

Triestespresso Expo 2008

DEMUS, SPONSOR DEL COFFEE CHALLENGE ETCC

“Il legame tra caffè decaffeinato e vino”
“*Decaffeinated coffee & wine coupling*”

13 novembre 2008, Rex Cafè Gourmet - Trieste

Nell'ambito della manifestazione European Team Coffee Challenge, che si svolge durante la fiera internazionale Triestespresso Expo 2008, la Demus Holding ha sponsorizzato il *social event* di degustazione caffè decaffeinato e vino, seguito dal “Champagne Surprise Party”, un momento di festa dedicato a tutti i partecipanti al *coffee challenge* e non solo.

All'evento del 13 novembre, ospitato dal *lunge bar* Rex Cafè Gourmet nel centro città di Trieste, sono intervenuti tutti i team baristi che prendono parte alla gara ETCC: Danimarca, Olanda, Inghilterra, Irlanda, Estonia, Russia, Austria e Italia. Ogni team è formato da quattro concorrenti, ciascuno esperto di un diverso settore della filiera produttiva dell'espresso, quindi di caffè verde, di tostatura, di assaggio, di *latte art* e altri ancora.

Al Rex Cafè Gourmet, i concorrenti hanno partecipato ad una prova valevole per il campionato ed organizzata da Demus: un assaggio tecnico di due espressi decaffeinati e di un vino. La prova è stata ideata da Andrej Godina, *SCAE Authorized Trainer*, che ha presentato ai concorrenti due tazzine di caffè decaffeinato, una preparata con un caffè arabica colombiano monorigine e l'altra con una miscela 85% arabica e 15% robusta. I concorrenti hanno assaggiato le tazze “alla cieca”, senza conoscere la qualità del caffè servito, esattamente allo scopo di indovinarne la composizione, di capire la tipologia del caffè monorigine e quella della miscela. L'assaggio dei caffè è stato accompagnato dalla degustazione di un bicchiere di Porto rosso, vintage 2004. L'obiettivo della prova consisteva nel fornire una descrizione del retrogusto del caffè combinato a quello del vino, analizzandone l'insieme delle caratteristiche organolettiche/aromatiche.

La prova è stata molto apprezzata dai concorrenti seppure sia risultata piuttosto complessa, a detta degli stessi, in quando i decaffeinati Demus erano di particolare qualità e quasi indistinguibili. Inoltre, l'abbinamento con il vino ha suscitato particolare interesse. Il retrogusto di cioccolato fondente lasciato dall'espresso decaffeinato si combinava perfettamente con l'aroma di ciliegia sotto spirito del Porto.

L'ideazione di questa prova, avente come obiettivo quello di far emergere l'appassionante legame tra il caffè espresso e il vino, è il frutto di mesi di ricerca organolettica dell'abbinamento, analisi che Andrej Godina e le aziende Demus SpA e Demus Lab Srl stanno approfondendo al fine di scoprire sempre nuove frontiere nell'ambito dei possibili abbinamenti enogastronomici con il caffè, sia esso tostato e macinato per espresso oppure per altra preparazione.

A questo proposito, sono già stati organizzati i primi di una lunga serie di corsi di formazione sull'argomento, destinati a chi opera nei due settori, del caffè e del vino, e a tutti i curiosi ed appassionati.

Società soggetta ad attività di direzione e coordinamento da parte di demus holding s.r.l.

Sede Demus/Demus Lab: Via G. e S. Caboto, 31 - 34147 Trieste (TS), Tel. ++39/040/28 08 58, Fax ++39/040/28 13 05

Sede operativa Demus Lab: Area Science Park, Loc. Padriciano, 99 - 34012 Trieste (TS), edificio E3, 2° piano
Tel. ++39/040/375 54 66, Fax ++39/040/375 54 67