

Influence of Coffee Botanical Variety on Espresso Cuptesting Quality

M. PETRACCO

Illycaffè, S.p.A., Via Flavia 110, Trieste, Italy

SUMMARY

Espresso, a way to enjoy coffee, which is gaining large popularity worldwide, has in its cup a high concentration of sensorially active substances: special care must therefore be devoted to prevent and to eliminate defects from the raw material. Moreover, attention should be paid to the variables tending to affect the sensory balance appreciated by consumers. Little is known about their influence on Espresso beverage quality, and genetic parameters are often neglected (to the benefit of local traditional cultivars). This paper indicates that the botanical origin of *Coffea arabica* plants is important to get the best industrial outcome in the production of Espresso coffee.

RÉSUMÉ

L'Espresso, une façon de consommer le café qui gagne en popularité, contient dans sa tasse une concentration élevée de substances très actives du point de vue organoleptique: il faut donc soigneusement prévenir et rejeter les défauts de la matière première. En plus, il faut surveiller les variables qui jouent sur le bilan sensoriel apprécié par les consommateurs. On connaît peu leur influence sur la qualité de la boisson Espresso, et les paramètres génétiques sont souvent négligés (favorisant comme ça les cultivars traditionnels de la région). Ce travail montre l'importance de l'origine botanique des plantes de *Coffea arabica* pour obtenir le meilleur résultat industriel dans la production de café pour Espresso.