



Guida al tuo espresso ideale

by
Piero Scimone
COFFEE ADVISOR



Paolo Scimone
COFFEE ADVISOR



Coffee Consultant, Q-Grader Arabica & Robusta,
AST – Authorised SCA Trainer

2005

Inizia a lavorare nel mondo del caffè, a Londra.

2007-2010

- Ottiene la Patente di Assaggiatore Espresso Italiano dello IIAC (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè).
- Master in miscelazione presso la Sandalj Coffee Training Academy di Trieste.

2010-2013

- Trainer IIAC Espresso Italiano.
- Master Professionale di analisi sensoriale e scienza del caffè (senses, brain, sensory analysis, sensory characterization of single origins and blends, the science of roasting, the art of blending) rilasciato da IIAC.
- Fondatore e titolare di His Majesty the Coffee (torrefazione di specialty coffee con base in Italia).

Mi chiamo Paolo Scimone. Sono nato in Italia nel 1983 e la mia passione per il caffè è iniziata a 11 anni quando ho avuto la possibilità di giocare con la mia prima macchina per caffè espresso.



2014-2016

- Certificazione Q-Grader Arabica e Q-Grader Robusta.
- AST – Authorized SCA Trainer for Roasting
- Co-Fondatore della Italian Roasting School.

2017-2021

- Giudice Sensoriale Nazionale per competizioni WCE.
- Coffee Science Certificate (Coffee Chemistry Institute)
- Co-fondatore di We Roast (spazio di co-roasting con base a Londra – Regno Unito)

2022-2023

- Nasce Roastipedia: un nuovo hub di conoscenza del mondo del caffè.
- Certificazione Internazionale di Giudice Sensoriale per competizioni WCE

 100%
Approvigionato Responsabilmente

I nostri caffè provengono da aziende agricole certificate o verificate che applicano pratiche sociali e ambientali responsabili.

Scopri di più su:
[DOLCEGUS.TO/SUSTAINABILITY](https://www.dolcegus.to/sustainability)



La forza del nostro caffè?

La qualità

La qualità dei nostri caffè inizia con un'attenta selezione, poiché ogni chicco proviene dalle migliori coltivazioni del mondo, garantendo così un caffè di qualità professionale.

Ogni tostatura è unica

La tostatura, che meraviglia. Quando quegli aromi irresistibili si sprigionano, poi il corpo si rivela... A seconda della varietà, i chicchi vanno tostati in una determinata maniera: ecco perché calibriamo costantemente i tempi e le temperature per assicurarci che la tostatura sia perfetta.



Leggera

Preserva gli aromi fruttati e le note acide e conferisce leggerezza al corpo.

Media

Sviluppa note più equilibrate con una minore acidità e un corpo medio.

Scura

Conferisce un corpo denso e bassi livelli di acidità.

Un caffè incapsulato con precisione

La capsula intelligente brevettata sigilla la freschezza degli aromi originali, per offrirti tutte le note del tuo caffè preferito.



Assapora ogni sorso

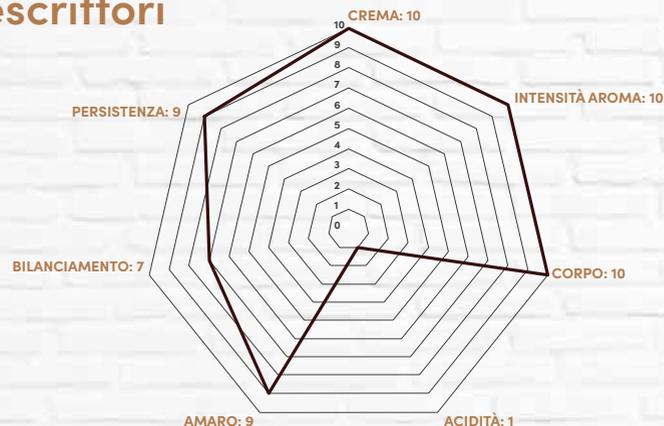
Grazie a un flusso che porta l'acqua direttamente dalla capsula alla tazza, ogni bevanda è ricca di aromi senza residui del sapore delle bevande preparate in precedenza.



Espresso Napoli

Inspirato ai migliori caffè di Napoli, questo **espresso forte** dal corpo ricco rivela **note avvolgenti, forti e tostate**.

Descrittori



INTENSITÀ **13**



PROVENIENZA
Uganda, Brasile
e Colombia

Come degustarlo al meglio

Quale estrazione prediligere?



Scegli la **temperatura più calda** e usa la modalità pre-infusione*.

Con questa estrazione otterrai:



Espresso: forte



Note: cacao amaro, liquirizia, uvetta sultanina, zucchero di canna



Corpo: molto pieno con buona cremosità

*se hai la macchina Genio S Plus/Genio S Touch

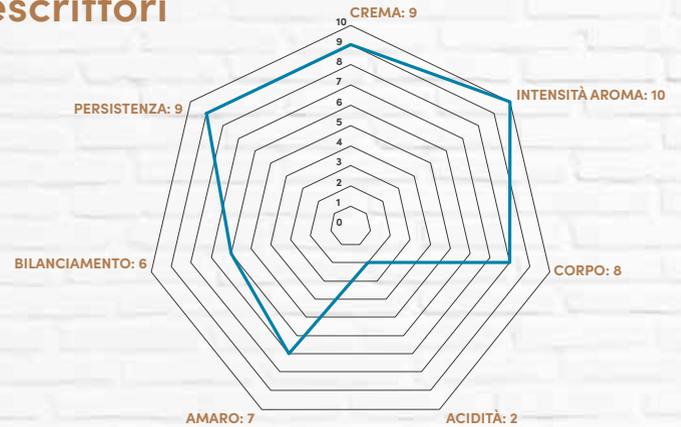




Espresso Palermo

Inspirato alla città siciliana, questo **espresso intenso e persistente** nasconde note di **pepe e cioccolato** sotto una generosa crema vellutata.

Descrittori



Come degustarlo al meglio

Quale estrazione prediligere?

 Scegli la **temperatura più calda** e usa la modalità pre-infusione*.

Con questa estrazione otterrai:

 **Espresso:** intenso

 **Note:** cioccolato al latte, spezie, melassa.

 **Corpo:** molto pieno

*se hai la macchina Genio S Plus/Genio S Touch





Espresso Roma

Ispirato alla Città Eterna, questo espresso **cremoso** nasconde **note tostate e di ribes** in un corpo vellutato.

Descrittori



INTENSITÀ

8



PROVENIENZA

Brasile, Colombia,
Vietnam e Uganda

Come degustarlo al meglio

Quale estrazione prediligere?



Scegli la **temperatura più calda** e usa la modalità pre-infusione*.

Con questa estrazione otterrai:



Espresso: cremoso



Note: cioccolato fondente,
frutti rossi



Corpo: elevato

*se hai la macchina Genio S Plus/Genio S Touch





Espresso Milano

Inspirato all'elegante Milano, questo espresso delicato è caratterizzato da **note di frutti rossi e cioccolato fondente**.

Descrittori



PROVENIENZA
Brasile, Honduras,
Colombia e Vietnam

Come degustarlo al meglio

Quale estrazione prediligere?



Scegli la **temperatura più calda** e usa la modalità pre-infusione*.

Con questa estrazione otterrai:



Espresso: delicato



Note: cioccolato fondente, malto d'orzo, noce, ribes e mandorla tostata.



Corpo: medio-alto

*se hai la macchina Genio S Plus/Genio S Touch

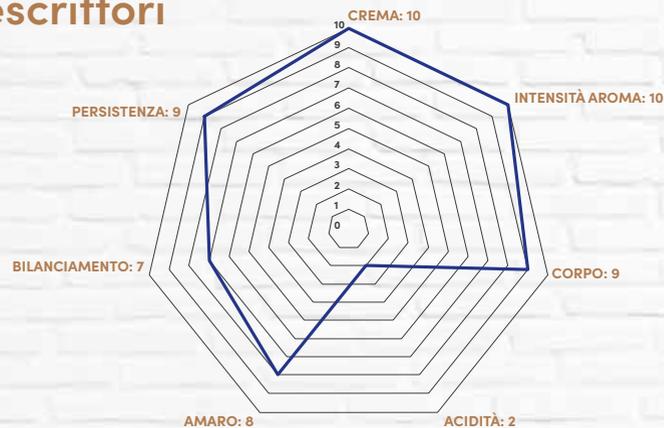




Espresso Ardenza

Uno dei nostri caffè più intensi, spicca per la sua **corposità ricca e travolgente**. Lasciati sorprendere dalle sue **note speziate e pepate**, racchiuse sotto una densa crema dorata.

Descrittori



INTENSITÀ 11



PROVENIENZA
Brasile, Etiopia,
Colombia e Vietnam

Come degustarlo al meglio

Quale estrazione prediligere?

 Scegli la **temperatura più calda** e usa la modalità pre-infusione*.

Con questa estrazione otterrai:

 **Espresso:** intenso e speziato

 **Note:** cioccolato fondente, liquirizia

 **Corpo:** medio-alto con una buona cremosità

*se hai la macchina Genio S Plus/Genio S Touch





Espresso Barista

È l'**equilibrio perfetto** fra tradizione ed innovazione.

Brasile e Vietnam conferiscono note classiche come il cacao e la frutta secca, invece l'Etiopia fornisce quel tocco di **innovazione** e **dolcezza**.

Descrittori



INTENSITÀ 9



PROVENIENZA

Brasile, Etiopia e Vietnam

Come degustarlo al meglio

Quale estrazione prediligere?



Scegli la **temperatura più calda** e usa la modalità pre-infusione*.

Con questa estrazione otterrai:



Espresso: potente e ricco



Note: cacao, mandorla e miele

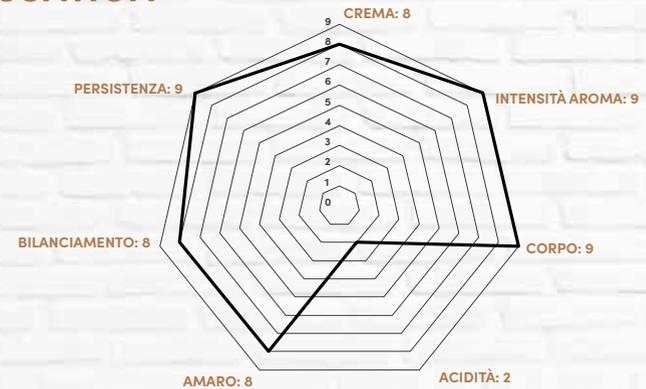


Corpo: medio con una buona cremosità

*se hai la macchina Genio S Plus/Genio S Touch



Descrittori



INTENSITÀ

7



PROVENIENZA
Colombia e Vietnam

Come degustarlo al meglio

Quale estrazione prediligere?



Scegli la **temperatura più calda** e usa la modalità pre-infusione*.

Con questa estrazione otterrai:



Espresso: corposo e speziato



Note: cioccolato fondente, liquirizia, nocciola tostata, castagna.



Corpo: elevato

*se hai la macchina Genio S Plus/Genio S Touch

Espresso Intenso

Lasciatevi sorprendere dagli **aromi speziati e fruttati** di questo espresso a tostatura media e lasciatevi conquistare dalla sua **consistenza ricca e cremosa**.

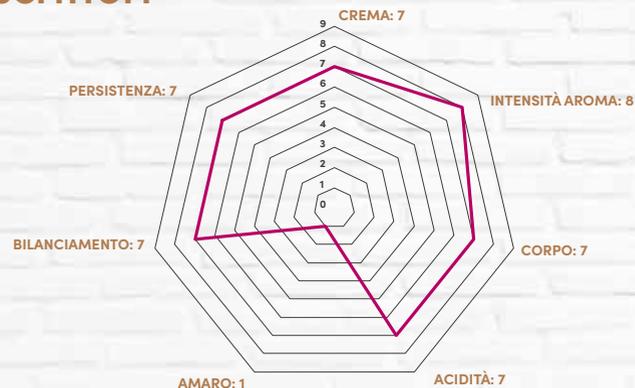




Espresso

Adorerai questo Espresso vivace e delicato con le sue **note fruttate** ricoperte da una crema dorata e vellutata.

Descrittori



INTENSITÀ

5



PROVENIENZA
Brasile, Colombia

Come degustarlo al meglio

Quale estrazione prediligere?



Scegli la **temperatura più calda** e usa la modalità pre-infusione*.

Con questa estrazione otterrai:



Espresso: delicato e fruttato



Note: melograno, noce brasiliana, pompelmo



Corpo: medio-alto

*se hai la macchina Genio S Plus/Genio S Touch

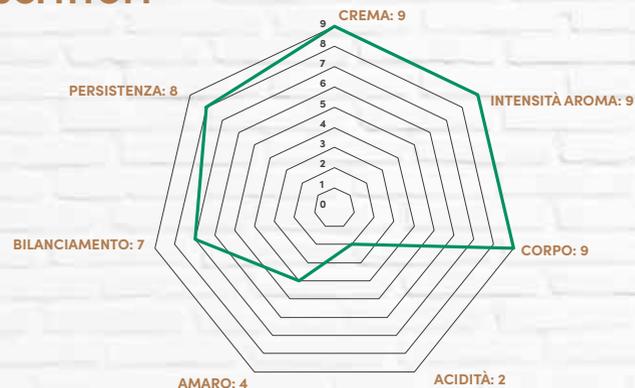




Miscela Robusta

Grazie alla sua **tostatura intensa**, Miscela Robusta è studiata per te che ogni giorno vuoi un **caffè corposo**, dall'aroma deciso e gusto persistente.

Descrittori



Come degustarlo al meglio

Quale estrazione prediligere?

 Scegli la **temperatura più calda** e usa la modalità pre-infusione*.

Con questa estrazione otterrai:

 **Espresso:** tostatura intensa

 **Note:** cioccolato fondente, spezie, melassa e legnetto di liquirizia

 **Corpo:** pieno

*se hai la macchina Genio S Plus/Genio S Touch

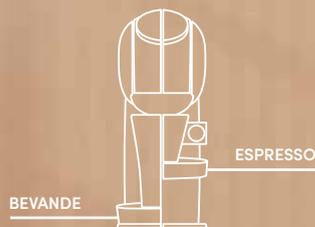


Consigli di utilizzo generale

Per erogare il caffè posiziona la capsula nell'apposito alloggiamento.

Se vuoi mantenere intatte le caratteristiche organolettiche del prodotto ti consigliamo di erogarlo in una tazza precedentemente scaldata.

Il **posizionamento del vassoio che sorregge la tazzina è fondamentale per ottenere una crema liscia, elastica ed intensa.** Per un **espresso**, l'ideale sarebbe posizionare il vassoietto nell'alloggiamento superiore, così da permettere alla crema di scendere in maniera più "morbida" e ottenere un caffè cremoso, come quello del bar.



Si consiglia di utilizzare acqua depurata oppure acqua minerale in bottiglia.

Come scegliere la più adatta? Guarda l'etichetta che riporta la composizione di minerali.

Il **Residuo fisso a 180° dell'acqua che comprerai dovrà essere compreso tra i 70 ed i 200 mg/L** poiché un'acqua con un valore inferiore, ti darà un espresso molto scarico in termini di corposità; invece, un'acqua con un residuo fisso superiore a 200 ti appiattirà tutti gli aromi del tuo caffè ed aumenterà il rischio di calcare nella tua macchina NESCAFÉ® Dolce Gusto®.

Come erogare il Caffè giusto per te?



La **Genio S Touch e Plus** ti permettono di regolare la temperatura dell'acqua in estrazione. L'icona che mostra il chicco ed un segno "+", ti permetterà di aggiungere la pre-infusione al tuo espresso.

Cosa significa?

La **pre-infusione** è una tecnica che, anziché erogare in una volta tutta l'acqua che serve ad estrarre il caffè, eroga una piccola parte di acqua, per poi interrompere il flusso per qualche secondo e poi riprendere con l'estrazione.



Prima di erogare la capsula, controlla che sia gonfia; questo è sinonimo di qualità e di freschezza del tuo caffè, poiché tutti gli aromi sono ancora intatti all'interno della capsula stessa.

Arabica e Robusta

le differenze



L'Arabica ha quasi la metà della caffeina rispetto alla Robusta, quindi avremo un effetto "eccitante", più incisivo quando andremo a selezionare un caffè con un elevato contenuto di Robusta.

Quando si parla di caffè si tende a generalizzare e non considerare che esistono molte specie di caffè e ognuna comprende numerose varietà.

Le più diffuse e conosciute sono l'Arabica e la Canephora. Probabilmente non avrai mai sentito parlare di canephora, poiché è conosciuta con il nome di una delle sue varietà: **Robusta**.



In termini di gusto possiamo affermare che l'Arabica presenta una maggiore **acidità e dolcezza**, rispetto alla Robusta che avrà invece **una predominante sensazione amara**. In termini di corposità abbiamo la Robusta che la fa da padrone rispetto all'Arabica, a dispetto di una maggiore complessità aromatica, tipica di quest'ultima.

Hai scelto il tuo
espresso preferito?

Lo puoi trovare su
www.dolce-gusto.it

