



ISTITUTO
NAZIONALE
ESPRESSO
ITALIANO

The Certified Italian Espresso and Cappuccino



Italian Espresso National Institute

Espresso là một trong những biểu tượng “made in Italy” thành công nhất trên toàn thế giới. Nó cũng là một món được sao chép nhiều nhất và thường có mùi vị rất kém. Người ta luôn dùng espresso để gợi lên tinh thần Ý, biểu tượng của nước Ý, mặc dù cà phê của họ rất tệ. Do đó, năm 1998, Viện quốc gia Ý về espresso được thành lập để bảo vệ và thúc đẩy sự phát triển của espresso. Sau 3 năm nghiên cứu và phối hợp cùng Viện nghiên cứu mùi vị cà phê quốc tế (International Institute of Coffee Tasters) và Trung tâm nghiên cứu mùi vị (Taster Study Center), viện espresso Ý đã xác định được các thông số về cà phê espresso chất lượng cao. Chỉ trong 1 năm sau đó, viện espresso Ý đã được cấp chứng nhận cho espresso với con dấu Espresso Italiano (giấy chứng nhận sản phẩm chất lượng của Csqn n.214 cấp ngày 24-09-1999, DTP 008 Ed.1) và năm 2006, viện được cấp giấy chứng nhận Cappuccino Italiano.

Những quán cà phê có dấu chứng nhận espresso Ý - Certified Italian Espresso - sử dụng cà phê chất lượng cao, máy espresso và máy xay cà phê chuyên nghiệp và barista trình độ cao. Chỉ có cách tuân thủ 4 tiêu chuẩn trên dưới sự giám sát của các chuyên gia đến từ Viện quốc gia espresso Ý và các kiểm toán viên của Certifying Body thì quán cà phê mới được cấp dấu chứng nhận “Espresso Italiano”. Và với việc bổ sung các điều khoản về sữa tươi, đánh sữa, sẽ đạt được chứng nhận “Certified Italian Cappuccino”.



c / o Centro Studi Galleria Vittorio Veneto 9 I - 25.128 Brescia

tel. +39 030 397308 - fax +39 030300.328

www.espressoitaliano.org

info@espressoitaliano.org

Bổ sung L'Assaggio n.16 - Tháng 12 năm 2006 - Cấp phép: Autorizzazione del Tribunale di Brescia n.36 - 10 Tháng 10 năm 1995 - Giám đốc: Luigi Odello - Biên tập: Carlo Odello - Nhà xuất bản: Centro Studi Assaggiatori soc. coop. - Galleria Vittorio Veneto 9, 25.128 Brescia (Italy) - tel. +39 030 397308, Fax +39 030 300328, info@assaggiatori.com - Đồ họa và Giao diện Luca Navoni - In tại: Artigianelli spa Via Ferri, 73 25123 Brescia - © Luigi Odello Carlo Odello 1,29 €



Certified Italian Espresso

Espresso là gì?

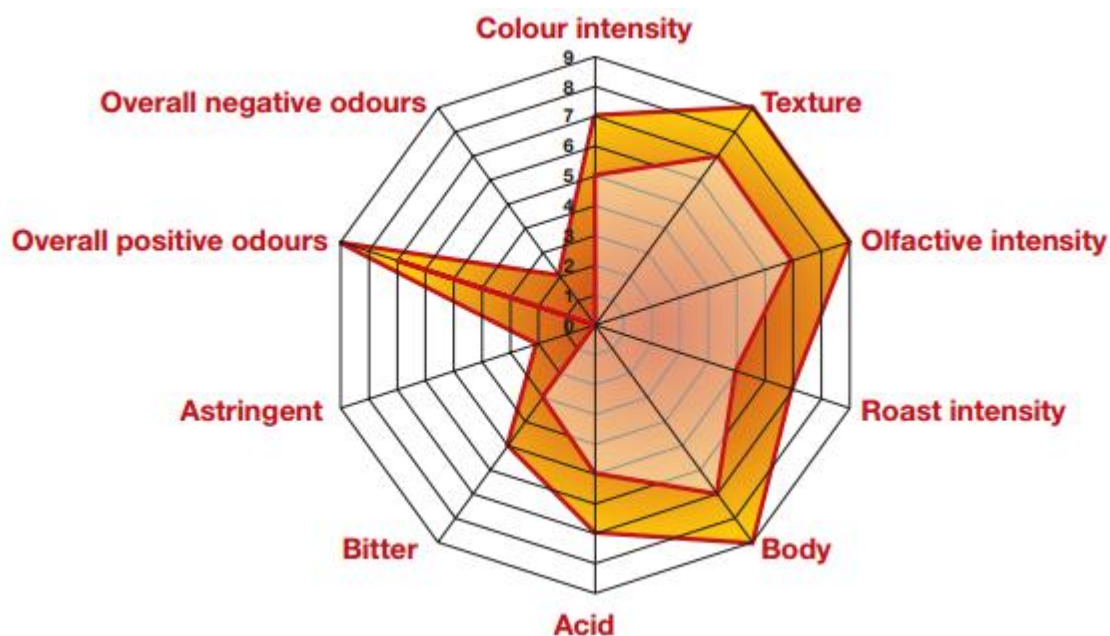
Đó là cách pha cà phê tốt nhất để có được tất cả những tinh túy của hạt cà phê đã rang. Espresso sử dụng nước nóng với một áp suất phù hợp, chảy qua cà phê xay thật mịn, cho ra cà phê espresso. Cà phê espresso không được chứa bất kỳ chất phụ gia hay hương liệu, và nên được pha bằng nước đã qua xử lý của bộ lọc nước.



Certified Italian Espresso là gì?

Đó là tách espresso đạt các thông số kỹ thuật nghiêm ngặt của Viện Espresso Ý và được chấp thuận bởi cơ quan kiểm tra Certifying Body (bên thứ ba) theo tiêu chuẩn ISO 45.011 (Csqa chứng nhận n.214 ngày 24-9-1999). Những hồ sơ về mùi vị Espresso chuẩn được xác định thông qua hàng ngàn xét nghiệm tiêu dùng, thực hiện bởi Viện Espresso Ý phối hợp với Viện Nghiên Cứu Mùi Vị Cà phê Quốc Tế và Trung Tâm Nghiên Cứu Mùi Vị. Kết quả tổng hợp từ các bài kiểm tra người tiêu dùng và các xét nghiệm trong phòng thí nghiệm đã đưa ra được định nghĩa của espresso chất lượng cao, theo cách dưới đây :





Colour intensity - Cường độ màu sắc

Texture - Cấu trúc

Olfactive intensity - Cường độ khứu giác

Roast intensity - Cường độ rang

Body – Cảm giác của miệng, được sử dụng để mô tả các đặc tính vật lý của cà phê, mạnh mẽ nhưng dễ chịu. Có thể so sánh với uống sữa. Sữa nguyên kem sẽ có heavy body, sữa skim milk sẽ có light body.

Acid – vị chua cơ bản của acid hữu cơ

Bitter – hương vị chính, đặc trưng của caffeine, quinine và một số alkaloids

Astringent – cảm giác khô miệng - sau khi uống

Overall positive odours - Tổng các mùi hương tích cực

Overall negative odours - Tổng các mùi hương tiêu cực

Certified Italian Espresso trông thế nào ?

Khi nhìn vào, espresso có lớp crema màu hạt dẻ và nâu sẫm dần tới phần rìa. Lớp crema này có một cấu trúc rất tốt, có nghĩa là sánh và không có bất kỳ một bong bóng lớn hay nhỏ nào trên bề mặt. Khi ngửi, espresso có hương thơm mạnh mẽ với các hương vị của hoa quả, bánh



mì nướng và sôcôla. Tất cả những cảm giác nhận được sau khi uống espresso kéo dài trong vài giây, thậm chí trong vài phút. Hương vị của nó tròn đầy, nhiều, mạnh mẽ và mịn màng. Vị chua và vị đắng cũng được cân bằng và không có vị nào chiếm ưu thế hơn. Espresso cũng không có vị chát.

Làm thế nào để có Espresso chuẩn Ý ?

Một “Certified Italian Espresso” chỉ được tạo từ một quá trình bao gồm cà phê chất lượng cao, với một máy espresso tốt và một máy xay cà phê tốt, dưới bàn tay của thợ pha cà phê chuyên nghiệp - Espresso Italiano Specialist. Đó là bốn yếu tố rất cơ bản.

Chất lượng đánh giá Certified Italian Espresso như thế nào ?



Tất cả mọi thứ mang nhãn hiệu chứng nhận Espresso Italiano thường xuyên được kiểm tra bởi một nhóm các chuyên gia nếm cà phê, theo các quy tắc khoa học của phân tích cảm quan. Các dữ liệu sẽ được xử lý thống kê để xác minh độ tin cậy của các chuyên gia và sự phù hợp của espresso với hồ sơ của espresso đúng chuẩn. Tiếp đó, máy pha cà phê espresso, máy xay cà phê và

cà phê sẽ được kiểm tra thỉnh thoảng để đảm bảo tính nhất quán của hồ sơ cảm quan được quy định bởi các tiêu chuẩn.



Tại sao sử dụng cảm nhận của các cảm quan ?

Chứng nhận dựa trên các cảm quan là phương tiện tốt nhất để đảm bảo cho người tiêu dùng sự nhất quán cao của chất lượng espresso trong một tách. Thật vậy, toàn bộ quá trình chứng nhận là nhằm mục đích cung cấp cho người tiêu dùng loại espresso có đặc điểm như đã công bố.

Có thể tìm thấy tách espresso chuẩn Ý ở đâu?

Chỉ có trong các quán bar và nhà hàng dán nhãn hiệu Certified Italian Espresso. Chất lượng tại các địa điểm này được kiểm soát bởi Viện quốc gia espresso Ý, dưới sự giám sát của cơ quan xác nhận theo tiêu chuẩn ISO 45011.



Làm thế nào để có chứng nhận Certified Italian Espresso ?

Quán bar và nhà hàng có thể gửi mẫu đơn cho một nhà sản xuất cà phê hoặc nhà sản xuất trang thiết bị đã được công nhận là một thành viên có liên quan của Viện Quốc Gia Espresso Ý. Viện sẽ đánh giá các điều kiện cơ bản như : cà phê đủ điều kiện, máy pha espresso chuyên nghiệp, máy xay espresso chuyên nghiệp và các nhà điều hành, barista có năng lực. Các nhà hàng và quán bar có thể hội đủ các điều kiện trên và trở thành Espresso Italiano Specialist bằng cách tham gia các khoá học được tổ chức trên khắp Italia và sau khi vượt qua kỳ thi cuối cùng.

Các thông số kỹ thuật quan trọng nhất của một tách espresso đạt chuẩn Certified Italian Espresso là gì?

Các yêu cầu thiết yếu bắt đầu từ loại cà phê đủ tiêu chuẩn được xay bằng máy xay chuyên nghiệp, pha espresso bằng máy pha espresso chuyên nghiệp, dưới bàn tay của một barista có trình độ và tuân thủ một vài thông số quan trọng:

Khối lượng cà phê cần thiết	7 g \pm 0,5
Nhiệt độ nước sôi từ các group	88 ° C \pm 2 ° C
Nhiệt độ của espresso trong tách	67 ° C \pm 3 ° C
Áp lực nước	9 bar \pm 1
Thời gian pha	25 giây \pm 5 giây
Độ nhớt ở 45 ° C	> 1,5 mPa s
Tổng chất béo	> 2 mg / ml
Caffeine	<100 mg / cốc
Tổng thể tích (bao gồm cả bọt)	25 ml \pm 2,5



Loại tách lý tưởng của Espresso Ý là gì ?

Đó là loại tách sứ trắng Trung Quốc, không có bất kỳ họa tiết trang trí nào ở bên trong, dạng elip, với dung tích 50 - 100 ml. Đây là loại tách duy nhất để có thể quan sát và đánh giá đầy đủ về lớp bọt crema tuyệt vời, mùi hương, nhiệt độ và sự tròn đầy của espresso.



Certified Italian Cappuccino

Certified Italian Cappuccino là gì?

Dựa trên các nghiên cứu thực nghiệm của Viện Quốc Gia Espresso Ý, một tách cappuccino chất lượng là một tách cappuccino tuân thủ theo truyền thống, được làm bằng 25ml espresso và 100ml sữa đánh bọt. Tại các cơ sở được chứng nhận Certified Italian Cappuccino luôn luôn có một chứng nhận Certified Italian Espresso, đó là một tách espresso được gắn nhãn Espresso Italiano (giấy chứng nhận sản phẩm phù hợp CSQA n.214 cấp ngày 24-9-1999, DTP 008 Ed. 1)



Những loại sữa nào được sử dụng?

Các thí nghiệm được thực hiện bởi Viện Quốc gia Espresso Ý cung cấp những bằng chứng rõ ràng rằng sữa được sử dụng để đạt Certified Italian Cappuccino phải là sữa bò tươi và có tối thiểu 3,2% hàm lượng protein và 3,5% chất béo. Đây là loại duy nhất có thể đảm bảo một hồ sơ cảm quan cá nhân chất lượng cao.



Làm thế nào để làm tách cappuccino đạt Certified Italian Cappuccino?

Một trăm ml sữa lạnh (35 ° C) được hấp cho đến khi sữa đạt được thể tích khoảng 125 ml và một nhiệt độ khoảng 55 ° C, sau đó đổ vào một tách có espresso đạt Certified Italian Espresso, trong một tách có dung tích 150 - 160 ml. Mọi sự chuẩn bị đều được giao phó cho một Italian Espresso Specialist, một barista chuyên nghiệp được đào tạo bởi viện quốc gia espresso Ý và viện quốc tế về nếm cà phê.



Certified Italian Cappuccino trông như thế nào?

Từ các quan điểm cảm quan, Certified Italian Cappuccino có một lớp bọt sữa màu trắng với kết cấu rất dày và mịn. Tách cappuccino đạt chuẩn có một hương thơm mãnh liệt được kết hợp bởi mùi hương hoa và trái cây tiềm ẩn, thêm vào hương thơm của sữa, các loại ngũ cốc nướng, caramel và sôcôla (cacao, vani) và hoa quả khô. Không có các mùi tiêu cực. Mùi thơm và vị béo của sữa sẽ đẩy các hương vị tiềm ẩn của cà phê lên đỉnh cao, được hỗ trợ bởi một vị đắng nhẹ và cân bằng, gần như không thấy vị chua và hoàn toàn không có vị chát.



Loại tách lý tưởng cho cappuccino là gì?

Đó là loại tách sứ trắng Trung Quốc, dung tích chính xác 160ml để chứa 25ml espresso và 100ml sữa đất đánh bọt (sau khi đánh bọt là 125ml). Cappuccino sẽ được phục vụ trong một tách đầy tới miệng tách và có bề

mặt sữa hình vòm cầu. Hình dạng rất quan trọng vì thời điểm đánh sữa và khi sữa được đổ là thời điểm sữa kết hợp với espresso, một cách chính xác, tạo ra chiếc nhẫn espresso hoàn hảo của một tách cappuccino cổ điển. Khi đổ sữa, nên tạo thành một chiếc nhẫn espresso mỏng ở phần rìa để truyền đạt ý tưởng cho sự thanh lịch.



Có thể nếm thử Certified Italian Cappuccino ở đâu?

Chỉ có thể nếm được cappuccino chuẩn Ý trong các quán bar và nhà hàng phục vụ Certified Italian Espresso. Chất lượng của các sản phẩm tại các địa điểm này được kiểm soát bởi Viện Quốc gia Espresso Ý dưới sự giám sát của một cơ quan xác nhận thứ ba.





ISTITUTO INTERNAZIONALE
ASSAGGIATORI CAFFÈ

Viện Quốc Tế Về Nếm Cà Phê - International Institute of Coffee Taster

Viện Quốc Tế Về Nếm Cà Phê là một hiệp hội phi lợi nhuận, được hỗ trợ bởi lệ phí của các thành viên tham gia. Viện được thành lập vào năm 1993 với mục đích biên soạn và phát hành một phương pháp nếm cà phê khoa học. Kể từ khi thành lập đến nay, Viện Quốc Tế Về Nếm Cà Phê đã tổ chức hàng trăm các khóa học đào tạo với sự tham dự của hơn 4500 chủ quán cà phê và những người sành cà phê từ khắp nơi trên thế giới.

Quyển sách Hướng Dẫn Nếm Cà Phê Espresso - Espresso Italiano Tasting - đã được xuất bản bằng tiếng Ý, Anh, Tây Ban Nha, Bồ Đào Nha, Đức, Pháp và Nga. Viện có một uỷ ban khoa học quan trọng, với các kế hoạch nghiên cứu bám sát bất kỳ sáng kiến nào trong ngành cà phê. Uỷ ban bao gồm các giáo sư, kỹ thuật và các chuyên gia cà phê.



CENTRO STUDI
ASSAGGIATORI

Trung tâm nghiên cứu mùi vị - Taster Study Center

Trung tâm nghiên cứu này là đơn vị nghiên cứu tiên tiến nhất và toàn diện nhất ở Italia dựa vào phân tích các cảm quan của con người. Được thành lập vào năm 1990, mỗi năm trung tâm công bố hàng ngàn xét nghiệm của người tiêu dùng để đánh giá chất lượng - cảm nhận về các sản phẩm và dịch vụ. Ngày nay, trung tâm là nơi lưu trữ lớn nhất của các hồ sơ mùi vị tại Ý, phản ánh sự thay đổi thị hiếu và xu hướng tiêu dùng. Trung tâm nghiên cứu mùi vị hợp tác với các trường đại học của Ý và của nước ngoài. Với các khoá đào tạo của mình về phân tích cảm quan, trung tâm đã cung cấp hàng trăm chuyên gia mùi vị - sensorialists - và cũng đào tạo cho các nhân vật chủ chốt của các công ty tư nhân cũng như công ty nhà nước. Trung tâm xuất bản tạp chí L'Assaggio, tạp chí của Ý chỉ dành riêng cho việc phân tích cảm quan, và hàng loạt ấn phẩm khác chỉ để dành riêng cho chủ đề này.

