

Ora anche il caffè ha il suo metodo di pairing come il vino. Un sommelier spiega quanto i due prodotti abbiano in comune (ma non lo sappiamo)

24 Agosto 2026

di Patrizia Ferlini



MILANO – Il mondo del vino e quello del caffè, pur figli di filiere distinte, condividono una profonda affinità elettiva fondata sul concetto di terroir, sulla complessità aromatica e sulla valorizzazione del lavoro agricolo.

Entrambi i settori richiedono una rigorosa analisi sensoriale: l'acidità, il corpo e la persistenza retro-olfattiva sono pilastri di valutazione tanto in un calice quanto in una tazzina. Questa affascinante intersezione sta abbattendo i confini tra la figura del sommelier tradizionale e l'esperto di caffè, promuovendo una cultura in cui la bevanda calda non è più un semplice

rito quotidiano, ma un'esperienza degustativa d'eccellenza.

In questo panorama di contaminazione spicca la figura di **Alessandro Bonasera**, che ha saputo unire la solida competenza di sommelier del vino a una profonda specializzazione nel mondo del caffè.



“La formazione che ho ricevuto dall’Ais-Associazione Italiana Sommelier mi ha insegnato prima di tutto un metodo. Nel vino non si lascia nulla all’impressione superficiale ma si osserva, si annusa, si assaggia, si contestualizza e infine si interpreta”, dice.

Questo rigore lo ha aiutato a rapportarsi al mondo del caffè, una bevanda troppo spesso consumata senza la stessa attenzione culturale e sensoriale che riserviamo al vino.

“La sommellerie mi ha dato gli strumenti per riconoscere il sapore del caffè, i suoi aromi, l’acidità e la persistenza aromatica” racconta. “Ma soprattutto mi ha insegnato a collegare

ciò che percepiamo in tazza, alla filiera produttiva, al territorio, alle varietà botaniche fino al metodo di lavorazione”.

“Quando ho iniziato a studiare il caffè, ho capito che meritava esattamente lo stesso livello di lettura critica. Oggi cerco di raccontarlo trasmettendo la complessità della filiera, la ricchezza di identità e cultura, proprio come il vino. Il rigore metodologico della degustazione mi permette di trasformare l’esperienza sensoriale in narrazione, guidare le persone a capire perché un caffè etiope possa esprimere note floreali, o perché una certa tostatura modifichi equilibrio e dolcezza”.

In Italia il caffè è tradizione, un vero e proprio rito sociale. Il vino, invece, negli anni ha costruito attorno a sé un immaginario fatto di territorio, racconto, convivialità, lentezza e competenza.

“Molti consumatori non sanno che il caffè, come il vino, è influenzato da molti fattori come l’altitudine, la cultivar, il clima, i processi di lavorazione, dalla tostatura e dalla ricetta di estrazione. E soprattutto non immaginano che tutto questo possa essere percepito a livello sensoriale in tazza”, rileva Bonasera.

C’è poi un altro aspetto: il prezzo. “È quasi paradossale pensare che il caffè sia spesso la bevanda più economica da ordinare al bar”, dice.

Dietro una tazzina di espresso c’è un percorso enorme, raccolte manuali con selezione delle drupe, processi di fermentazione, essiccazione, trasporto intercontinentale, la tostatura, lo studio delle miscele, una corretta manutenzione delle macchine per arrivare alle competenze tecniche del barista.

“Fortunatamente qualcosa si sta muovendo. Le nuove generazioni sono molto più curiose, viaggiano, sperimentano, frequentano caffetterie specialty e sono più predisposte ad ascoltare il racconto dietro il prodotto”.

Negli anni è nata una collaborazione con **Andrej Godina**, coffee expert, consulente e formatore. “Ci siamo conosciuti durante corsi professionali che lui teneva per conto della Sca-Specialty Coffee Association al fine del raggiungimento delle certificazioni sul caffè a cui ho partecipato”.

“Pur avendo percorsi diversi, condividiamo la stessa idea di caffè: non un prodotto da consumare distrattamente, ma una realtà complessa che merita studio e capacità divulgativa. Andrej ha una competenza scientifica e tecnica straordinaria, oltre ad essere un

assaggiatore riconosciuto a livello internazionale mentre io mi sono sempre più dedicato alla degustazione, alla narrazione sensoriale e all'abbinamento cibo-caffè".



Questa complementarità ha permesso di sviluppare molti progetti, tra cui l'evento dello

www.virtuquotidiane.it Ora anche il caffè ha il suo metodo di pairing come il vino. Un sommelier spiega quanto i due prodotti abbiano in comune (ma non lo sappiamo)

scorso 16 maggio “Caffè & Gourmet”, ospitato presso lo Smeg Store di Milano, nato proprio dal desiderio comune di superare alcuni stereotipi ancora molto forti nel consumo del caffè.

“Il brunch ci è sembrato il terreno ideale per questa sperimentazione, perché è un momento gastronomico più libero, contemporaneo, meno vincolato alle regole tradizionali. Abbiamo presentato ai partecipanti il metodo di abbinamento nato da un’idea di **Mauro Illiano**, esperto assaggiatore di caffè e curatore insieme ad Andrej della *Guida dei Caffè e delle torrefazioni d’Italia* con il supporto di un comitato scientifico di cui sia io che Andrej facciamo parte”.

Metodo che hanno chiamato Coffeat a cui sono arrivati dopo anni di studio, fondato su basi scientifiche tanto che ha visto coinvolti anche docenti universitari, tra cui il professor **Paolo Tegoni** dell’Università di Parma.

Il mondo delle attrezzature non é da sottovalutare nel mondo del caffè. Oggi strumenti domestici sempre più evoluti, dalla moka di nuova generazione alle macchine espresso con controllo della temperatura e della pressione, fino ai sistemi filtro più accurati, permettono di lavorare sulle ricette di estrazione del caffè al pari di uno chef che prepara un piatto.



“Questo significa poter valorizzare determinate note aromatiche in funzione dell’abbinamento gastronomico, aumentare la dolcezza, enfatizzare l’acidità, ottenere più corpo o maggiore pulizia. In un pairing gourmet questo fa una differenza enorme. Pensiamo a un caffè destinato ad accompagnare un piatto sapido e grasso, un’estrusione più fresca può dare equilibrio e pulire il palato. Al contrario, con un dessert complesso si può cercare una tazza più morbida e avvolgente, quasi cremosa”.

La tecnologia non serve solo a preparare un caffè migliore, ma a dare agli appassionati la possibilità di sperimentare.

Il decaffeinato sta vivendo una trasformazione importante, molto simile a quella che ha interessato il vino analcolico o la birra craft low-alcohol qualche anno fa: “Nel segmento specialty, il futuro del caffè deca è sicuramente uno dei trend più interessanti dei prossimi anni per tante ragioni. Prima di tutto, la qualità tecnologica è molto cambiata. Metodi come la CO₂ supercritica o il processo Sugar Cane/EA preservano molta più aromaticità rispetto ai vecchi metodi di decaffeinizzazione industriali”.

Questo significa che oggi un caffè deca può mantenere acidità, dolcezza e complessità aromatica al pari dei caffè non decaffeinati. “Nel futuro credo che le proposte di decaffeinato aumenteranno creando sostanzialmente tre evoluzioni: la prima riguarda il decaffeinato premium, mono origine, di singola piantagione, con tostature chiare e sapore complesso adatto anche all’estrusione in filtro; la seconda il decaffeinato mainstream in miscela per il mondo espresso e cappuccino, con un sapore democratico, corpo pieno, sapore pulito e intenso, simile al caffè espresso italiano; la terza invece riguarderà la comunicazione del prodotto, non solamente come materia prima, ma anche come processo di decaffeinizzazione”.



La fermentazione controllata nel mondo del caffè è un processo biochimico guidato in cui i produttori intervengono attivamente sulle variabili ambientali per influenzare il profilo aromatico e gustativo del chicco prima della tostatura.

“È probabilmente la frontiera più rivoluzionaria del caffè specialty contemporaneo, perché

www.virtuquotidiane.it Ora anche il caffè ha il suo metodo di pairing come il vino. Un sommelier spiega quanto i due prodotti abbiano in comune (ma non lo sappiamo)

per la prima volta il produttore non si limita più a preservare il potenziale aromatico del chicco ma inizia a progettarlo”.

“Il produttore di caffè, come è successo per l’enologo nel mondo del vino, ha iniziato timidamente a controllare le fermentazioni, effettuarle in ambiente anaerobico, a volta con l’aggiunta di lieviti in modo da creare nuovi profili di sapore che possono essere, di anno in anno, più costanti. È una trasformazione del prodotto simile a quella avvenuta nel vino e nella birra artigianale”.

“Il mondo del caffè evolve, ma la prima cosa che credo non cambierà mai è che non smetteremo di bere caffè”.

“Credo fortemente che da qui a prossimi dieci anni arriveremo ad avere delle “caffeteche” dove degustare caffè alla pari delle enoteche per il mondo del vino. L’obiettivo a cui arrivare è la carta dei caffè da cui poter scegliere, con un’indicazione chiara dell’origine, della varietà botanica, del processo di lavorazione e informazioni sul produttore”.

“Il ruolo del barista diventerà sempre più centrale, non semplice esecutore ma più un interprete del prodotto e del suo racconto di filiera. Maggiori competenze sensoriali, una migliore capacità narrativa che gli permetteranno di raccontare la bevanda al cliente e di variare la ricetta di estrazione per cambiare il sapore e renderlo più gradito al cliente”.

Il bar ideale del 2036 forse non sarà quello con la macchina più tecnologica, ma quello capace di tramettere un giusto tempo di consumo del caffè al cliente, un’elevata qualità sensoriale del prodotto associata ad una responsabilità ambientale e sociale.