati con l'analisi chimica e le caratteristiche sensoriali del caffè.



IIAC - INTERNATIONAL INSTITUTE OF COFFEE TASTERS

The independent and scientific coffee tasting association since 1993

The International Institute of Coffee Tasters (Iiac) is a nonprofit association supported by members' fees only and founded in 1993 with the aim of compiling and spreading scientific methods for sensory evaluation of coffee.

It has always focused on espresso, the symbol of made in Italy, perfecting a specific tasting method. Since its creation Iiac has carried out hundreds of coffee tasting license courses, attended by operators and coffee lovers from all over the world. Still in the training sector, in 1999 Iiac created the Espresso Italiano Specialist course for certifying operators working in coffee shops serving Certified Italian Espresso.

Further evolution in didactics since 2005 has allowed the realization of the Professional Master of Coffee Science and Sensory Analysis, which includes five educational modules. In twenty years of activity the association has reached more than 8.000 professionals from more than 40 countries that have attended the courses, accomplishing important missions abroad, involving big consumers like Japan, the United States and Germany as well as producers like Columbia, Brazil and Mexico.

During its research activity, supported by a high level scientific committee, Iiac has perfected the taster cup, which optimizes espresso assessment, while carrying out important studies on the correlations existing between quality markers detected through chemical analysis and the coffee sensory characteristics.



ICT 2012

INTERNATIONAL COFFEE TASTING 2012

Chiude a Brescia la quarta edizione di International Coffee Tasting, il concorso internazionale in cui si sono sfidati caffè di tutto il mondo. A 26 giudici provenienti da 11 paesi il compito di valutare ben 113 caffè da 13 paesi: un banco di prova davvero internazionale che ha decretato i prodotti vincitori del concorso.

"I caffè vincitori hanno in comune una straordinaria ampiezza aromatica - ha commentato Luigi Odello, presidente dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e professore di Analisi sensoriale in diverse università italiane e straniere - A questa si accompagna un corpo che, pur di spessore, evidenzia rotondità e setosità".

Tra i prodotti in concorso anche cialde e capsule, fenomeno in forte crescita negli ultimi anni. Interessante notare come questi caffè tendono ad avvicinarsi all'espresso del bar, ma non riescono ancora a raggiungerlo per quanto riguarda la composizione della crema, il corpo e la potenza aromatica.

"Altrettanto interessante vedere come i produttori stranieri di caffè espresso stanno facendo progressi - ha concluso Odello - Sicuramente stanno cercando di allinearsi con lo stile italiano".

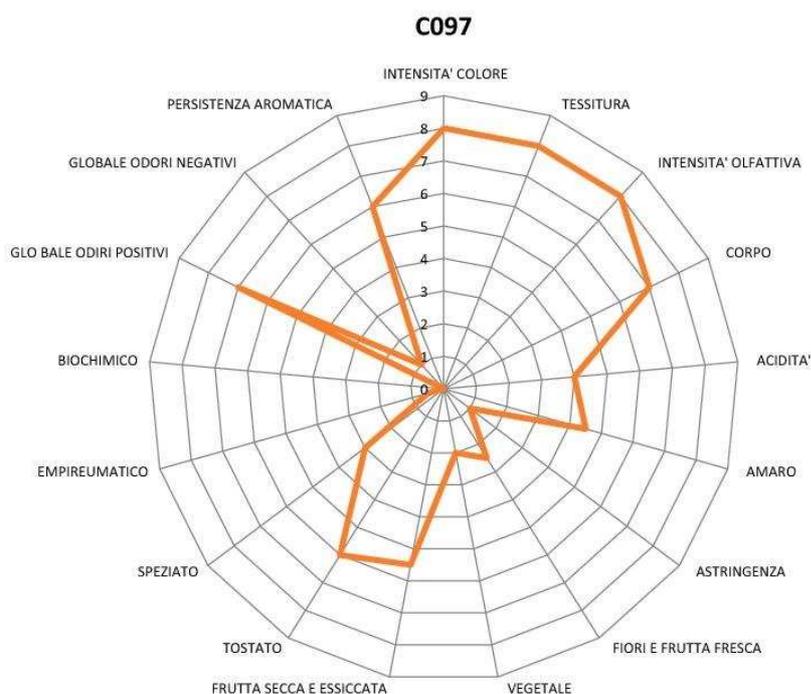
Sponsor del concorso sono stati Wega Macchine per Caffè, Luigi Bormioli e Compak. La competizione ha goduto inoltre del patrocinio del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dell'International Academy of Sensory Analysis.

Torrefazione El Miguel, Varese (La Cafferia - Portofino)



International
Coffee Tasting
2012

Classifica	NOME	PRODUTTORE	CATEGORIA
1	Portofino	Torrefazione El Miguel Srl	Miscele italiane in grani per la preparazione di espresso



Il profilo sensoriale è un grafico ideato per valutare in modo oggettivo la bevanda in tazza, che si rifà al rigoroso disciplinare di produzione redatto dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano e approvato da un ente terzo operante secondo la norma Iso 45011 (certificato Csqa n. 214 del 24 settembre 1999). Il profilo sensoriale è stato determinato grazie alle commissioni di giudici assaggiatori, provenienti da tutto il mondo, presenti all'International Coffee Tasting, composta da membri dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano, dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e dal Centro Studi Assaggiatori. I risultati dei test hanno fatto emergere un'assenza di difetti nel caffè (empireumatico, biochimico, astringenza, vegetale, globale odori negativi) e hanno fatto emergere delle caratteristiche che contraddistinguono le miscele della Torrefazione El Miguel da anni: bassa acidità, ottima corposità e, ben presente, il sentore di tostato.