

CORSO DEGUSTAZIONE

Corso della durata di un giorno per un totale di 4 ore

- ⇒ Elementi di botanica, di coltivazione e raccolta, di lavorazione, di torrefazione e di blending; il tutto dal punto di vista dell'analisi organolettica.
- ⇒ Introduzione alla degustazione: l'esame visivo, olfattivo e gustativo.
- ⇒ Introduzione alle schede di valutazione.
- ⇒ Analisi dei difetti più frequentemente riscontrabili: il caffè vecchio, verde, sotto e sovra estratto.
- ⇒ L'Arabica e la Robusta, degustazione di varie *single origin*: dalle spezie degli Arabica africani ai profumo dei lavati centroamericani fino alla forza dei Robusta del sud est asiatico; il re dei caffè: il Jamaica Blue Mountain.

Costo: 80 €