

# Café Europa

Voice of the Speciality  
Coffee Association of Europe  
No. 34 • September 2008

*La voce della Speciality  
Coffee Association of Europe  
No. 34 • settembre 2008*





Reasons to love  
**Beyond the Bean**  
No.101.

Our products are available worldwide and  
we're always looking for new distributors.

LATVIA

EGYPT

DENMARK

INDIA

CHILE

NORWAY

ESTONIA

REPUBLIC OF

GERMANY

IRELAND

ITALY

CHINA

CANADA

LITHUANIA

SPAIN

SOUTH AFRICA

EL SALVADOR

SWEDEN

UNITED KINGDOM

USA

POLAND

MALTA

NETHERLANDS

FRANCE



## The first cup

If you couldn't make it to Copenhagen for SCAE's Wonderful Coffee in June, you'll find extensive coverage of the event in this issue. For those of you who

were there, you'll find some pleasant déjà vu.

The Øksnehallen proved to be a great choice for the venue, and it seemed that everyone I spoke with loved its ambience and the quality of contacts they were making. It will be hard to beat next year, but that's just what we intend to do when we gather next June in Köln, Germany for 2009's premier speciality coffee event. Don't miss it!

In this issue, besides our regular features, association news and coverage of the world speciality coffee scene, we continue our quest for the perfect cup with two technical articles on coffee preparation topics: one on grinder technology and the other on water treatment for speciality coffee applications, each important factors to get right in achieving perfect results consistently.

**Charles Prager**

**Editor**

## La prima tazza

Se non vi è stato possibile essere presenti a Copenhagen, al Wonderful Coffee SCAE di giugno, in questo numero trovate un ampio resoconto della manifestazione. Chi invece c'era, troverà qualche piacevole déjà vu.

L'Øksnehallen si è dimostrato una scelta vincente come sede, e sembra che tutti coloro con i quali ho parlato abbiano gradito la sua ambientazione e la qualità degli incontri che si facevano. Sarà dura superare questo, il prossimo anno, ma è proprio quello che intendiamo fare riunendoci il prossimo giugno a Colonia, in Germania, per la più importante manifestazione del caffè speciality del 2009. Non mancate!

In questo numero, oltre ai nostri soliti servizi, alle notizie associative e ai resoconti delle vicende del caffè speciality nel mondo, continuiamo la nostra ricerca della tazza perfetta con due articoli tecnici su argomenti che riguardano la preparazione del caffè: uno sulla tecnologia di macinazione e l'altro sul trattamento dell'acqua per le applicazioni con i caffè speciality. Sono due fattori importanti per fare bene e ottenere in modo continuativo risultati perfetti.

**Charles Prager**

**Responsabile editoriale**

## In this issue • In questo numero

<b>Italy's speciality coffee – challenges and prospects</b> . . . . .	2
Il caffè speciality in Italia – sfide e prospettive	
<b>Understanding water for speciality coffee</b> . . . . .	8
Capire l'acqua per il caffè speciality	
<b>Coffee specialists flock to Wonderful Coffee Copenhagen</b> . . . . .	13
Gli specialisti del caffè riuniti al Wonderful Coffee Copenhagen	
<b>Sponsors – Wonderful Coffee Copenhagen</b> . . . . .	23
I sponsor – Wonderful Coffee Copenhagen	
<b>Eugenio Santos wins 2nd SCAE Coffee Photography Competition</b> . . . . .	28
Eugenio Santos vince la seconda Coffee Photography Competition SCAE	
<b>1st SCAE Ibrik/Cezve World Championship Coffee, colour, music and dance</b> . . . . .	30
I primo Campionato mondiale SCAE Ibrik/Cezve Caffè, colore, musica e danza	
<b>National Coordinator of the Year 2008/09</b> . . . . .	32
Il coordinatore nazionale SCAE per l'anno 2008/09	
<b>Omkafe – a family affair</b> . . . . .	34
Omkafe – affari di famiglia	
<b>Dalla Corte hosts SCAE visit to Milan</b> . . . . .	36
Dalla Corte ospita la visita SCAE a Milano	
<b>SCAE Gold Cup Programme – moving forward</b> . . . . .	38
Programma Gold Cup SCAE – aggiornamento	
<b>The soul of a new grinder</b> . . . . .	40
L'anima di un nuovo macinacaffè	
<b>Round-up of international news</b> . . . . .	46
Sommario delle notizie dal mondo	
<b>Obituary – Dr Alberto Hesse, 1918-2008</b> . . . . .	49
Necrologia	
<b>Index of Advertisers</b> . . . . .	52
Indice degli inserzionisti	
<b>Coffee Calendar</b> . . . . .	52
Il calendario del caffè	

# Café Europa

No. 34, September 2008

© Copyright 2008, Speciality Coffee Association of Europe

Café Europa (Print) ISSN 1752-8429

Café Europa (Online) ISSN 1752-8437

Cover photo by Charles Prager, *Aysin Aydogdu competing for the UK in the 1st SCAE World Ibrik/Cezve Championship*

Printed in England at the Gemini Press, Shoreham-by-Sea

Address all correspondence to:

SCAE Secretariat, Oak Lodge Farm, Leighams Road, Bicknacre, Chelmsford, Essex CM3 4HF, United Kingdom.

Tel.: + 44 (0)1245 426060

Fax: + 44 (0)1245 426080

E-mail: [secretary@scae.com](mailto:secretary@scae.com)

**[www.scae.com](http://www.scae.com)**

The Speciality Coffee Association of Europe is a company limited by guarantee registered in United Kingdom, Co. Reg. No. 3612500. Copies of the SCAE bye-laws are available from the Secretariat. VAT Reg. no. GB 894 2009 15.

Views expressed in *Café Europa* do not necessarily represent those of its Editor, the Information Committee or the Publisher, the Speciality Coffee Association of Europe. Articles and contributions by members are invited; please contact the Editor.

Information Committee: Colin Smith (Chairman), Hugh Gilmartin, Charles Prager, Michael Segal, Jens Henrik Thomsen, Mick Wheeler, Inga Schaeper, Marc Käppeli  
Editor: Charles Prager • E-mail: [editor@scae.com](mailto:editor@scae.com)

Advertisement Manager: Jens Henrik Thomsen

Tel.: + 44 (0)1245 426060

Mobile: +44 (0)7775 504594

E-mail: [jh.thomsen@scae.com](mailto:jh.thomsen@scae.com)

**Birthplace of espresso, Italy has been an inspiration and driving force in the speciality coffee movement, but how are things at home? Café Europa talks to VINCENZO SANDALJ of Sandalj Trading in Trieste**

# Italy's speciality coffee – challenges and prospects

**Café Europa: First of all, how is the speciality market in Italy performing?**

**Vincenzo Sandalj:** Well, consumption in Italy is stagnating in general, and the speciality market – which is essentially in the bar sector – is basically in recession. Now, Italy's bars are traditionally financed by roasters, on more or less five-year contracts, covering equipment and coffee supplies. With the general contraction in Italian consumer spending, bars are seeing a deep contraction in their turnover. And while coffee is proving more resilient than other beverages in this regard, the bars' falling overall turnover makes it harder for them to repay their debts to roasters, creating strains on the entire sector. In this environment, it is harder to talk about higher quality, more expensive coffees. Instead, bar owners are asking roasters for cheaper coffee or lower prices, and roasters have had to respond to this.

**Café Europa: What areas of growth are there?**

**Vincenzo Sandalj:** As for newcomers, the very few speciality bars emerging and introducing speciality coffee have been launched by chains or groups – not by the family-owned businesses usually financed by roasters that traditionally have accounted for 90% of Italy's coffee bars. So there is a small, expanding sector of bars and chains using their own capital. Today these are the most innovative players, but, even so, the situation is not very rosy and the timing is not good. So there is, here and there, some demand for new things, but overall, the market is in the doldrums.

**Café Europa: What does this mean for the future?**

**Vincenzo Sandalj:** The most fascinating part of Italian coffee culture is still the traditional coffee bar, but even some of these are closing down. Here in Trieste, a large number of small bars have gone. In fact, the situation in Italy has been changing dramatically and a big restructuring is taking place. Italy has largest number of coffee bars in the world – some 90,000 bars, and a total of some 200,000 outlets counting bars, restaurants and trattorias. With a population of around 60 million, this means there is a bar/restaurant for every 300 people. In the long term, this situation has to change, and many outlets will have to close, simply in order to restore a more realistic ratio. Most of these are tiny businesses run by one person or family, operating on a very marginal return. The future of Italy's traditional way of enjoying coffee will really depend on how things develop for these small bars.

This is also part of a wider trend. Many retail shops are also closing down. Large shopping malls are springing up outside our city centres, causing shrinkage in their commercial activity. We still have our cities and main streets with top-end shops and restaurants, but outside the town centres, shops are disappearing in small, marginal streets and neighbourhoods.

**Café Europa: How is this impacting on Italians' traditional drinking habits?**

**Vincenzo Sandalj:** It's making a big difference. Also, up to a



Photo: courtesy of Vincenzo Sandalj

**Vincenzo Sandalj**  
Vincenzo Sandalj

## LE CULTURE DEL CAFFÈ: ITALIA

**Patria dell'espresso, l'Italia è sempre stata ispirazione e forza trainante del movimento del caffè speciality, ma come stanno le cose all'interno dei confini nazionali? Café Europa parla con VINCENZO SANDALJ della Sandalj Trading di Trieste**

# Il caffè speciality in Italia – sfide e prospettive

**Café Europa: Innanzitutto, come va il mercato dello speciality in Italia?**

**Vincenzo Sandalj:** I consumi in Italia in generale ristagnano, e il mercato dello speciality – essenzialmente nel settore bar – è fondamentalmente in recessione. Ora, i bar italiani sono tradizionalmente finanziati dai torrefattori, con contratti di più o meno 5 anni, che coprono l'attrezzatura e le forniture di caffè. Con la generale contrazione della spesa per il consumatore italiano, i bar stanno assistendo ad una rilevante riduzione del loro giro d'affari. E se il caffè si sta dimostrando più resistente di altre bevande a questo proposito, la complessiva caduta del fatturato rende più difficile ai gestori dei bar ripagare i propri debiti ai torrefattori, e questo crea tensione nell'intero settore. In questo scenario, è difficile parlare dei caffè di qualità superiore, più costosi. Piuttosto, i proprietari dei bar chiedono ai torrefattori caffè più economici o prezzi inferiori, ed è a questo che i torrefattori devono dare risposte.

**Café Europa: Quali aree di possibile crescita ci sono?**

**Vincenzo Sandalj:** Come ultimi arrivati, i pochissimi bar di speciality che si stanno affermando e che presentano il caffè speciality sono stati lanciati da catene o gruppi e non dalle solite ditte a carattere familiare in genere finanziate dai torrefattori cui tradizionalmente fa capo circa il 90% delle caffetterie d'Italia. Quindi, c'è un piccolo settore in espansione di bar e catene che utilizzano capitali propri. Oggi sono questi i soggetti in gioco più innovativi, ma, anche così, la situazione non è molto favorevole e la fase non è delle migliori. Qui e là c'è un po' di domanda di novità, ma nel complesso il mercato è depresso.

**Café Europa: Che significa questo per il futuro?**

**Vincenzo Sandalj:** La parte più affascinante della cultura italiana del caffè è ancora la caffetteria tradizionale, ma perfino alcune di queste stanno chiudendo. Qui a Trieste, abbiamo già perso un gran numero di piccoli bar. Infatti la situazione in Italia sta cambiando radicalmente ed è in corso una grossa ristrutturazione. L'Italia ha il più gran numero di coffee bar del mondo – circa 90.000 bar, e un totale di quasi 200.000 esercizi, considerando bar, ristoranti e trattorie. Con una popolazione di circa 60 milioni, questo significa che c'è un bar/ristorante ogni 300 persone. Sulla lunga scadenza, questa situazione deve cambiare, e molti esercizi dovranno chiudere, non fosse altro che per ristabilire una proporzione più realistica. La maggior parte sono piccolissime ditte

# Passion



**We understand the passion it takes to create a great cup of coffee.**

Picked at the perfect time, coffee is dried and roasted to produce the optimal body and taste characteristics of the bean. We understand the care that the growers and roasters have invested. Our knowledge of the proper grind, in harmony with the optimal brewing temperature, assures that we can extract the flavor and aroma you expect, cup after cup, to SCAE Gold Cup standards.

**BUNN**® Quality Beverage Equipment Worldwide  
www.bunn.com • international@bunn.com

RESPECT



EARTH





**Coffee being roasted on the premises of small-scale roasting company, Verona**

**Tostatura nel laboratorio di un torrefattore artigianale a Verona**

couple years ago, office workers would go outside at around 11 am or 4 pm for a cup of coffee. Today, employers don't allow this, and there's now a fully automatic machine or a small espresso machine in the office. This is especially significant in the large public sector, which has some 4 million employees. Here, too, things are becoming more restricted, so people can no longer go out for a coffee but will have their coffee in the office.

This means that the coffee bar on the corner is losing customers and two periods of high traffic during the day. So, while we still have the consumption, it is moving from the bar to the office.

**Café Europa: How is this affecting quality?**

**Vincenzo Sandalj:** There is also a barely noticeable trend for better quality in coffee vending/fully automatic brewing and in 'convenience' brewing – i.e., pods (e.g., ESE) and cartridges (e.g., Nespresso). This area is booming. But small companies are feeling the squeeze here, since it is the big names that are setting the pace in this market, and through this, the concept of quality has changed a lot.

Most of these big players have switched the quality issues away from the bean to the technology, i.e., the machine. The emphasis is no so much on the origins, but rather on the way a

certain type of machine will produce an acceptable cup of coffee from a certain type of cartridge or pod. Most of the players have their own brewing systems and portion systems, and these are 'closed' proprietary systems. So they are investing in having the best machines, instructions, packaging, and shelf life. But – with some notable exceptions – there is little investment in which kind of coffee bean they buy.

So the whole concept of gourmet coffee is changing dramatically. It's becoming more and more a matter of grand market strategies, large distribution networks, and we are losing some of the traditional taste and experience of the Italian coffee bar and gourmet coffees.

Of course, there are also notable exceptions in this field, and there are some new structures fostering higher quality coffee in the Italian market. For example, there is the Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI, or the Italian Espresso National Institute) and the Associazione Caffè Speciali Certificati (CSC). Their member roasters are offering a new concept of high quality espresso.

**Café Europa: Italy also exports a lot of roasted espresso coffee. What's been happening in this market?**

**Vincenzo Sandalj:** Here we also see another worrying trend:

gestite da una persona o una famiglia, che lavorano con un utile molto marginale. Il futuro del modo tradizionale italiano di gustare il caffè dipenderà molto da come andranno le cose per questi piccoli bar.

E questa è, inoltre, parte di una tendenza più ampia. Molti piccoli negozi stanno chiudendo. Continuano a spuntare grandi centri commerciali al di fuori dei centri cittadini, e questo provoca la contrazione della loro attività commerciali. Abbiamo ancora città e strade centrali con negozi e ristoranti di fascia alta, ma al di fuori dei centri storici i negozi stanno scomparendo nelle piccole strade marginali e nelle periferie.

**Café Europa: Quale effetto ha questo sulla tradizionale abitudine di bere caffè degli italiani?**

**Vincenzo Sandalj:** Fa una grande differenza. Inoltre, fino a un paio di anni fa gli impiegati solevano uscire dal lavoro intorno alle 11 e intorno alle 16 per una tazza di caffè. Adesso, i datori di lavoro non lo permettono più e in ogni ufficio c'è un distributore automatico o una macchinetta per l'espresso. Questo è particolarmente notevole nell'enorme settore pubblico, che conta circa 4 milioni di addetti. Anche qui, c'è sempre maggior controllo, così le persone non possono più uscire per andare a prendere il caffè, e se lo preparano in ufficio.

Di conseguenza, il bar all'angolo sta perdendo clienti e due periodi di gran traffico durante la giornata. Così, il consumo resta stabile, ma si sta spostando dal bar all'ufficio.

**Café Europa: In che modo questo influisce sulla qualità?**

**Vincenzo Sandalj:** C'è anche una notevole tendenza verso una miglior qualità per i distributori/macchine automatiche per il caffè e nelle macchinette "pronto uso" – cioè le cialde (ad es. ESE) e le cartucce (ad es. Nespresso). Questa è un'area in grande espansione. Ma le piccole aziende sentono la stretta anche qui, poiché sono i grossi nomi a guidare questo mercato e, a causa di tutto ciò, il concetto di qualità è molto cambiato.

La maggior parte di questi soggetti ha spostato gli aspetti qualitativi dal chicco alla tecnologia, ossia alla macchina. L'enfasi non è tanto sulle origini, ma piuttosto sul modo in cui un certo tipo di macchina produrrà, dalla cartuccia o dalla cialda, una tazza di caffè accettabile. La maggior parte dei soggetti in gioco ha i propri sistemi di preparazione e i sistemi di porzionamento, e sono sistemi proprietari 'chiusi'. Quindi stanno investendo per avere le migliori macchine, confezioni, istruzioni e durata del prodotto. Ma, con qualche rilevante eccezione, ci sono pochi investimenti sul tipo di chicco di caffè che viene acquistato.

Quindi l'intero concetto di caffè per buongustai sta radicalmente cambiando. Sempre più sta diventando una faccenda di grandi strategie di mercato, ampie reti distributive e stiamo perdendo un po' dei tradizionali gusto ed esperienza delle caffetterie all'italiana e dei caffè per buongustai.

Ovviamente, ci sono anche rilevanti eccezioni in questo campo, e ci sono alcune nuove strutture che favoriscono il caffè di qualità superiore sul mercato italiano. Per esempio, ci sono l'Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI) e l'Associazione Caffè Speciali Certificati (CSC). Le torrefazioni ad essi aderenti propongono un nuovo concetto di espresso di alta qualità.

**Café Europa: l'Italia esporta anche una gran quantità di caffè per espresso torrefatto. Che succede in questo mercato?**

**Vincenzo Sandalj:** Anche qui vediamo un'altra tendenza preoccupante: un rallentamento delle esportazioni di caffè italiano. Negli ultimi 15 anni l'Italia ha visto un'intensa crescita nell'esportazione del suo caffè torrefatto, che aumentava di media del 10% l'anno, e che da quasi zero ha raggiunto circa il 30% del totale delle torrefazioni italiane. Nel 2006, l'export è aumentato di circa il 20% – la maggior crescita annua mai registrata. Ma nel 2007, la crescita dell'export è precipitata a circa



**"Taste the  
good Karma  
in our coffees!"**



**The Coffees of India are grown in a symbiotic relationship with their environment. They are grown in natural forests, without cutting down shade trees. In all our estates, our coffees are grown under a two-tier mixed shade canopy. Some of these shade trees produce fruits and vegetables, which become an additional source of income to growers. Our coffee country is also a natural habitat for birds, insects and animals.**

**Our coffees also provide a livelihood to the economically marginalised, by providing local tribes a sustainable livelihood. The estates provide healthcare, education and housing for workers and their families, making their occupation a holistically rewarding one.**



**INDIA**

[www.indiacoffee.org](http://www.indiacoffee.org)



**Coffee lovers at the Piazza San Marco in Venice**  
**Amanti del caffè, Piazza San Marco, Venezia**

a slowdown in exports of Italian coffee. Over the past 15 years Italy enjoyed a steep increase in its roasted coffee exports, which rose on average by 10% per annum, increasing from nearly nil to a point where exports accounted for around 30% of total Italian roastings. In 2006, exports rose by some 20% – the biggest yearly increase ever. But in 2007, export growth fell to around 12%, and in the first months of 2008, roasted coffee export growth fell even further.

Probably the main culprit here has been the general world financial crisis, economic slowdown and recession, affecting coffee consumption generally and Italian coffee exports in particular.

But possibly other factors are also at work, such as the overseas marketing and organisation structure of Italian roasters. Perhaps foreign roasters are getting better at producing espresso and

increasing market shares in their own domestic markets. In any event, Italian consumption is barely increasing, world consumption growth is slowing, and Italian roasters are facing a difficult situation. So, after 15 very good years, the lean years are beginning.

The attack, in my view, is coming on two fronts. First, in every country, there are local roasters that are starting to produce espresso coffees, leading the attack with cheaper coffees and lower logistical costs, while, at the top of the market, Nespresso is creaming off the biggest spending customers. Second, the big international chains (Starbucks, Costa, and the various chains in different countries) are winning a lot of business. The result of all this is a big fragmentation and re-shaping of espresso-type consumption around the world.

Big players like Lavazza have decided to invest heavily in

il 12%, e nei primi mesi del 2008, l'esportazione del caffè torrefatto è caduta ancora più in basso.

*Probabilmente la colpa principale qui è della generale crisi finanziaria mondiale, del rallentamento dell'economia e della recessione, che influiscono sul consumo di caffè in genere e sulle esportazioni di caffè italiano in particolare.*

*Ma possono esserci anche altri fattori, come il marketing estero e la struttura organizzativa delle torrefazioni italiane. Forse i torrefattori esteri stanno migliorando nel produrre l'espresso e stanno aumentando le quote di mercato sui propri mercati nazionali. In ogni caso, il consumo italiano è quasi fermo, la crescita del consumo mondiale sta rallentando e le torrefazioni italiane si trovano a fronteggiare una situazione difficile. Così, dopo 15 annate ottime, stanno iniziando gli anni di magra.*

*È mia opinione che l'attacco provenga da due fronti. Innanzitutto, in ogni paese ci sono ormai torrefattori locali che stanno cominciando a produrre caffè espresso, e attaccano con caffè più economici e minori costi logistici, mentre, nella parte alta del mercato, Nespresso sta spremendo i clienti che spendono di più. In secondo luogo, le grandi catene internazionali (Starbucks, Costa e le altre catene in diversi paesi) stanno assorbendo moltissime attività. Il risultato di tutto ciò è una gran frammentazione e un rimodellamento del consumo del tipo espresso in tutto il mondo.*

*I soggetti importanti come Lavazza hanno deciso di investire pesantemente in alcuni mercati, acquistando torrefazioni locali. Recentemente Lavazza ha acquistato una delle più grandi catene di caffè in India e una delle maggiori torrefazioni in Brasile,*

some markets, buying local roasters. Recently it acquired one of biggest coffee chains in India and one of the biggest roasters in Brazil, positioning itself to locally source and roast in both of these big markets.

Another big company, Segafredo Zanetti, went down this road years ago, acquiring a good number of roasters around the world. Most of its coffee is now roasted outside of Italy, so it is no longer a strictly Italian producer.

**Café Europa: So what kind of strategies do you see helping the Italian coffee industry to prosper in the world market?**

**Vincenzo Sandalj:** Our coffee industry is already moving away from an 'only coffee' concept. We need to broaden our idea of coffee and also sell the concept, ideas, knowhow, setting, ambience, and experience surrounding the enjoyment of Italian coffee.

Of course, we are already exporting coffee as well as roasting equipment, packing machines and coffee machines. We export a total of around €700m in roasted coffee, another €200m in espresso machines, plus at least another €100m in other coffee-related equipment. This makes around a billion euros in coffee and related products, of which some two-thirds are coffee. Our exports for coffee bar furniture are also expanding. The point of all this is that we have a lot of expertise and a wealth of products to offer, and that we need to become more sophisticated in selling the Italian coffee concept. This already happening. In most cases, exports go to a local importer that is buying from Italy. But we also have the example of the 'Espressamente illy' concept bar, where Illy supplies the furniture, concept, knowhow, training, the coffee and all the ancillaries. This is a good example of what I mean by moving forward from an 'only coffee' concept to selling everything surrounding the experience of Italian coffee culture.



The quality of your coffee is in your hands. And from now on the quality of your water as well!

A hit with not only customers. But your machines as well. BRITA PURITY filter systems – for efficiency and profitability in the coffee business.

BRITA GmbH  
Heinrich-Hertz-Straße 4  
D - 65232 Taunusstein  
tel: +49 (0) 61 28 / 746-765  
fax: +49 (0) 61 28 / 746-740  
professional@brita.net  
<http://professional.brita.de>



posizionandosi così su ambedue i mercati in modo da produrre e fare torrefazione a livello locale.

Anche un'altra grande azienda, Segafredo Zanetti, ha seguito questa strada anni fa, acquistando un buon numero di torrefazioni in tutto il mondo. La maggior parte del suo caffè ora viene torrefatto fuori d'Italia, così non è più un produttore rigorosamente italiano.

**Café Europa: E dunque, che genere di strategie vede che possano aiutare l'industria caffè italiana a prosperare nel mercato mondiale?**

**Vincenzo Sandalj:** La nostra industria caffè italiana sta già abbandonando il concetto del 'solo caffè'. Dobbiamo ampliare la nostra idea di caffè e vendere anche il concetto, le idee, il know-how, lo scenario, l'atmosfera e l'esperienza che circondano il gustare il caffè italiano.

Naturalmente, esportiamo già caffè, come pure attrezzature per la torrefazione, macchine confezionatrici e macchine per il caffè. Esportiamo un totale di circa 700 milioni di euro in caffè torrefatto, altri 200 milioni di euro in macchine per espresso più almeno altri 100 milioni in attrezzature collegate al caffè. La somma è circa un miliardo di euro in caffè e prodotti collegati, e i due terzi sono di caffè. Inoltre, sono in espansione le nostre esportazioni per arredamento bar. Il punto di tutto questo è che abbiamo tantissima competenza e una gran varietà di prodotti da offrire, e che dobbiamo diventare più sofisticati nel vendere il concetto del caffè italiano. Questo sta già avvenendo. Nella maggior parte dei casi, le esportazioni arrivano ad un importatore locale che acquista dall'Italia. Ma abbiamo anche l'esempio del bar 'Espressamente illy', cui Illy fornisce l'arredamento, il concetto, il know-how, la formazione, il caffè e tutti gli accessori. Questo è un buon esempio di quello che intendo con passare da un concetto di 'solo caffè' ad una vendita di tutto quello che circonda l'esperienza della cultura italiana del caffè.

## Your grinder, brewing and espresso equipment are all state of the art. But is your water letting you down? Understanding water for speciality coffee

A cup of coffee is 98% water, but what you get from your municipal mains water supply is never pure H<sub>2</sub>O. It comes out of the tap with minerals dissolved in it, and this can affect both the taste of the coffee you serve and the performance and lifespan of your equipment. The level of acidity or alkalinity of water supplies – the pH level – varies from place to place, and this, too, can be a problem. The water may also have its own added tastes and odours, contributed by the chlorine used to disinfect it and keep it fresh on its way to you, or, similarly, by decayed natural organic substances that are still lingering. Let's look at all of these and see what we can do about them.

### Tastes, odours and particulate matter

Chlorine and decayed organic matter can be filtered through activated carbon to get rid of their undesired tastes and odours, where they are adsorbed on surface of the activated carbon. Any particulate matter larger than 5 microns (5 millionths of a metre) across, can be effectively trapped by a pressed activated carbon block. Your water treatment supplier will test your water supply for you, and, if the water is within the right limits, you will not need any system to treat hardness, and a simple filtration unit will assure you a clean-tasting, particle-free water supply.

### pH levels

The pH level of your water supply is important for both taste and equipment considerations. The pH level will not affect extraction of the coffee, but it can influence the taste and the amount of limescale formation. Also, pH levels are subject to legal limits.

Generally, pH levels are controlled using a resin or by

adding other elements to the water ('buffering' the pH) to bring the pH back up to the desired level. Most manufacturers have their own ways of doing this. If the pH of your water supply is an issue, discuss this with your water treatment supplier. Note that the pH level of some filters can change over the life of the filter and that the effectiveness of a filter in buffering the pH can affect the quality of the coffee you serve.

### Mineral content

Simply stated, the mineral content of water – its 'total hardness' – falls into two categories – permanent hardness and temporary hardness (or carbonate hardness). Permanent hardness is that portion of the mineral content that remains in solution when water is heated. Temporary hardness, by contrast, will precipitate out of solution when heated, forming limescale. Each 10 °C of heating beyond 60 °C effectively doubles the amount of limescale formed. This means that limescale management is especially critical in espresso machine steam boilers, which typically operate at 120 °C.

### Taste and the SCAE Gold Cup standards

The total hardness of water can affect the taste of coffee in two different ways: first, influencing its ability to absorb coffee oils during the brewing process, and second, via any taste imparted to the coffee by the water itself. The SCAE Gold Cup Programme sets an ideal mineral content of Total Dissolved Solids (TDS) at 125-175 parts per million (ppm). At above 300 ppm, taste changes become noticeable (e.g., a metallic taste) and the coffee will also be underextracted. In this case, we want to remove some of the minerals.

Temporary hardness, which typically makes up 80% to 90%

Le vostre macchine per macinare, filtrare e preparare l'espresso sono all'avanguardia. Forse state trascurando la vostra acqua?

## Capire l'acqua per il caffè speciality

Una tazza di caffè è per il 98% acqua, ma quella che scorre nelle reti idriche della vostra città non è mai pura H<sub>2</sub>O. Dal rubinetto esce insieme ai minerali che vi sono disciolti e questo può modificare sia il gusto del caffè che servite sia il rendimento e la durata delle vostre attrezzature. Il livello di acidità o alcalinità dell'acqua – il pH – varia da luogo a luogo e anche questo può essere un problema. L'acqua inoltre può avere i suoi odori e sapori propri, per esempio per il cloro usato per disinfettarla e mantenerla pulita durante il percorso fino al vostro rubinetto, oppure per sostanze organiche naturali decomposte che vi restano. Consideriamo tutto ciò e vediamo quello che si può fare.

### Sapori, odori e materie particolari

Il cloro e i materiali organici decomposti possono venir filtrati con carbone attivato per eliminare odori e sapori indesiderati, che appunto vengono assorbiti sulla superficie del carbone attivato. Qualunque materiale particolato con un diametro maggiore di 5 micron, può in effetti essere catturato da un blocco di carbone attivato pressato. Il vostro fornitore di trattamenti testerà la vostra acqua corrente e, se l'acqua rientra nei limiti giusti, non avrete bisogno di alcun sistema per trattare la durezza; una semplice unità di filtraggio vi assicurerà un'acqua dal sapore pulito, priva di particelle.

### Livelli di pH

Il livello di pH della vostra acqua corrente è importante sia dal punto di vista del gusto sia per considerazioni che riguardano le apparecchiature. Il livello del pH non avrà effetto sull'estrazione del caffè, ma può influenzare il gusto e la quantità di calcare che si deposita. Inoltre, i livelli di pH devono rientrare nei limiti legali.

In genere, i livelli di pH si controllano usando una resina T oppure aggiungendo altri elementi all'acqua ('tamponando' il pH) per riportare il pH al livello desiderato. La maggior parte dei produttori ha i propri metodi per farlo. Se il pH della vostra acqua corrente è un problema, potete discuterne con il vostro fornitore di trattamenti per l'acqua. Tenete presente che il livello del pH di alcuni filtri può cambiare durante la vita del filtro e che l'efficacia di un filtro nel tamponare il pH può influenzare la qualità del caffè che servite.

### Contenuto di minerali

Per dirla semplicemente, il contenuto di minerali dell'acqua – la 'durezza totale' – è di due categorie, la durezza permanente e la durezza temporanea (o durezza carbonica). La durezza permanente è quella parte del contenuto minerale che resta in soluzione quando si riscalda l'acqua. La durezza temporanea, invece, se riscaldata precipita dalla soluzione e forma il deposito di calcare. Ogni 10 °C di riscaldamento oltre i 60 °C raddoppia effettivamente la quantità di calcare che si forma. Questo significa che la gestione dei depositi calcarei è particolarmente essenziale nelle caldaie a vapore della macchina per espresso, che normalmente funziona a 120 °C.

### Il sapore e gli standard Gold Cup SCAE

La durezza totale dell'acqua può influenzare il gusto del caffè in due modi. Innanzitutto modificando la capacità di assorbimento degli oli del caffè durante il processo di filtraggio; in secondo luogo, se l'acqua stessa trasmette un sapore al caffè. Il Programma Gold Cup SCAE stabilisce un contenuto minerale ideale di solidi disciolti totali (SDT) a 125-175 parti per milione (ppm). Al di sopra di 300 ppm, il cambiamento di sapore diventa percepibile (ad es., un gusto metallico) e il caffè risulterà anche sottoestratto. In questo caso, sarà opportuno eliminare alcuni dei minerali.

Anche la durezza temporanea, che normalmente segna fino all'80% o 90% di SDT nella maggior parte delle acque correnti, ha il suo standard Gold Cup. Livelli eccessivi di durezza temporanea provocano sottoes-

# PENTA PACK - THE ORIGINAL

## DATERRA'S EXCLUSIVE PACKAGING SYSTEM



- Penta Pack is a patented packaging system for outstanding coffees.
- It is a carton box with two foiled - controlled atmosphere - bags inside. It is not vacuum!
- Developed by Daterra engineers in 2003, Penta Pack was designed to keep quality of highly sorted green coffee for over 2 years storage. Actually, the Vintage coffees are even improved for Espresso blends!
- Penta Pack is a Daterra trademark only produced by Daterra farms.



of TDS in most water supplies, also has its own Gold Cup standard. Excessive levels of temporary hardness will cause under-extraction and possibly affect taste, while too low levels will result in overextraction. Corrective action is called for if the temporary hardness is below 17 or above 120 ppm.

### Equipment issues

Too much or too little mineral content can be bad, not just for taste, but also for your equipment. Water naturally dissolves minerals, and if your water supply lacks sufficient mineral content, over time it can leach away the metal in boilers and other machine parts and leave you with a very nasty repair bill, not to mention taking your expensive equipment out of service and the resulting downtime losses. Excessive TDS, on the other hand, will tend to make your water slightly acidic, and if pH levels drop to below -2.0 this will affect your equipment. Water with excessive levels of temporary hardness will cause limescale, potentially building up to the point where your brewing equipment simply stops working.

### Controlling mineral content

In addressing the mineral content of your water supply, you may opt for either total softening, i.e., removing all the hardness minerals (TDS) from your water supply, or for selective softening, i.e., removing only the minerals making up temporary hardness. All selective softening units designed for commercial use will have features allowing you to control the degree of softening (percentage of water softened) so that you can achieve the optimum amount of softening for your particular needs.

### Reverse osmosis

Reverse osmosis (RO) systems are total softening solutions. They apply pressure to your incoming water in order, forcing it across an osmotic membrane and leaving the dissolved solids behind. Because all the minerals are removed, the water needs to have minerals added to it afterwards – or part of the incoming water can be bypassed to circumvent the RO process – to protect the machine internally and to

achieve correct extraction. RO is used primarily by global coffee chains that want to achieve consistency of taste across all their global outlets. It is also suitable for coffee shops with extremely high levels of hardness and TDS in their water supplies. The systems tend to be very expensive, but the costs per litre are lowered by the fact that there are no costs for replacing the resins used in other methods. Typically in RO systems, carbon particle/odour filters are replaced once a year and osmotic membranes once every three or four years.

### Brine tanks

Brine tanks offer selective softening, operating on the principle of ion exchange. These generally use salt (sodium chloride), swapping the sodium from the salt with the calcium and magnesium in the molecules that make up most of the temporary hardness. These now-altered hardness molecules remain in solution at the temperatures used in coffee machines and do not precipitate out and form limescale.

Brine tanks can be regenerated on-site, and the only replacement material needed is salt. The salt is added, the unit goes through a regeneration cycle, and is then it is ready to go back into service. During the regeneration cycle, a second (duplex) unit can take over, avoiding any downtime in operations. Given the on-site regeneration with salt, there is none of the expense of cartridge replacement/regeneration associated with cartridge-based ion-exchange systems.

### Cartridge-based ion exchange resins

Cartridges based on ion exchange resins will use either sodium-based or hydrogen-based resins. Sodium-based resins come with the usual proviso concerning legal limits on sodium content in beverages, so hydrogen-based resins seem to be predominant. Typically, the major manufacturers will build bypass valves into these cartridges, along with activated carbon filtration. Pay attention to the features offered by the manufacturers' different models, and the way filtration and by-pass are configured and controllable.

trazione e possono modificare il sapore, mentre livelli troppo bassi avranno come conseguenza la sovraestrazione. È necessaria un'azione correttiva se la durezza temporanea è al di sotto di 17 o al di sopra di 120 ppm.

### Problemi alle attrezzature

Troppo o troppo poco contenuto minerale può essere un male non soltanto per il gusto ma anche per le attrezzature. L'acqua discioglie naturalmente i minerali e se la vostra acqua corrente manca di contenuto minerale sufficiente, col tempo può abraderare il metallo nelle caldaie e in altre parti delle macchine e lasciarvi con un conto salato da pagare per le riparazioni, per non parlare della rottura della vostra costosa macchina e dei risultanti tempi di fermo dell'attività. D'altra parte, SDT eccessivi tenderanno a rendere leggermente acida l'acqua, e se i livelli di pH scendono al di sotto di -2.0, questo avrà effetto sulle vostre attrezzature. Un'acqua con livelli eccessivi di durezza temporanea produrrà deposito di calcare, che può accumularsi fino al punto in cui la vostra macchina per il caffè smette di funzionare.

### Come si controlla il contenuto minerale

Per risolvere la questione del contenuto minerale nella vostra acqua corrente, potete scegliere di renderla totalmente dolce, ovvero eliminare completamente i minerali di durezza (SDT) dall'acqua, o di un addolcimento selettivo, ovvero eliminare solo i minerali che provocano la durezza temporanea. Tutte le unità di addolcimento selettivo esistenti per uso commerciale hanno caratteristiche che consentono di controllare il grado di addolcimento (percentuale di acqua addolcita) così che si può ottenere il quantitativo ottimale di addolcimento per ciascuna esigenza particolare.

### Osmosi inversa

I sistemi a osmosi inversa (OI) sono soluzioni di addolcimento totale. Essi applicano pressione all'acqua in ingresso, in tal modo spingendola attraverso una membrana osmotica e lasciando indietro i solidi disciolti. Poiché tutti i minerali vengono eliminati, in seguito bisogna aggiungere minerali all'acqua – oppure si può bypassare una parte dell'acqua in ingresso evitando il processo OI, per proteggere la macchina internamente e ottenere la giusta estrazione. La OI viene utilizzata soprattutto dalle catene globali di caffè che vogliono ottenere un gusto coerente in tutti i propri punti vendita in tutto il mondo. È adatta anche per i coffee shop che hanno livelli estremamente alti di durezza e SDT nell'acqua corrente. I sistemi tendono ad essere molto costosi, ma i costi per litro sono abbassati dal fatto che non ci sono costi di sostituzione delle resine usate in altri metodi. Normalmente, nei sistemi OI, i filtri per le particelle carboniche e gli odori vanno sostituiti una volta l'anno e le membrane osmotiche una volta ogni tre o quattro anni.

### Serbatoi di salamoia

I serbatoi di salamoia offrono un addolcimento selettivo e funzionano sul principio dello scambio di ioni. In genere usano il sale (cloruro di sodio) scambiando il sodio del sale con il calcio e il magnesio nelle molecole che creano la gran parte della durezza temporanea. Queste molecole di durezza ora alterate restano in soluzione alle temperature usate nelle macchine per il caffè e non precipitano a formare il deposito calcareo. I serbatoi di salamoia possono essere rigenerati sul posto, e l'unico materiale che richiede sostituzione è il sale. Si aggiunge il sale, l'unità passa per un ciclo di rigenerazione e poi è pronta a tornare in funzione. Durante il ciclo di rigenerazione, si può utilizzare una seconda unità (doppia), in tal modo evitando il fermo dell'attività. Considerato che la rigenerazione con il sale avviene sul posto, non c'è alcuna spesa di sostituzione/rigenerazione delle cartucce associate con i sistemi a scambio di ioni che si basano su cartucce.

### Resine a scambio di ioni con cartucce

Le cartucce con resine a scambio di ioni usano resine a base di sodio o resine a base di idrogeno. Le resine a base di sodio sono accompagnate dall'usuale clausola che riguarda i limiti legali sul contenuto di sodio nelle bevande; così, sembra che prevalgano le resine a base di idrogeno. In genere i principali produttori inseriscono valvole di by-pass in queste cartucce, assieme al filtraggio di carbone attivato. Fate attenzione alle caratteristiche che offrono i diversi modelli dei produttori, e al modo in cui sono configurati e controllabili i filtri e i by-pass.

## Brita

[www.brita.net](http://www.brita.net)

Known by professionals and consumers all across Europe, Brita offers cartridge-based solutions for coffee bars and restaurants of all sizes, with filter throughput capacities ranging from 500 litres to as much as 90.000 litres, featuring its Purity range of hydrogen-based ion exchange resin filters. All cartridges are recyclable through Brita's European recycling facility, minimizing the carbon footprint.



Brita Purity

*Conosciuto a professionisti e consumatori di tutt'Europa, Brita offre soluzioni con cartucce ai bar e ai ristoranti di tutte le dimensioni, con capacità di volume che vanno da 500 litri fino a 90.000 litri, con la sua gamma Purity di filtri a scambio di ioni a base idrogeno. Tutte le cartucce sono riciclabili presso la struttura di riciclaggio europea di Brita, il che porta al minimo l'impatto delle emissioni di carbonio.*

## Delta

[www.deltawatersystems.com](http://www.deltawatersystems.com)

Delta specialises in brine tank systems, it says, with every component designed from the ground up to work together and to be much smaller than others on the market, making them easy to hide away in a cupboard or under a counter or sink. Based on volumetric control, they operate without electricity, making installation easier and cheaper, and are designed to be environmentally friendly, using less salt and less for water for regeneration than classic systems.



Delta duplex

*Delta è specializzato in sistemi a serbatoio di salamoia, e dichiara che ogni componente è progettato interamente per funzionare in modo congiunto con gli altri e per essere molto più piccolo degli altri sul mercato, il che rende possibile nascondere in un piccolo armadio o sotto il bancone o il lavello. Basati sul controllo volumetrico, funzionano senza elettricità, e questo rende più semplice ed economica l'installazione, e sono destinati ad avere poco impatto ambientale, poiché usano meno sale e meno acqua per la rigenerazione dei sistemi classici.*

## Everpure

[www.everpure.com](http://www.everpure.com)

Everpure is part of the international Pentair water technology group and specialises in complete water systems, including accumulator tanks to stabilise water pressure to espresso machines at times of fluctuating high water demand in coffee shops. It has recently introduced the Everpure Claris range of fully specified ion exchange filters, featuring the industry's first control for balancing filter and bypass flow rates, even at low volumes of water flow.



Everpure Claris

*Everpure fa parte del gruppo internazionale di tecnologia idrica Pentair ed è specializzato in sistemi idrici completi, tra i quali*

*serbatoi accumulatori che stabilizzano la pressione dell'acqua per le macchine da espresso, quando fluttua l'alta richiesta d'acqua nei coffee shop. Di recente ha presentato la completa gamma Everpure Claris di filtri a scambio di ioni, che presenta per la prima volta nel settore il controllo del filtro d'equilibrio delle percentuali di flusso del bypass, anche a bassi volumi di flusso idrico.*

## water+more by BWT GmbH

[www.water-and-more.de](http://www.water-and-more.de)

Water + More began as a manufacturer of ion exchange resins and is now part of the BWT group, a large manufacturer of water treatment devices. Water + more concentrates on 'point of use' applications for the HORECA sector, and is developing specialist resins with capacities increased by 20% to 25%. It will soon launch its AromaPlus cartridge, adding a small amount of magnesium and other minerals designed to ensure optimum aroma and taste (and for espresso, crema) to coffee beverages.



water+more BestMax

*Water + More iniziò come produttore di resine a scambio di ioni ed ora fa parte del gruppo BWT, un grande produttore di apparecchi per il trattamento delle acque. Water + more si concentra sulle applicazioni 'al punto d'utilizzo' per il settore HORECA (ristorazione), e sta sviluppando resine speciali con capacità aumentata del 20- 25%. Presto lancerà la cartuccia AromaPlus aggiungendo un piccolo quantitativo di magnesio ed altri minerali per conferire un aroma e un gusto ottimali (e, per l'espresso, crema) alle bevande di caffè.*

## Grander water: revitalised water

[www.grander-technologie.com](http://www.grander-technologie.com)

Invented by Johann Grander, of the Austrian firm Innutec GesmbH, Grander Technology uses a one-time installation in which 'structured' water is used to communicate "information" to and thus 'stabilise' the properties of water flowing alongside, without actual physical contact. The theory sounds strange, the scientific studies are few, but Grander and, it seems, satisfied users – including some high-profile coffee specialists – say that it's the results that count, and claim the water that results has enhanced shelf life, solvent power and microbiological properties. The coffee bar sector users say that they can tell the difference, and that the technology results in a rounder, smoother extraction.



Grander unit

*Inventata da Johann Grander, dell'azienda austriaca Innutec GesmbH, la Grander Technologie usa un'installazione unica nel suo genere, nella quale si usa acqua 'strutturata' per comunicare "informazioni" alle proprietà dell'acqua che vi scorre attraverso, e quindi 'stabilizzare' queste proprietà, senza contatto fisico diretto. La teoria suona strana, gli studi scientifici sono pochi, ma Grander e gli utenti, pare, soddisfatti (e tra questi anche qualche specialista del caffè di alto profilo) dicono che quello che conta sono i risultati, e sostengono che l'acqua che ne risulta ha durata, potere solvente e proprietà microbiologiche superiori. Gli utenti del settore coffee bar dicono di notare la differenza, e che la tecnologia produce un'estrazione più armonica e morbida.*



**EVERPURE**  
Pentair Foodservice

# WHAT WILL THE UNIQUE DUO BLEND 5 STAGE CLARIS WATER FILTER MEAN TO YOUR BUSINESS?

- WATER QUALITY OF THE HIGHEST LEVEL
- A SIMPLE AND CONVENIENT SYSTEM TO OPERATE AND MAINTAIN
- LESS 'BREAK-DOWN' DAYS
- MULTI-VALVE FILTER CONNECTION ALLOWING SIMPLE FLUSHING
- REDUCED RUNNING COSTS
- INCREASINGLY RELIABLE MACHINERY
- LESS EXPENDITURE DUE TO THE LONG LIFE NATURE OF THE CARTRIDGES
- THE SERVICE AND SUPPORT NETWORK OF AN ESTABLISHED NAME IN WATER FILTRATION



## WHAT WILL IT MEAN TO YOUR CUSTOMERS?

- A PERFECT HOT DRINK.  
Everytime!



**EVERPURE**  
claris | water technology

FOR MORE DETAILS EMAIL [sales@everpure-europe.com](mailto:sales@everpure-europe.com)  
OR CONTACT YOUR LOCAL EVERPURE DISTRIBUTOR

SCAE Web Editor MICHAEL SEGAL reports on this year's Copenhagen coffee extravaganza

## Coffee specialists flock to Wonderful Coffee Copenhagen

With about 5,000 coffee professionals and enthusiasts flocking to the Danish capital in late June, the SCAE's Wonderful Coffee Copenhagen event proved a great success – and not only in terms of numbers. The event demonstrated the huge pool of talent and experience in the speciality coffee sector all over the world, and showed the way the sector would move forward.

From the venue, Copenhagen's renovated century-old Øksnehallen, to the setting close to the city's harbour and its bustling core, Wonderful Coffee had a distinctly informal and welcoming Danish flavour which was appreciated by attendees from all over the world. This extended to the varied selection of offerings available for attendees at the event.

These included the thronging Exhibition, which attracted a steady stream of interest and where the latest products, services and coffee beverages were shown by well over a hundred of the industry's best known businesses.

At the same time, a series of practical Workshops allowed the coffee people to develop or sharpen their professional skills in a practical way across a number of important areas. Meanwhile, the Conference sessions heard from a host of experts in a range of fields important to the coffee business.

In concurrent sessions, the most important World Championships in coffee were being held simultaneously, with the

Photo: Charles Prager



**"A paradise for coffee" was the way keynote speaker Gabriel Silva described Scandinavia**

**"Un paradiso per il caffè", così il discorso introduttivo di Gabriel Silva ha descritto la Scandinavia**

world's best cuppers, latte artists, baristas and ibrik/cezve experts competing for the ultimate prizes of international recognition for their undoubted skills.

Finally, several evenings of unforgettable entertainment and social interaction showed attendees something of the beautiful Danish capital, and allowed a convivial mix of business and pleasure.

### Opening with the voice of the producers

"A paradise for coffee" was the way keynote speaker **Gabriel Silva** described Scandinavia in his opening session presentation. As the CEO of one of the world's largest coffee producer groups, the **Colombian Coffee Federation**, he advocated making sustainability a tool for fairness and an equitable market for all players. "If we want the system to prosper, we need to support the millions of coffee-growing families."

Il responsabile editoriale web della SCAE MICHAEL SEGAL parla della kermesse del caffè di quest'anno

## Gli specialisti del caffè riuniti al Wonderful Coffee Copenhagen

Con circa 5000 entusiasti professionisti del caffè che si sono accalcati nella capitale danese a fine giugno, la manifestazione della SCAE Wonderful Coffee Copenhagen è stato un grande successo – e non solo in termini di numero. L'evento è stato la dimostrazione del grande bacino di talenti ed esperienze del settore del caffè speciality in tutto il mondo, ed ha anche mostrato la strada su cui il settore deve procedere.

A partire dalla sede, il secolare e rinnovato Øksnehallen di Copenhagen, all'ambientazione vicina al porto della città e al suo cuore pulsante, il Wonderful Coffee ha avuto un sapore nettamente informale e di cordialità danese che è stato molto apprezzato da tutti i partecipanti da ogni parte del mondo. E questo è continuato anche per la varietà nella scelta delle offerte a disposizione dei partecipanti all'evento.

Tra queste, l'affollata esposizione che ha attratto un costante flusso d'interesse, nella quale i più nuovi prodotti, servizi e bevande di caffè erano in mostra da più di un centinaio delle aziende più affermate del settore.

Nello stesso tempo, una serie di seminari pratici hanno consentito alla gente del caffè di sviluppare o affinare le proprie abilità professionali in modo concreto, in un gran numero di aree importanti. Intanto, nelle sessioni della conferenza si potevano ascoltare molti esperti in una gamma di importanti campi per l'industria del caffè.

In sessioni concomitanti, si teneva in simultanea il più importante Campionato mondiale del caffè, con i migliori assaggiatori, artisti del latte, baristi ed esperti di ibrik/cezve del mondo che hanno gareggiato per ottenere i primi premi di riconoscimento internazionale per le proprie indubbie capacità.

Infine, numerose serate di indimenticabili divertimenti e di interazione sociale hanno mostrato ai partecipanti vari aspetti della bella capitale danese, ed hanno consentito un mix conviviale di affari e piacere.

### In apertura, la voce dei produttori

"Un paradiso per il caffè", così il discorso introduttivo di **Gabriel Silva** ha descritto la Scandinavia nella presentazione di apertura della sessione. In qualità di amministratore del gruppo di produttori di caffè più grande del mondo, la **Federazione colombiana del Caffè**, ha sostenuto la necessità di fare della sostenibilità uno strumento di giustizia e un mercato equo per tutti i soggetti coinvolti. "Se vogliamo che il sistema prosperi, dobbiamo sostenere i milioni di famiglie dei coltivatori di caffè".

"Le qualità appartengono ai produttori e sono il loro marchio di fabbrica – ha aggiunto – quindi c'è la necessità di unire la sostenibilità all'autenticità. La sostenibilità non può essere promossa a spese della

“Origins belong to the producers and are their trademark,” he added, “so there is a need to merge efforts for sustainability with authenticity. Sustainability cannot be promoted at the expense of quality, so the specialty coffee market is one of the best allies of sustainability.”

**International Coffee Organization** executive director **Nestor Osorio** congratulated the SCAE on its 10<sup>th</sup> European coffee meeting, stating that the ICO very much supports the aims and activities of the Association. The specialty movement, he said, had created a basis for development and for the satisfaction of the consumer.

In welcoming the attendees to Copenhagen, Trieste-based SCAE president **Max Fabian** paid tribute as well another well known representative of his city: **Dr Alberto Hesse**, the veteran coffee broker and pioneer member of the SCAE, who had recently died, aged 90 (see the *Obituary on page 49*).

### A plethora of speciality choices

After the opening session, it was up to attendees to decide where to spend their time over the four days of Wonderful Coffee. There was a bustling **Exhibition** to walk around, full of new products, tastings, demonstrations and hundreds of different coffee beverages.

There was an in-depth **Conference**, chaired by SCAE past president **Patrick Bewley**, which discussed topics as wide ranging as the growing speciality market in Russia (courtesy of **Andrey Savinov** of Moscow’s **SFT Trading**); the “coffee forest” idea of using specific shade tree varieties, explained by **Christian Rasch Topke** of Guatemala’s **Anacafe**; a presentation by manufacturer **Walküre**’s **Dr Wolfgang Meyer** on “Everything you need to know about porcelain”; and views on the outlook for the coffee market from analyst **Judith Ganes Chase**, journalist **Andrea Thompson** and from Nestor Osorio. Beyond this, there were presentations on coffee and health, using Utz certification, the proper method of



**Juan Valdez makes a surprise visit to Wonderful Coffee**

*Juan Valdez è un ospite a sorpresa al Wonderful Coffee*

espresso tasting, technological advances in coffee brewing, and an in-depth look at how the processes of milk affect the final coffee beverage – among many others.

Another choice for many attendees was the programme of **Workshops**, many sold out even before the event, which offered a hands-on way of developing skills, with small groups and one-on-one training. Brewmasters, baristas, retailers and roasters were all catered for, and there was a tasting and sensory track that brought out the cupping experts to offer a raft of personal tips on the ways to identify the world’s best coffees.

### Finding the world champions

Probably the best, and most appreciative audiences at Wonderful Coffee Copenhagen were

qualità, quindi il mercato del caffè specialty è uno dei migliori alleati della sostenibilità”.

**Nestor Osorio**, direttore esecutivo dell’**Organizzazione internazionale del Caffè** si è congratulato con la SCAE per il 10° convegno europeo sul caffè, affermando che l’ICO sostiene moltissimo le finalità e le attività dell’Associazione. Il movimento specialty, ha detto, ha creato una base per lo sviluppo e la soddisfazione del consumatore.

Nel dare il benvenuto ai partecipanti a Copenhagen, il presidente triestino della SCAE **Max Fabian** ha reso omaggio ad un altro popolarissimo rappresentante della sua città, il dottor **Alberto Hesse**, veterano dei broker del caffè e pioniere della SCAE, di recente scomparso all’età di 90 anni (vedere il necrologio a pagina 49).

### Scelte ‘speciality’ in abbondanza

Dopo la sessione di apertura, è toccato ai partecipanti decidere dove impiegare il proprio tempo nelle quattro giornate di Wonderful Coffee. C’era un’affollatissima **esposizione** da visitare, piena di nuovi prodotti, gusti, dimostrazioni e centinaia di diverse bevande di caffè.

C’era l’approfondita **conferenza**, presieduta dall’ex presidente SCAE **Patrick Bewley**, dove si discutevano argomenti disparati, come la crescita del mercato dello specialty in Russia (per bocca di **Andrey Savinov** della moscovita **SFT Trading**); l’idea di una “foresta del caffè” con l’utilizzo di speciali varietà di alberi che danno ombra, esposta da **Christian Rasch Topke** della guatemalteca **Anacafe**; una presentazione da parte del produttore dottor **Wolfgang Meyer**, di **Walküre**, su “Tutto quello che c’è da sapere sulla porcellana”; e uno sguardo alla situazione del mercato del caffè dell’analista **Judith Ganes Chase**, della giornalista **Andrea Thompson** e di Nestor Osorio. Oltre a tutto ciò, ci sono state, tra le altre, presentazioni su caffè e salute, l’uso della certificazione Utz, il giusto metodo per l’assaggio del caffè, i progressi tecnologici nella preparazione del caffè, e uno sguardo approfondito su come i processi del latte influenzano la bevanda finale al caffè.

Un’altra scelta per molti dei partecipanti è stato il programma di **seminari** (molti registravano il tutto esaurito già prima dell’evento), che hanno offerto un modo pratico di sviluppare abilità, con formazione a piccoli gruppi e one-on-one. C’erano maestri caffettieri, baristi, rivenditori e torrefattori, e c’era una traccia di sapore e sensorialità che ha portato gli esperti del cupping ad offrire una gran quantità di consigli personali sui vari modi per individuare i caffè migliori del mondo.

### Incontrare i campioni del mondo

Probabilmente il miglior pubblico, quello più consapevole del Wonderful Coffee Copenhagen, era quello dei **Campionati**, che quest’anno ha messo insieme le quattro gare mondiali annuali della SCAE con una nuova, per festeggiare il metodo *ibrik/cezve* di preparazione del caffè

to be found in the **Championships**, which this year brought together the SCAE's four annual world contests with a new one, celebrating the *ibrik/cezve* method of coffee preparation favoured around the Mediterranean. The atmosphere in the halls was electric, alternating between bouts of cheering from national supporters for each of the country champions, and moments of nail-biting tension as the experts produced some wonderful coffees against the clock and under the watchful eyes of both the exacting judges and a swarm of video and still cameras.

The entertaining and enjoyable **Ibrik/Cezve Competition** had a surprise winner in Russia's **Gleb Neveykin**. In second place in the competition was the Greek contestant **Kostas Pavlou**, and Turkey's **Aybike Taskin** came third.

The light-hearted competition was an audience favourite. The contest required competitors from eight nations to pre-

pare and serve coffee in the *ibrik/cezve* style that is the favourite in much of southeastern Europe and the Mediterranean area, complete with accoutrements including Mediterranean regional costumes and music. (For a full report on the new *Ibrik/Cezve Competition*, see page 30)

Greek representative **Tasos Delichristos** won the **World Coffee in Good Spirits Championship**, when, in the opinion of the judging team, he created the contest's most imaginative signature drinks blending coffee and alcoholic beverages, and also produced perfect Irish coffees, all against the clock.

**Jong-Hoon Lee**, from Korea, and Estonia's **Marta Pilgli** were second and third, respectively, in a closely contested competition.

Denmark's **Casper Engel Rasmussen** showed his amazing palate for fine coffees by winning the **World Cup Tasters Championship**. The

preferito nel Mediterraneo. Nelle sale l'atmosfera era elettrica, e si passava da scoppi di incoraggiamento da parte dei tifosi nazionali ad ogni campione del proprio paese, a momenti di tensione allo spasmo, quando gli esperti producevano qualche meraviglioso caffè in corsa contro il cronometro e sotto gli occhi attenti degli esigentissimi giudici e di uno sciame di telecamere e macchine fotografiche.

La piacevole e divertente **competizione di Ibrik/Cezve** ha avuto un vincitore a sorpresa nel russo **Gleb Neveykin**. Il secondo posto della gara è andato al greco **Kostas Pavlou**, mentre il turco **Aybike Taskin** è arrivato terzo.

Questa allegra competizione è stata una delle preferite dal pubblico. La gara richiedeva ai concorrenti provenienti da otto nazioni, di preparare e servire caffè nello stile *ibrik/cezve* che è il preferito in molta parte dell'Europa sud-occidentale e nell'area mediterranea, con tutto l'armamentario comprendente costumi regionali e musiche del Mediterraneo. (Per un resoconto completo sulla nuova gara di *Ibrik/Cezve*, vedere a pagina 30)

Il rappresentante greco **Tasos Delichristos** ha vinto il **campionato mondiale Coffee in Good Spirits**, quando, a giudizio della giuria, ha creato le bevande speciali più fantasiose della mostra, mescolando caffè e bevande alcoliche, ed ha prodotto anche perfetti Irish coffee, sempre in corsa contro il tempo.

**Jong-Hoon Lee**, della Corea, e **Marta Pilgli** dell'Estonia si sono classificati secondo e terza, rispettivamente, in una gara all'ultimo colpo.

**Casper Engel Rasmussen** dalla Danimarca ha dato prova del suo straordinario palato per i caffè eccellenti vincendo il **campionato mondiale di Cup Tasters**. La gara eccitante e ad alta tensione, che mette a confronto i migliori assaggiatori di caffè del mondo, ha radunato una

**DELTA** water softeners

- simplex and duplex softeners
- non electrical
- very compact
- excellent performances
- easy to install/regulate/service
- low salt consumption
- low water consumption
- up flow regeneration

Join us at **TRIESTESPRESSO**  
Stand number: 1° E47

we are looking for distributors worldwide!

MADE IN BELGIUM

CONTACT OUR SALES DEPARTMENT  
E-mail : sales@deltawatersystems.com  
Tel.: +32 3 219 50 70

Delta Water Engineering NV  
Waesdonckstraat 1  
2640 Mortsel (Antwerp)  
BELGIUM

www.deltawatersystems.com

exciting and tension-filled contest, which brings together the world's best coffee cuppers, drew a large crowd in Copenhagen, and also showed the prowess of second place **Jorge Escobar** of El Salvador, and of **Anne Nordstrom** of Sweden, the third prize winner.

The rest of the seven finalists in the competition were Marta Pilgli of Estonia, **Rasmus Helgebostad** of Norway, **James Hoffman** of the UK and from the USA, **Edwin Martinez**.

The contestants were tasting some of the finest coffees in the world, identified after the competition and available for all of the audience members to try.

Australian barista **Con Haralambopoulos** became the winner of the **World Latte Art Championship**. Another closely contested competition saw Russia's **Kira Malchenko** come just a half point behind the winner's 46-point score.

Tied for third place with 44 points in the well-attended contest were **Akihiro Okada** of Japan and New Zealand's **Carl Sara**, himself a veteran of the World Barista Championships.

Finally, at the end of four days of heats and finals, and after demonstrating his exemplary barista skills in front of a packed audience in the Øksenhallen, Irish barista champion **Stephen Morrissey** took the top prize in the **World Barista Championship**.

The competition, which attracted the national barista champions from 51 nations, also brought in large groups of supporters, both swelling the numbers at the Wonderful Coffee event, and spilling into a separate arena where more audience members gathered to watch the contest on huge video screens. For the first time this year, the WBC's heats and finals were streamed live onto the SCAE website, allowing site visitors from around the world a look at the action in this most competitive of coffee contests.

## SCAE AGM

### A new Board for the SCAE

During Wonderful Coffee, the board of directors gathered to hold the Association's Annual General Meeting. Executive director **Mick Wheeler** reported that the SCAE had 1,175 members worldwide, and president Max Fabian reported on a number of the ongoing activities of the Association, which celebrated its 10th anniversary in June.

Following the election held earlier in the year, Mick Wheeler announced the members of SCAE's new board, who would serve for two years. They are **Max Fabian** (Italy) as president, **Nils Erichsen** (Germany) as vice president, **Colin Smith** (UK) as past president and **Marc Käppeli** (Switzerland) as treasurer; they are joined by directors **Moreno Faina** (Italy), **Gary McGann** (UK), **Adib Maksoud** (Lebanon), **Steve Penk** (UK), **Inga Schaeper** (Germany), **Steffen Schwarz** (Germany), **Pauline Sherwood** (UK), **Joseph Smith** (Ireland), and **Jon Willassen** (Spain).

The meeting recognised Mick Wheeler and marketing and events officer **Jens Henrik Thomsen** for their efforts in organising and running the Wonderful Copenhagen event, and also announced the venue and dates for the next edition, in Cologne, Germany, June 26-28, 2009.



SCAE AGM (from left): **Marc Käppeli** (Treasurer), **Mick Wheeler** (Executive Director), **Max Fabian** (President), **Nils Erichsen** (Vice President)

SCAE AGM (sin. à destra): **Marc Käppeli** (Tesoriere), **Mick Wheeler** (Direttore Esecutivo), **Max Fabian** (Presidente), **Nils Erichsen** (Vicepresidente)

### L'Assemblea generale annuale Nuovo Consiglio per la SCAE

Durante il Wonderful Coffee, il consiglio d'amministrazione si è riunito per tenere l'Assemblea generale annuale dell'Associazione. Il direttore esecutivo Mick Wheeler ha riferito che la SCAE ha 1.175 membri nel mondo, e il presidente Max Fabian ha parlato di molte delle attività in corso dell'Associazione, che celebrava in giugno il suo 10° compleanno.

In conseguenza delle elezioni che si erano già tenute in precedenza, Mick Wheeler ha annunciato i componenti del nuovo consiglio d'amministrazione della SCAE, che resterà in carica per due anni. Sono Max Fabian (Italia), presidente, Nils Erichsen (Germania) vicepresidente, Colin Smith (Regno Unito), ex presidente e Marc Käppeli (Svizzera), tesoriere; ad essi si aggiungono i consiglieri Moreno Faina (Italia), Gary McGann (Regno Unito), Adib Maksoud (Libano), Steve Penk (Regno Unito), Inga Schaeper (Germania), Steffen Schwarz (Germania), Pauline Sherwood (Regno Unito), Joseph Smith (Irlanda), e Jon Willassen (Spagna).

L'assemblea ha ringraziato Mick Wheeler e il responsabile marketing e manifestazioni Jens Henrik Thomsen per i loro sforzi nell'organizzazione e nella gestione della manifestazione Wonderful Copenhagen, ed ha anche annunciato la sede e le date della prossima edizione, a Colonia, in Germania, dal 26 al 28 giugno 2009.

grande folla a Copenhagen, ed ha anche mostrato la bravura del secondo classificato **Jorge Escobar** da El Salvador, e di **Anne Nordstrom** dalla Svezia, vincitrice del terzo posto.

Gli altri quattro finalisti in gara erano **Marta Pilgli** (Estonia), **Rasmus Helgebostad** (Norvegia), **James Hoffman** (Regno Unito) e **Edwin Martinez** (USA).

I concorrenti hanno assaggiato alcuni dei migliori caffè del mondo, che dopo la gara sono stati rivelati e offerti alla degustazione di tutte le persone del pubblico.

Il barista australiano **Con Haralambopoulos** si è aggiudicato la vittoria del **campionato mondiale di Latte Art**. Un'altra gara molto combattuta ha visto la russa **Kira Malchenko** piazzarsi a solo mezzo punto dietro il punteggio di 46 punti del vincitore.

Al terzo posto con 44 punti nella seguitissima gara c'era **Akihiro Okada** dal Giappone e **Carl Sara** dalla Nuova Zelanda, quest'ultimo un veterano del campionato World Barista.

Infine, alla fine di quattro giornate di eliminazioni e finali, dopo aver dimostrato le sue esemplari abilità di barista di fronte ad un folto pubblico nel Øksenhallen, il campione barista irlandese **Stephen Morrissey** si è aggiudicato il primo premio nel **campionato mondiale Barista**.

La gara, che ha attratto baristi campioni nazionali da 51 paesi, è stata seguita anche da un notevole gruppo di sostenitori, e questo ha gonfiato i numeri all'evento Wonderful Coffee e si è riversato in uno spazio separato in cui altro pubblico si è riunito per guardare la gara sui megaschermi. Per la prima volta quest'anno, le eliminazioni e le finali della WBC sono state trasmesse in diretta sul sito della SCAE, consentendo ai visitatori del sito di tutto il mondo di dare un'occhiata a quanto succedeva in questa che è la gara più competitiva del caffè.

**Morrissey**, il primo irlandese che abbia mai vinto la corona di barista, ha ottenuto 738,5 punti

# We Boost Your Talent

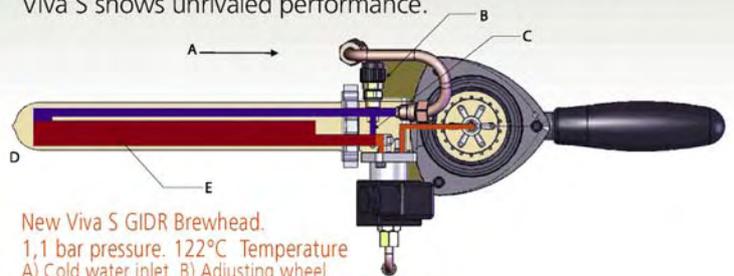
The Viva S range allows you to show off all your skills preparing original recipes. Designed along with professionals for professionals, it even satisfies the most demanding, who continuously exceed their own limits. This way, managing the many specialties on your coffee menu is easy. Reneka participates in barista contests all over the world and also offers its machines to the champions with the most talent, for whom perfection is a rule and creativity a constant concern.



viva 

## High Performance Day After Day

All of the Viva S range models come equipped with Reneka GIDR groups. This exclusive device allows the boiler to reach an optimum temperature of 122 degrees Celsius. This improves the quality of the steam whilst still allowing the coffee extraction temperature for coffee to be set. The Electronic PID device is standard on all new models in the range which allows accurate adjustment of the boiler temperature. Whether your site is a low or high volume, the Viva S shows unrivaled performance.



New Viva S GIDR Brewhead.  
1,1 bar pressure. 122°C Temperature  
A) Cold water inlet B) Adjusting wheel  
C) Cold water by-pass D) Heat exchanger E) Hot water

reneka

Morrissey – the first-ever Irish winner of the barista crown – achieved a score of 738.5 points in the exacting competition, edging out second place **David Makin** (with 733 points) from Australia, and third place **Liesbeth Sleijster** from the Netherlands (694.5 points). The other finalists in the closely followed contest were **Daniel Remheden** of Sweden, in fourth place, Canada's **Michael Yung** who came fifth, with home team representative, Danish SCAE Chapter National Coordinator **Søren Stiller Markussen**, in sixth place.

Indeed it was Denmark's team of coffee professionals that became this year's winner of the 2008 **Best Nation Award** at Wonderful Coffee Copenhagen. Aimed at rewarding excellence in coffee across a wide range of disciplines, the Best Nation prize is awarded to the entire team from the winning country. The award is designed to stimulate each competing nation to field competitors in all of the Championships.

The Best Nation award is calculated by adding together the ranking of each country in each competition – and the lowest score therefore wins. Denmark's 36 points won it first prize, with South Korea coming second at 43 and Poland third at 52. Norway, Russia and Iceland came fourth, fifth and sixth, respectively. (Unfortunately, Australia had no competitor in the Coffee in Good Spirits Championship; if they had had one – even coming last – their score would have been good enough overall to come first.)

Denmark's team took over the Best Nation award from Iceland, which won it last year.

### Danish hospitality to the fore

Coffee people are known to like a good party, and at Wonderful Coffee Copenhagen there were three – a true reflection of the well known Danish hospitality. The **Welcome Reception** brought a huge gathering to the city's stunning new Skuespilhuset theatre complex, perched right over the harbour with an enormous glass-

### Free Hugs Abbracci Gratis Calins Gratuits Abraços Grátis Gratis Umarmungen Abrazos Gratis Gratis Kram



*The Wonderful Coffee Copenhagen 'Free Hugs' team  
La squadra 'Abbracci gratis' del Wonderful Coffee di Copenhagen*

## Free hugs in Copenhagen

It's said that there's no such thing as a free lunch, but all over the world, people are offering free hugs. You see someone or maybe more people carrying a sign offering 'Free hugs'. You walk up them, they hug you. You hug them back. You both feel better.

So, in keeping with what is becoming a global movement to extend 'random acts of kindness', a team of enthusiastic volunteers gathered to celebrate SCAE's 10th anniversary by offering free hugs to people arriving at Wonderful Coffee Copenhagen on its opening day.

## Abbracci gratis a Copenhagen

Si dice che non c'è niente come un pasto gratis, ma ora in tutto il mondo le persone offrono abbracci gratis. Vi può capitare di vedere una o più persone che espongono un cartello con scritto 'Abbracci gratis'. Vi avvicinate e loro vi abbracciano. Voi ricambiate l'abbraccio. Tutti e due vi sentite meglio.

Così, per stare al passo con quello che sta diventando un movimento globale per estendere i 'gesti di gentilezza casuali', un gruppo di volontari entusiasti si è riunito per celebrare il 10° anniversario della SCAE, offrendo abbracci gratis a chi arrivava al Wonderful Coffee di Copenhagen nella giornata di apertura.

nell'impegnativa gara, scavalcando il secondo classificato **David Makin** (con 733 punti) dall'Australia, e la terza classificata **Liesbeth Sleijster** dall'Olanda (694,5 punti). Gli altri finalisti nella gara molto seguita erano **Daniel Remheden** dalla Svezia, al quarto posto, il canadese **Michael Yung** arrivato quinto, con un rappresentante della squadra di casa, il coordinatore nazionale danese della SCAE **Søren Stiller Markussen**, al sesto posto.

Indubbiamente è stata la squadra danese di professionisti del caffè che ha meritato di vincere quest'anno il **Best Nation Award** al Wonderful Coffee Copenhagen. Puntando ad un'eccezionale remunerativa nel caffè in tutta una gamma di discipline, il premio Best Nation viene assegnato all'intera squadra del paese vincente. Il premio ha l'intento di stimolare ciascuna nazione concorrente a schierare concorrenti in tutti i campionati.

Il calcolo per assegnare il premio Best Nation si fa sommando il voto per ciascun paese in ogni gara – e il punteggio più basso vince. I 36 punti hanno guadagnato alla Danimarca il primo premio, con la Corea del Sud piazzatasi seconda con 43 e la Polonia terza con 52. Norvegia, Russia ed Islanda sono arrivate quarta, quinta e sesta, rispettivamente. (Purtroppo l'Australia non aveva concorrenti nel campionato Coffee in Good Spirits; se ne avesse avuto uno – anche se questi fosse arrivato ultimo – il loro punteggio sarebbe stato abbastanza buono nel complesso da assegnare loro il primo posto).

La squadra danese ha strappato il Best Nation all'Islanda, che l'aveva vinto l'anno scorso.

### L'ospitalità danese alla ribalta

Il popolo del caffè sa notoriamente apprezzare una bella festa, e al Wonderful Coffee Copenhagen ce ne sono state tre – un vero riflesso della ben nota ospitalità danese. Il **ricevimento di benvenuto** ha visto una gran bella riunione nel nuovo, meraviglioso complesso teatrale della città, lo Skuespilhuset, affacciato proprio sul porto con un enorme foyer a vetrata che guarda su Copenhagen.

Il **party Barista**, a conclusione della manifestazione, ha raduna-

**ESPRESSO<sup>®</sup>**

**- WAREHOUSE -**



Styled by World Barista Champion, Stephen Morrissey for Espresso Warehouse Ltd. (2008)

**EVERYTHING BUT THE COFFEE<sup>™</sup> for autumn**

Visit [esspressowarehouse.com](http://esspressowarehouse.com) or call 0141 420 2422 to find out what you should be selling this autumn



WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP





enclosed foyer overlooking central Copenhagen.

The **Barista Party**, at the end of the event, brought another large crowd to **Café Europa**, one of the city's pioneer specialty coffee shop/restaurants, with a prime position on one of the most beautiful squares in Copenhagen. The group spilled out onto the square itself for an evening of revelry and networking at the centre of the old town.

The signature social event was the **Awards Dinner Evening**, to which attendees sailed up the whole harbour to get a taste of the city, and then enjoyed dinner and dancing at an unusual venue on one of the harbour piers. A highlight of the evening was the presentation of the **SCAE's Awards for Coffee Excellence**. The awards evening was hosted by SCAE Past President Colin Smith, who chaired the Awards Committee, and by **Stefanie Hoffmann** of the **Berlin School of Coffee**.

**Hacienda La Esmeralda**, the source of the highly prized Geisha coffees from Panama, won the SCAE's highest honour, the Lifetime Achievement award, at the awards. **Price Peterson**, of the family that has owned La Esmeralda for several decades, was on hand to accept the award, along with members of his family.

Also winning awards during the evening were Denmark's up-and-coming coffee roaster/retailing operation **Coffee Collective**, which took the **Young Entrepreneur Award**; roaster **Omkafe** of Italy, which earned the **Hidden Treasure Award**; **Serif Basaran** of Turkey who was named this year's **Passionate Educator**; and Belgian Pioneer Member and green trader **Efico**, which took the **Innovation and Design Award** for its environmentally responsible business activities.

The SCAE's **Coffee Photography Competition**, now in its second year, attracted a number of high quality entries, and this year was won by an image produced by Spanish photographer **Eugenio Santos**. **Nicolas Rueda** of the Colombian Federation of Coffee Growers – the platinum event sponsor of Wonderful Coffee 2008 – announced the winning image (see page 28).

All in all, Copenhagen was more than the sum of its many parts, because it really showed how far the sector had come in the 10 years of the Association's existence. With the amazing array of expertise and enthusiasm in Copenhagen, much of it displayed by some very young and passionate professionals, there is room for a great deal of optimism about the development of the coffee business in the coming years. See you in Cologne!

to un'altra gran folla al Café Europa, uno dei bar/ristoranti pionieri in città del caffè speciality, in un'eccellente posizione in una delle piazze più belle di Copenhagen. Il gruppo si è riversato nella piazza per una serata di bagordi e socialità nel centro della città vecchia.

L'evento sociale di punta è stata la **Serata di Premiazione**, nella quale i partecipanti hanno navigato lungo tutto il porto per cogliere il gusto della città ed hanno poi cenato e ballato in una sede insolita, una delle banchine del porto. Il clou della serata è stata la presentazione dei **premi SCAE per Coffee Excellence**. A fare gli onori di casa per la serata di premiazione, l'ex presidente SCAE Colin Smith, presidente della Commissione premi e **Stefanie Hoffmann** della **Scuola del Caffè di Berlino**.

L'**Hacienda La Esmeralda**, provenienza dei tanto apprezzati caffè Geisha di Panama, ha vinto il riconoscimento più alto della SCAE, il premio Lifetime Achievement. **Price Peterson**, della famiglia proprietaria di La Esmeralda per vari decenni, era presente per ricevere il premio, con altri membri della famiglia.

Hanno vinto premi durante la serata anche la promettente azienda danese di torrefazione e vendita **Coffee Collective**, cui è andato il **Young Entrepreneur Award**; il torrefattore **Omkafe** dall'Italia, che si è aggiudicato l'**Hidden Treasure Award**; **Serif Basaran** dalla Turchia che è stato nominato **Passionate Educator** per quest'anno; e il belga membro pioniere e commerciante di caffè verde **Efico**, che ha ricevuto l'**Innovation and Design Award** per le sue attività commerciali ad alta responsabilità ambientale.

La **Coffee Photography Competition** della SCAE, al secondo anno di vita, ha attirato numerose candidature di alta qualità, e quest'anno è stata vinta da un'immagine del fotografo spagnolo **Eugenio Santos**. **Nicolas Rueda** della Federazione colombiana dei coltivatori di caffè – lo sponsor platino dell'evento di Wonderful Coffee 2008 – ha dichiarato vincitrice l'immagine (cf pagina 28).

Nel suo complesso, Copenhagen si è rivelata essere più della somma delle sue parti, perché ha mostrato realmente quanta strada abbia fatto il settore nei 10 anni d'esistenza dell'Associazione. Con lo straordinario spiegamento di competenze ed entusiasmo a Copenhagen, buona parte prodotto da professionisti molto giovani e appassionati, c'è posto per un bel po' d'ottimismo sullo sviluppo dell'industria del caffè nei prossimi anni. Ci vediamo a Colonia!

Source image: courtesy KoehnTourismus.com

Join us next June  
for Europe's top speciality coffee event

**SCAE Wonderful Coffee  
Cologne 2009**

Exhibition, Conference, Workshops,  
World Coffee Championships and  
a great Social Programme

June 26-28, 2009  
Cologne, Germany  
contact the SCAE Secretariat  
visit: [www.scae.com](http://www.scae.com)

## WONDERFUL COFFEE COPENHAGEN

To all the sponsors who lent their support to the biggest speciality coffee show in Europe

# Thank you!

**Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC)**  
Platinum Event Sponsor



**Dalla Corte**  
Gold Sponsor World Latte Art Championship, Sponsor For Lanyards and Workshop Sponsor



**Arla Foods**  
Sponsor of the Welcome Reception, Latte Art Bronze Sponsor, & Official Milk Supplier for the SCAE and WBC



**Nestle Hellas**  
Gold Sponsor Of The Ibrik/Cezve Coffee Brewing Championship



**Technivorm**  
Gold Sponsors of the World Cup Tasters Championship



**Ueshima Coffee Company**  
Sponsors of the SCAE Awards For Coffee Excellence



**Mahlkönig**  
Silver sponsors of the World Latte Art Championship, also supporting the Workshops and providing Lanyards



**Mercanta**  
Sponsors of the Barista Party



**Cafe Europa**  
Sponsors of the Barista Party



**Café Don Paco**  
Sponsors of the Barista Party



**La Marzocco**  
Sponsors of the Barista Party together with their Danish distributor, Espresso Systems



**Everpure**  
Suppliers of water for sale in aid of Coffee Kids



**Jameson**  
Sponsor of the SCAE World Coffee in Good Spirits Championship



**Brasilia**  
Sponsor of the SCAE World Coffee in Good Spirits Championship



**Probat**  
Workshop Sponsor



**Neuhaus Neotec**  
Workshop Sponsor



**Diedrich Coffee Roasters**  
Workshop Sponsor



**Wega**  
Workshop Sponsor



**Rancilio**  
Workshop Sponsor



**Baresso**  
Workshop Sponsor



**We also thank:**

**FAC Porcelena**  
Suppliers to the SCAE World Cup Tasters Championship

**Rastal Glasses**  
Suppliers to The SCAE World Coffee in Good Spirits Championship

**The Coffee Collective**  
Suppliers to the SCAE World Cup Tasters Championship



# THE MERCANTA SECRET



**MERCANTA**  
The Coffee Hunters  
IMPORTERS OF FINE COFFEE

“True sustainability is achieved when an importer transcends the role of a buyer to become a relationship builder, communicator of taste, marketing advisor, and storyteller.”

David Stonehill  
Kogod School of Business

## Step 1

- Find the finest beans wherever they are grown.

## Step 2

- Pay the best price for the best beans, the ‘pick of the crop’.

## Step 3

- Deliver expertise, variety and quality worldwide.

[www.coffeehunter.com](http://www.coffeehunter.com)

# EXPERT CUPPING PROTOCOLS THE ONLY 'FACTS' ARE THOSE DISCOVERED BY BLIND CUPPING

In store now for  
deliveries world  
wide, more than  
5,000 bags, 150  
specialty grade  
product lines



**Cup of  
Excellence 84+**

**Specialty 80+**

**MERCANTA**  
The Coffee Hunters  
**LIVES HERE**

**Fine commercial 75-80**

**Basic commercial**

**Triage and off-grades**

[www.coffeehunter.com](http://www.coffeehunter.com)



**MERCANTA**  
The Coffee Hunters  
IMPORTERS OF FINE COFFEE

“True sustainability is achieved when an importer transcends the role of a buyer to become a relationship builder, communicator of taste, marketing advisor, and storyteller.”

David Stonehill  
Kogod School of Business

**“The existence of a widely applauded good idea does not preclude the existence of a lesser known better idea”**

**Good Idea:**

Supporting struggling coffee growers at the mercy of international commodity market prices with a minimum price guarantee.

**Better Idea:**

Pay quality coffee growers even better prices in exchange for only the best quality (pick of the crop) coffee beans.

[www.coffeehunter.com](http://www.coffeehunter.com)



**MERCANTA**  
The Coffee Hunters  
IMPORTERS OF FINE COFFEE

“True sustainability is achieved when an importer transcends the role of a buyer to become a relationship builder, communicator of taste, marketing advisor, and storyteller.”

David Stonehill  
Kogod School of Business

**Mercanta believes in paying superior prices for superior quality beans.**

- This means that we do not buy from some coffee growers.
- This means that our clients only get the best quality beans.
- This means that our growers are an integral part of the value chain from grower to consumer.

**The price matters...**

***The relationship matters more***

[www.coffeehunter.com](http://www.coffeehunter.com)

By CHARLES PRAGER

## Eugenio Santos wins 2nd SCAE Coffee Photography Competition

Last year SCAE decided to launch its first-ever coffee photography competition, creating an opportunity for our members to celebrate their love of coffee in pictures. The photos that were submitted offered a glimpse of coffee at all stages – from bean to cup – and from all across the planet. Some of the images were truly remarkable. This year, we held the second edition of the competition, in the same spirit of giving our members a chance to offer their own unique image of the coffee world.

Our judging panel this year included SCAE Web Editor **Michael Segal**, veteran coffee publisher **Tony Pike**, as well as two of last year's judges – renowned photographer, filmmaker and author **Tom Ang**, and myself, **Charles Prager** heading the panel.

This year's crop of photos comprised an impressive and fascinating range of work.

All the photos submitted were showcased at Wonderful Coffee, Copenhagen. Here they had pride of place at the entrance to the exhibition hall, where they were viewed and admired by many of the thousands of visitors.

### The winners

Reviewing the photos submitted, I first thought that we judges would have a hard time deciding on the winners. In the event, it wasn't so difficult. We all agreed that there was one photograph that was destined to take the top prize. While most of the pictures celebrated very public coffee moments, this one was far more personal. The photographer is **Eugenio Santos** of **System Iberica S.L.**, in La Coruña, Spain. His photo is entitled *Vida en Sorbos* (life in sips). Simply showing the belly of pregnant woman who is reclining in a seat, her hand holding a coffee, sunlight washing out most of the visible background, it was totally unlike any

of the others – personal, reverential, intimate. Tom Ang described it: "really moody, sexy, with a nicely understated sense of coffee's major role in our life."

Second prize was taken by a boisterous, energetic photo of coffee lovers in China gathering around an espresso machine, taken by **Carol Lee** of **Sancoffee – Feeling4Seasons Café** in Sichuan, China. Third prize went to **Marcos Piffer** of **Nucoffee** in São Paulo, Brazil for his classic black and white image of coffee cherries, *Harvesting Brazil, Hands – Varginha, MG*. A very close contender was a beautifully composed and arresting image of an aged coffee seller, *Her Life*, taken by **Alun Evans** of **Merdeka Coffee**, in West Java, Indonesia, to which we have awarded Honourable Mention.

Our congratulations go to all our winners, as well as to everyone who took the trouble to create these images and share them with us. All the images may now be viewed on the SCAE website [www.scae.com](http://www.scae.com), but for now, enjoy the winning photos shown here. We plan our 3rd SCAE Coffee Photography Competition for our Cologne event next year. Until then, look around yourself and capture an image that you think well illustrates the wonderful world of coffee.



The coffee enthusiasts in China  
Carol Lee



Nicholas Rueda of Fedecafé presents the SCAE Coffee Photography Award to Eugenio Santos

Nicholas Rueda de Fedecafé presenta il premio SCAE Coffee Photography Award à Eugenio Santos



## IMMAGINI DI CAFFÈ

di CHARLES PRAGER

# Eugenio Santos vince la seconda Coffee Photography Competition SCAE

L'anno scorso la SCAE decise di lanciare la prima gara di fotografia sul caffè mai proposta, creando un'opportunità per i nostri membri di celebrare per immagini il proprio amore per il caffè. Le foto presentate offrivano uno sguardo sul caffè in ogni sua fase – dal chicco alla tazza – e da ogni parte del pianeta. Alcune delle immagini erano davvero notevoli. Quest'anno, abbiamo tenuto la seconda edizione della gara, nello stesso spirito di dare ai nostri membri l'occasione per offrire la propria immagine unica del mondo del caffè.

Quest'anno, della nostra giuria facevano parte il responsabile editoriale web SCAE **Michael Segal**, il editore veterano del caffè **Tony Pike**, nonché due giudici dell'anno scorso – il famoso fotografo, regista cinematografico ed autore **Tom Ang**, e io stesso, **Charles Prager**, che presiedevo la giuria.

Nella messe di foto di quest'anno c'era una notevole e affascinante gamma di lavori.

Tutte le foto presentate sono state esposte al Wonderful Coffee a Copenhagen. Qui hanno avuto l'onore di essere all'ingresso del padiglione fieristico, e sono quindi state ammirate da molti delle migliaia di visitatori.

## Vida en Sorbos Eugenio Santos



## Her Life Alun Evans



Harvesting  
Brazil,  
Hands -  
Varginha,  
MG  
Marcos  
Piffer

### I vincitori

Nell'esaminare le fotografie presentate, ho pensato innanzitutto che i giudici avrebbero avuto serie difficoltà a decidere chi doveva vincere. Nella realtà, non è stato poi così difficile. Tutti eravamo d'accordo che c'era una fotografia destinata ad avere il primo premio. Mentre parecchie delle immagini avevano fermato momenti pubblici del caffè, quella era di gran lunga più personale. Il fotografo è **Eugenio Santos** di **System Iberica S.L.**, di La Coruña, Spagna. La sua foto s'intitola *Vida en Sorbos* (La vita a sorsi). Mostrando semplicemente il ventre di una donna incinta adagiata su una sedia, la mano che tiene un caffè, la luce del sole che scolora gran parte dello sfondo visibile, era completamente differente da tutte le altre – personale, riverente, intima. Tom Ang l'ha descritta così: "davvero malinconica, sexy, con un senso amabilmente minimizzato dell'importante ruolo del caffè nella nostra vita".

Il secondo premio è andato ad una chiassosa, energica foto di amanti del caffè in Cina che si riuniscono attorno ad una macchina per espresso, di **Carol Lee** di **Sancoffee – Feeling4Seasons Café** a Sichuan, Cina. Terzo premio a **Marcos Piffer** di **Nucoffee** di São Paulo, Brasile per la sua immagine classica in bianco e nero di bacche di caffè, *Harvesting Brazil, Hands – Varginha, MG*. Un contendente molto vicino era un'immagine ottimamente composta e interessante di un'anziana venditrice di caffè, *Her Life*, di **Alun Evans** di **Merdeka Coffee**, da West Java, Indonesia, cui abbiamo assegnato una menzione d'onore.

Le nostre congratulazioni a tutti i nostri vincitori, ed anche a tutti coloro che si sono presi la briga di creare queste immagini e di condividerle con noi. Tutte le immagini possono ora essere viste sul sito web della SCAE, [www.scae.com](http://www.scae.com), ma per il momento godetevi le foto vincitrici che vi mostriamo qui. Stiamo programmando la terza edizione della Coffee Photography Competition SCAE per la nostra manifestazione principale del prossimo anno. Fino ad allora, guardatevi intorno e cogliete l'immagine che pensate possa ben illustrare il meraviglioso mondo del caffè.

## CHARLES PRAGER celebrates the 1st SCAE Ibrik/Cezve World Championship

# Coffee, colour, music and dance

Let's be honest: although the eastern, ibrik-style of making coffee has its own single origins, 100% arabicas, and speciality offerings, it hasn't won great prestige in Europe, and the famous 'rio-y' taste of much of the coffee often used in its preparation is, for many Europeans, something of an acquired taste. So some eyebrows must have been raised when SCAE Creative Director **Alf Kramer** first suggested that a world championship, built around the beverage, be held at Wonderful Coffee in Copenhagen. One of the great things about SCAE, though, is the way that it embraces so many coffee traditions and, in so doing, challenges your assumptions. Make the most of it, and you're sure to keep discovering new ways of enjoying coffee. If you're a coffee purist, the scales will quickly fall from your eyes. And you'll have a great time.

A great time is exactly what everyone had at the **1st SCAE Ibrik/Cezve World Championship**. The competitors came from far and wide – from Lebanon and Turkey in the east to Britain in the west, from Russia, Greece, Belgium, the Netherlands, Germany, Italy and the Czech Republic. They came to demonstrate their mastery, to spin their magic, to show their costumes, to serve their coffee, to please, to simply enjoy competing, to entertain, and even to dance for us, their ibriks warming over the charcoals.

This is a very free-moving event, and, compared to our other competitions, it was as different as, say, a circus is to the Olympics. The heady music, the costumes, the exotic aromas and the extemporaneous dancing of the contestants all saw to that! The sheer unexpectedness

of the event, the joyfulness of the contestants and the audience's fascination just made it better – part competition, part festival.

Kudos to Alf Kramer for dreaming up this gem. And congratulations to **Gleb Nevejkin** and **Nadezhda Motylkova** of Coffeemania in Moscow, winners of the event; to **Kostas Pavlou** of Greece in second place, Turkey's **Aybike Taskin** in third, and to all other contestants who made this such a great show. Some friendly advice: make sure to see the second edition of this competition at our next big SCAE Conference & Exhibition in Cologne, Germany next year.



CHARLES PRAGER celebra il primo Campionato mondiale SCAE Ibrik/Cezve

## Caffè, colore, musica e danza

*Siamo onesti: sebbene lo stile orientale di preparazione del caffè con l'ibrik abbia le sue qualità proprie (100% di arabiche) e le sue offerte di speciality, non ha mai conquistato un gran prestigio in Europa, e il famoso gusto 'rio-y' di molti dei caffè spesso usati nella sua preparazione, per molti europei è qualcosa che risulta estraneo. Così, qualche fronte deve essersi di certo corrugato, quando il direttore creativo della SCAE **Alf Kramer** ha suggerito per la prima volta che un campionato mondiale, costruito attorno a quella bevanda, si tenesse al Wonderful Coffee di Copenhagen. Una delle cose che rendono grande la SCAE, comunque, è il modo in cui essa abbraccia così tante tradizioni e, per ciò stesso, sfida le nostre prese di posizione. Se sappiamo approfittarne, riusciremo di certo a scoprire sempre nuovi modi per gustare il caffè. Se siete dei puristi del caffè, presto i vostri paraocchi cadranno. E ve la potrete godere parecchio.*

*Parecchio godimento è esattamente quello che hanno avuto molti, al 1° Campionato mondiale SCAE di Ibrik/Cezve. I concorrenti provenivano da un'ampia gamma di posti – da Libano e Turchia a est e da Gran Bretagna a ovest, da Russia, Grecia, Belgio, Olanda, Germania, Italia e Repubblica Ceca. Tutti volevano dimostrare la propria maestria, sprigionare la propria magia, mostrare i propri costumi, servire il proprio caffè, compiacere, per semplice piacere della competizione o per divertire e anche per danzare per noi, mentre i loro ibrik si scaldavano sui carboni.*

*Si è trattato di un evento in libertà e, confrontato con le altre nostre gare, è risultato tanto diverso come, per dire, un circo rispetto alle Olimpiadi. La musica inebriante, i costumi, gli aromi esotici e le danze estemporanee dei concorrenti, tutto contribuiva a quest'atmosfera! La sottile imprevedibilità della manifestazione, l'allegria dei partecipanti e la fascinazione del pubblico non hanno fatto altro che renderla migliore – in parte gara, in parte festival.*

*Onore ad Alf Kramer per essersi immaginato questa gemma. E congratulazioni a **Gleb Nevejkin** e **Nadezhda Motylkova** di Coffeemania, da Mosca, vincitori della manifestazione; a **Kostas Pavlou** dalla Grecia, al secondo posto, di **Aybike Taskin** dalla Turchia al terzo, e a tutti gli altri in gara che hanno reso tanto bello questo show.*

*Un consiglio spassionato: non perdetevi la seconda edizione di questa gara alla nostra prossima grande Conference & Exhibition SCAE a Köln, in Germania, il prossimo anno.*



## NATIONAL CHAPTERS

### By PAULINE SHERWOOD, Chairman of SCAE's Membership & Chapter Development Committee

# National Coordinator of the Year 2008/09

It is with great pleasure that we announce that the National Coordinator of the Year 2008/09 is **Silver Rits** of Estonia.

Although responsible for one of our smallest chapters, Silver has worked tirelessly to promote the image of the organisation in his own country, as well as encouraging fledgling chapters in Latvia and Lithuania. We have particularly appreciated his enthusiastic support for the ETCC, in accompanying Estonian teams to Ireland and Russia. We look forward to presenting him with the trophy during ETCC Italy!

#### National Coordinators' meeting in Copenhagen

During Wonderful Copenhagen in , at our National Coordinators' Seminar, we appreciated the opportunity to make progress on a lot of issues with around 35

participants, some of whom were delegated to represent their National Coordinators, who were otherwise involved in Judges' and Trainers' meetings. We look forward to working with all of you on our educational initiatives and the competitions leading up to Atlanta in April and Cologne in June.

#### Retiring National Coordinators

During the past year, several long-standing National Coordinators have retired and the SCAE Board joins us in expressing our gratitude for their energy and enthusiasm over many years. They are: **Addy Heddinsdottir**, Iceland; **Jens Henrik Thomsen**, Denmark; **Jan Hartman**, Sweden; **Paul van der Hulst**, Netherlands; and **Rüdiger Eggers**, Austria.

## LE SEZIONI NAZIONALI

Di PAULINE SHERWOOD, direttore del Comitato Adesioni e Sezione Sviluppo della SCAE

# Il coordinatore nazionale SCAE per l'anno 2008/09

Con grande piacere annunciamo che il coordinatore nazionale per l'anno 2008/09 è **Silver Rits** dall'Estonia.

*Sebbene sia il responsabile di una delle nostre sezioni più piccole, Silver ha operato instancabilmente per promuovere l'immagine dell'organizzazione nel suo paese, nonché nell'incoraggiare le neonate sezioni di Lettonia e Lituania. Abbiamo particolarmente apprezzato il suo entusiastico sostegno all' ETCC, quando ha accompagnato le squadre estoni in Irlanda e in Russia. Non vediamo l'ora di conferirgli il trofeo durante l'ETCC Italia!*

#### Incontro dei coordinatori nazionali a Copenhagen

Durante il Wonderful Copenhagen a giugno, nel nostro seminario dei coordinatori nazionali abbiamo potuto apprezzare l'opportunità di fare progressi su un gran numero di problemi, con circa 35 partecipanti, alcuni dei quali erano delegati a rappresentare i propri coordinatori nazionali, quando questi erano impegnati nelle riunioni come giudici o come formatori. Attendiamo di poter di nuovo lavorare con voi sulle nostre iniziative di formazione e alle gare che ci porteranno ad Atlanta in aprile e a Colonia in giugno.

#### Coordinatori nazionali in pensione

Durante lo scorso anno parecchi coordinatori nazionali di lungo corso sono andati in pensione e il CdA SCAE si unisce a noi nell'espressione della nostra gratitudine per la loro energie e il loro entusiasmo profusi in tanti anni. Ecco i loro nomi: **Addy Heddinsdottir**, Islanda; **Jens Henrik Thomsen**, Danimarca; **Jan Hartman**, Svezia; **Paul van der Hulst**, Olanda; e **Rüdiger Eggers**, Austria.

*Photos: National Coordinator of the Year: Silver Rits of Estonia (main picture) and some of his fellow National Coordinators and SCAE colleagues meeting in Copenhagen*

*Le foto: Coordinatore nazionale dell'anno: Silver Rits dell'Estonia (immagine principale) ed alcuni degli altri coordinatori nazionali e con altri colleghi SCAE alla loro riunione a Copenhagen.*



# Everything You Always Wanted to Know About Coffee

...we can tell you

**demuslab**  
Analysis, consulting, courses and R&D on coffee

Our experienced technicians and researchers, working in our up-to-the-minute physical and chemical analysis laboratory, can provide a quality reference point for the world of coffee. Demus Lab's knowhow doesn't only give you the means to perfect your roasting, grinding and packing. In fact, Demus Lab can help you improve all the stages of your production cycle, and our research into the most fragrant and aromatic new blends can boost the quality of your product, too. Thanks to our wide network of coffee experts, we can offer complete training, from selecting the best green coffee and achieving the ideal coffee tastes, to custom-designed courses on espresso tailored to specific client needs.

In short, Demus Lab has the best answers to all your questions about coffee.



Area Science park - ed.E3  
Padriciano 99 - 34012 Trieste  
tel. +39 0403755466  
fax +39 0403755467  
info@demuslab.it  
www.demuslab.it



 grinding with passion

## INNOVATION AT IT'S BEST

Small and unique. The handy compact size of the KR 805 is as convincing as it's exceptional grinding efficiency and quality. The magnetic mounting system of the grinding discs and the modular structure guarantee a simple handling, cleaning and service of the grinder. The pure modern design is simply irresistible. The perfect taste in every way – not just in the cup.

Ditting Maschinen AG | Phone +41 (0)44 864 18 00  
Fax +41 (0)44 864 18 01 | [ditting@dittingswiss.ch](mailto:ditting@dittingswiss.ch)  
[www.dittingswiss.ch](http://www.dittingswiss.ch)

**ditting**<sup>®</sup>  
— SWISS —

CHARLES PRAGER reports on Omkafè, winner of this year's SCAE Hidden Treasure Award for Coffee Excellence

## Omkafè – a family affair

The winner of this year's SCAE Hidden Treasure Award for Coffee Excellence is roaster **Omkafè**, from the historic and picturesque town of Arco in northeastern Italy.

Founded in 1947 by **Ottorino Martinelli** and run today by the third generation of the family, the company draws on a rich coffee tradition. But they're also great innovators.

**Lorenzo Martinelli**, part of the third generation of family, gives an example of this. "We wanted to challenge our own assumptions about roasting for our blends, so we tried roasting the coffees unblended and in different combinations. The result is that we now roast some

of our coffees unblended and some of it already blended. Some coffees do best roasted on their own. We've also done tests on maturing our coffee after roasting, and our findings have led us to allow our coffee to mature in silos for 15 days. Before, the maturation period was just three or four days."

Omkafè also has developed its own filter coffees – in response initially to high local demand for the beverage from tourists from nearby Austria, Switzerland and Germany. Here, too, Omkafè tore up its own rule book and developed blends that open up the tantalising potential for filter coffee in Italy. Omkafè's *Gusto Espresso* filter coffee is a revelation – a coffee that colonises an unused part of

CHARLES PRAGER ci parla di Omkafè, vincitore dell'Hidden Treasure Award for Coffee Excellence SCAE di quest'anno

## Omkafè – affari di famiglia

Il vincitore di quest'anno dell'Hidden Treasure Award for Coffee Excellence SCAE è **Omkafè**, una torrefazione di caffè speciality della storica e pittoresca cittadina di Arco, nel Nordest d'Italia.

Fondata nel 1947 da **Ottorino Martinelli** e oggi nelle mani della terza generazione della sua famiglia, l'azienda si giova di una ricca tradizione del caffè. Ma gli imprenditori sono anche grandi innovatori.

**Lorenzo Martinelli**, appartenente alla terza generazione della famiglia, ne è un esempio. "Volevamo sfidare le nostre presupposizioni sulla torrefazione per le nostre miscele, così abbiamo provato a torrefare i caffè non miscelati e in diverse combinazioni. Il risultato: ora tostiamo alcuni dei nostri caffè non miscelati, altri invece miscelati. Alcuni caffè danno il meglio se torrefatti da soli. Abbiamo fatto anche dei test sull'invecchiamento del nostro caffè dopo la torrefazione, e abbiamo scoperto che possiamo lasciar invecchiare il caffè nei silos per 15 giorni. In precedenza, il periodo di invecchiamento era di solo tre o quattro giorni".

Omkafè ha sviluppato anche i propri caffè filtro – inizialmente in risposta alla forte domanda da parte dei turisti delle vicine Austria, Svizzera e Germania. Anche qui, Omkafè ha stracciato il breviario delle regole ed ha sviluppato miscele che dischiudono l'altitante potenziale del caffè filtro in Italia: il caffè filtro *Gusto Espresso*

# the Revolution

The future of espresso coffee machines.

**Plus 4 You** is the proof that there are no boundaries to the field of professional machines and represents one of the stages in the long voyage that CMA has undertaken with courage and determination.



**QUALITY**  
excellent and consistent result in the cup



**SAVING**  
energy saving at least 30%



**FLEXIBILITY**  
the machine can be adapted to your particular blend



Plus 4 You



CMA SPA :: Via Condotti Bardini 1 :: 31058 Susegana Treviso Italy  
Tel: +39 0438.6615 :: Fax: +39 0438.60657 :: Email: cma@cmaspa.com

www.cmaspa.com  
www.plus4youtherevolution.com

the coffee taste spectrum – round, delightfully complex, with notes of toasted bread and chocolate, and eminently drinkable. Filter now accounts for some 6% to 8% of Omkafe's sales, against a comparable figure of 1% or 2% for most Italian roasters!

At its new headquarters in Arco, the company offers training courses – Lorenzo and Fabrizio Martinelli are authorised SCAE Trainers – and the company is an authorised centre for the 1st and 2nd stage SCAE Barista Certification exams.

Also, like other top-end speciality coffee roasters, in addition to sourcing its coffee from importers, Omkafe seeks direct relationships with growers in producer countries, with the aim of achieving the best quality – not just in the

beans they buy, but in the “attention to and respect for the social and environmental conditions in which growers from over thirty countries in the world operate”  
www.omkafe.com

di caffè speciality di fascia alta, oltre a rifornirsi di caffè da altri importatori, Omkafe cerca rapporti diretti con i piantatori nei paesi produttori, con l'obiettivo di raggiungere la migliore qualità – non soltanto nel caffè in grani acquistato, ma anche nella “attenzione e rispetto per le condizioni sociali ed ambientali in cui operano i coltivatori di oltre trenta paesi del mondo”.  
www.omkafe.com



**Lorenzo Martinelli (left) of Omkafe receives the Hidden Treasure award from Franz Grunenwald, the first SCAE Certified Brewmaster**

**Lorenzo Martinelli (a sinistra) riceve il premio del tesoro nascosto SCAE da Franz Grunenwald, il primo Brewmaster certificato SCAE**

so di Omkafe è una rivelazione – diverso da qualsiasi miscela filtro che possiate aver mai assaggiato – un caffè che va ad occupare una parte inutilizzata della gamma di gusti del caffè – armonico, delizioso, complesso, con note di pane tostato e cioccolato, che si fa bere molto volentieri. Il caffè filtro attualmente occupa circa il 6-8% delle vendite totali di Omkafe, contro una cifra di confronto del 1 o 2% della maggior parte delle torrefazioni italiane!

Nella nuova sede centrale di Arco, l'azienda offre corsi di formazione (Lorenzo e Fabrizio Martinelli sono entrambi formatori SCAE) e l'azienda è centro autorizzato per il primo e il secondo livello degli esami per la qualifica di Barista SCAE.

Inoltre, come altri torrefattori

**DEDICATED TO COFFEE**

K30 Single Espresso Grinder  
K30 Twin Espresso Grinder

„Grind-on-Demand“ – freshly ground coffee, cup by cup, guarantees sensational espresso every time. With precise electronic control, flexible electronic programming and high performance 2 second grinding time the MAHLKÖNIG espresso grinders are fast, fresh and perfect.

www.mahlkoenig.de

**MAHLKÖNIG**  
The professional art of grinding since 1924

**NEW!**

product design award 2008

COLIN SMITH, Past President of SCAE and Chairman of the Information Committee, reports

## Dalla Corte hosts SCAE visit to Milan

A group of 10 SCAE members got a two-day education in espresso making on September 25 and 26 from **Holger Weltz** and **Paolo Dalla Corte** at the **Dalla Corte** production plant in Milan. Arriving in glorious weather the evening before, we had the opportunity to introduce ourselves to one another. The next day, we toured the Dalla Corte production plant and learned about the technology embodied in the company's espresso machines. In his search for consistent quality in a cup of espresso, the company's founder, Paolo Dalla Corte, has developed a machine capable of producing an optimum extraction for every shot of espresso coffee it brews, controlling grind consistency and the temperature at each group head to produce a perfect infusion.

The company was started by **Bruno dalla Corte**, who, after working with another machine manufacturer, developed his own new design of espresso machine, the New Evolution series, with his son Paolo. Their original aim was to achieve optimum extraction by refining the heating system used in each group head – the company's Direct Temperature Control System (DTCS). With this technology, you can control the temperature of coffee to an accuracy of  $\pm 0.1$  °C, setting each group head at its own individual temperature. With additional electronic controls governing grind and dosage in relation to dosing time, the machines maintain absolute consistency in the coffee produced, time after time. A control system for milk temperature also ensures a perfect,

consistent frothing of milk. Lastly, Dalla Corte's digital programming system allows users to programme the espresso machine remotely, via a computer link. This an essential facility for coffee shop chains needing to achieve product uniformity for their brands across many outlets.

Dalla Corte is a family operation with only a small production plant, rolling out around six new machines a day. We saw components being put together on different work benches to be mounted in their frames before the final testing. Here we could see the accessibility and ease of replacement of parts if necessary: rapid machine servicing is always important for coffee shops, which always want to keep the duration of servicing operations and any machine downtime to a minimum.

In the afternoon, we were treated to a visit to some of Milan's coffee shops, seeing first-hand how various styles of shop suited their own particular markets. We went to some very traditional shops decked with wonderful chandeliers and elegant mirrors around the older parts of the city, while smaller corner shops put more emphasis on local service, offering food items and acting as a social centre for their neighbourhoods. To round off our excursion, we were treated to afternoon drinks in the elegant surroundings of the Ristorante Caffè Savini. Situated under the arcades of the Galleria Vittorio Emanuele II, just next to the Duomo, the Savini offers the utmost in service and quality. A visit with the owner to its kitchens and its reception suites confirmed the highest

Di COLIN SMITH, ex presidente della SCAE e presidente della Commissione Informazione

## Dalla Corte ospita la visita SCAE a Milano

Il 25 e il 26 settembre, per un gruppo di 10 membri SCAE c'è stato un corso di formazione di due giorni sulla preparazione dell'espresso, tenuto da **Holger Welts** e **Paolo Dalla Corte** nello stabilimento di produzione **Dalla Corte** a Milano. Arrivati con un tempo splendido la sera precedente, abbiamo avuto l'opportunità di fare la reciproca conoscenza. Il giorno successivo, abbiamo visitato l'impianto produttivo **Dalla Corte** e siamo venuti a conoscenza della tecnologia che è incorporata nelle macchine per espresso dell'azienda. Nella sua ricerca di costante qualità in una tazzina di espresso, il fondatore della società **Paolo Dalla Corte**, ha sviluppato una macchina in grado di dare un'ottima estrazione per ogni dose di caffè espresso preparata, controllando la coerenza del macinato e la temperatura di ciascun gruppo erogatore per produrre un'infusione perfetta.

L'azienda è stata fondata da **Bruno dalla Corte**, il quale, dopo aver lavorato con altri produttori di macchine, ha sviluppato il suo nuovo modello di macchina per espresso, la serie **New Evolution**, con il figlio **Paolo**. Il loro obiettivo originario era di arrivare ad un'estrusione ottimale perfezionando il sistema di riscaldamento utilizzato in ciascun gruppo di erogazione – l'esclusivo **DTCS** (Direct Temperature Control System). Con questa tecnologia si può controllare la temperatura del caffè con un'approssimazione del  $\pm 0,1$  °C, impostando ogni gruppo erogatore alla propria temperatura individuale. Con altri controlli elettronici che regolano la macinatura e la dosatura in rapporto al tempo di dosatura, le loro macchine garantiscono che il caffè prodotto, volta dopo volta, sarà sempre uguale. Inoltre, un sistema di controllo della temperatura del latte assicura anche una schiuma di latte densa e perfetta. Infine, il sistema di programmazione digitale di **Dalla Corte** permette all'utente di programmare a distanza la macchina per espresso, collegandosi con il computer. Questo è un servizio essenziale per le catene di coffee shop che hanno bisogno di mantenere l'uniformità dei propri prodotti in vari punti vendita.

*Dalla Corte è un'azienda familiare con solo un piccolo impianto produttivo, che sforna più o meno sei nuove macchine al giorno. Abbiamo visto mettere insieme i componenti su diversi piani di lavoro e venir montati nelle loro strutture prima della verifica finale. A questo punto abbiamo potuto vedere anche l'accessibilità e la facilità di sostituzione dei pezzi, al bisogno: un'assistenza rapida alla macchina è sempre importante per i coffee shop, che vogliono mantenere al minimo i tempi di operazioni di manutenzione e di fermo delle loro macchine.*

*Nel pomeriggio c'è stata offerta una visita in alcuni coffee shop di Milano, per vedere da vicino come i vari stili di locali si adattano ai propri mercati particolari. Siano andati in alcuni locali molto tradizioni, arredati con splendidi lampadari e pomposi specchi nelle zone più antiche della città, mentre in alcuni più piccoli bar 'di quartiere' si dà meno importanza al servizio, si trova anche qualcosa da mangiare e c'è un'atmosfera da ritrovo per le persone del vicinato. Per finire in bellezza, siamo stati invitati ad un drink pomeridiano nell'elegante ambiente del Ristorante Caffè Savini. Sito sotto le volte della Galleria Vittorio Emanuele II, proprio vicino al Duomo, il Savini offre il massimo in servizio e qualità. Una visita assieme al proprietario alle cucine e alle sale ha confermato l'altissimo standard della loro ristorazione – e il loro utilizzo di sei macchine per espresso **Dalla Corte**! A completamento della giornata*



**At the Dalla Corte factory, and some scenes from the cafés of Milan**  
*L'impianto produttivo Dalla Corte, et alcuni coffee shop di Milano*

standard of all their catering – and their need for six Dalla Corte espresso machines! To round off the day, we were treated to a lovely dinner in a local fish restaurant.

Friday morning gave us the opportunity to taste the results of this highly developed Italian espresso technology, where we could prove for ourselves the differentiation of taste produced by varying temperatures. We tested origins and blends brewed at different temperatures from 93 °C to 97 °C. The results were an object lesson in just how big a difference a small change in temperature can make – ample demonstration of the Dalla Corte motto, “Proof of Taste”. We were joined for this session by the renowned taster Gianluigi Nora, with whom we were able to dis-

cuss the refinements of taste extraction. Another insight was shared by David Beeman of the American company Cirqua Customised Water Systems as we tasted coffees brewed alternatively with treated and untreated water, learning how treated water can customise the taste of an espresso in any part of the world. Clearly, with the bringing together of control over as many factors as possible in the production of a cup of coffee, every barista should be able to produce a perfect cup of coffee every time.

Many thanks to Dalla Corte for looking after us so well. We all left Milan with a deeper insight into espresso making. Dalla Corte’s search for perfection epitomises the aim of the SCAE to produce “a better cup of coffee”.

ta, ci è stata offerta un’ottima cena in un ristorante di pesce.

Il venerdì mattina ci è stata offerta l’opportunità di gustare i risultati di quest’avanzatissima tecnologia italiana per l’espresso, e in quell’occasione abbiamo potuto verificare direttamente la diversificazione del gusto prodotta variando la temperatura. Abbiamo testato qualità e miscele preparate a diverse temperature, da 93 a 97 °C. I risultati sono stati l’argomento di una lezione su quanto grande può essere la differenza che fa un piccolo cambiamento di temperatura – ampia dimostrazione dello slogan di Dalla Corte, “Proof of taste” (La prova del gusto). Si è unito a noi in questo il famoso assaggiatore Gianluigi Nora, con il quale abbiamo potuto discutere le sottigliezze dell’estrazione del gusto. Un’altra opinione è quella che ci ha fornito David Beeman, dell’azienda americana Cirqua Customised Water Systems, mentre assaggiavamo caffè preparati alternativamente con acqua trattata e non trattata, ed abbiamo appreso come l’acqua trattata può personalizzare il gusto di un espresso in qualunque parte del mondo. Chiaramente, potendo unire il controllo di quanti più fattori possibile nel produrre una tazza di caffè, ogni barista dovrebbe essere capace di produrre ogni volta una perfetta tazza di caffè.

I nostri ringraziamenti a Dalla Corte per averci trattato così bene. Tutti siamo ripartiti da Milano più consapevoli di come si prepara l’espresso. La loro ricerca della perfezione incarna l’intento della SCAE di produrre “una tazza di caffè migliore”.

PAUL STACK of Marco Beverage Systems reports

## SCAE Gold Cup Programme – moving forward

The SCAE Gold Cup Programme received its first real exposure at the SCAE Wonderful World of Coffee convention in Copenhagen during June. The event demonstrated how far this educational programme has developed over the past twelve months. All the basic educational modules for the programme are complete and available from the SCAE course organisers. Brewmaster certification courses have taken place, establishing a core of course organisers capable of taking the Programme forward throughout much of Europe. Publicity brochures and advertising material has been printed and distributed widely and a Gold Cup booth at Copenhagen drew a great deal of interest. Most significantly, the Programme has been endorsed and sponsored by the filter coffee machine and filter grinder manufacturers in Europe, and the SCAE is deeply indebted to them. This financial support is necessary to take the Programme to its next stage of development, which is a general awareness of the Programme and a general awareness among consumers of the uniqueness of quality filter coffee – and as a result their recognition that a filter coffee is after all their favourite style of coffee!

In fact the major development resulting from the Programme is the dawning of a rediscovery that filter coffee not only exists, but that it provides immense potential for commercial development as a high quality speciality coffee, both in niche and mainstream sales. Discussion and debate as to how the programme can be developed and used is the essential element for its strength. Death through indifference is the worst fate!

So what are the immediate developments? Maybe the three most important are certifying Brewmasters, certifying coffee service outlets, and developing the discussions on coffee strength by regions.

### The continued roll-out of the education programme to certify more Brewmasters

The certification of Brewmasters is a prerequisite to the roll-out of the Gold Cup Programme. The two-day workshop has become a very popular gathering of like-minded coffee people. This workshop is most successful when run independent of other events that compete for its attention. When the workshop is dedicated solely to the certification programme, it is fascinating to see how the interaction between participants, who hail from many different areas of the industry, develop whole new vistas for the programme. The feedback from the Brewmasters courses has been somewhat overpowering, and between now and the end of the year a course will be held at the Marco Ireland training centre in Dublin, Ireland on October 22 and 23. Please contact [Joseph@marco.ie](mailto:Joseph@marco.ie) for details.

Other European locations are being considered, with details to follow, for proposed courses in Sweden, Germany and Iceland. Contact the SCAE Secretariat for further details.

### The certification of coffee service outlets

The Gold Cup Programme really comes of age when consumers can find somewhere that serves Gold Cup standard coffee. This process has just commenced. Already it can be seen that the Programme is taking two distinct directions. At the

Di PAUL STACK, Marco Beverage Systems

## Programma Gold Cup SCAE – aggiornamento

*Il programma Gold Cup SCAE ha avuto la sua prima uscita pubblica alla convention SCAE 'Wonderful World of Coffee' a Copenhagen, in giugno. L'evento ha messo in luce quanto questo programma sia progredito negli ultimi dodici mesi. Tutti i moduli formativi di base per il programma sono ora completi e disponibili presso gli organizzatori dei corsi SCAE. Si sono già svolti i corsi di qualificazione per Maestro caffettiere e con essi si è costituito un nucleo di organizzatori di corsi in grado di portare il programma nella maggior parte d'Europa. Le brochure illustrative e il materiale pubblicitario sono stati stampati in gran quantità e lo stand Gold Cup a Copenhagen ha suscitato un bel po' d'interesse. Inoltre, cosa molto importante, hanno aderito al Programma e lo hanno sponsorizzato i produttori europei di macchine per il caffè filtro e di macinacaffè filtro. Di questo la SCAE è molto riconoscente. Tale sostegno finanziario è necessario per portare il programma alla fase successiva di sviluppo, che è una consapevolezza generalizzata del programma e una consapevolezza generalizzata tra i consumatori dell'unicità del caffè filtro di qualità – e come conseguenza l'ammissione da parte di questi ultimi che è proprio il caffè filtro, in fin dei conti, il loro stile di caffè preferito!*

*In effetti il principale sviluppo risultante dal programma è il profilarsi della riscoperta dell'esistenza del caffè filtro, non solo, ma anche del suo immenso potenziale di sviluppo commerciale come specialità di caffè d'alta qualità, nelle vendite sia di nicchia sia convenzionali. La discussione e il dibattito su come si possa sviluppare ed utilizzare questo programma sono gli elementi essenziali della sua forza. Non c'è peggior destino di quello della morte per indifferenza!*

*Quali sono dunque gli sviluppi immediati? Probabilmente i tre più importanti sono la continua proposizione del programma formativo per qualificare più Maestri caffettieri, La qualificazioni dei locali che servono caffè, e un dibattito sulla forza del caffè per zone geografiche.*

*La qualificazione come Maestro caffettiere è un pre-requisito per l'attuazione del programma Gold Cup. Il seminario di due giornate è divenuto un incontro assai popolare tra persone dalla mentalità affine che si occupano di caffè. Questo seminario riesce meglio quando viene svolto senza altri eventi che si contendono l'attenzione dei partecipanti. Quando il seminario è destinato soltanto al programma di certificazione, è affascinante vedere come l'interazione tra i partecipanti, provenienti da molte diverse aree del settore, sviluppi intere nuove prospettive per il programma. Il feedback dei corsi per Maestro caffettiere è stato in un certo modo travolgente, e da oggi fino alla conclusione dei corsi annuali si terrà a Dublin, Irlanda, 22/23 ottobre*

*Chi è interessato a partecipare, può rivolgersi per avere maggiori informazioni a [david@marco-bev.co.uk](mailto:david@marco-bev.co.uk) o a [Joseph@marco.ie](mailto:Joseph@marco.ie)*

*Al momento si sta progettando di proporre i corsi, i cui dettagli verranno comunicati a breve, in altre sedi come Svezia, Germania e Islanda. Per ulteriori informazioni, rivolgersi alla Segreteria SCAE.*

### La qualificazioni dei locali che servono caffè

*Il programma Gold Cup sarà davvero 'maturo' soltanto quando i consumatori troveranno posti in cui si serve il caffè standard Gold Cup. Questo processo ora è appena all'inizio. Già si può vedere che il Programma sta prendendo due direzioni distinte. Da un lato c'è l'uso del programma per generare interesse verso la fascia alta del mercato*



**Gold cup sponsors gather at the Gold Cup stand in Copenhagen (main picture) and scenes from Gold Cup workshops**

**Gli sponsor della Gold Cup riuniti presso lo stand Gold Cup alla mostra di Copenhagen (foto grande); alcuni partecipanti ai seminari Gold Cup**

one end is the use of the Programme to generate an interest in the premium end of the coffee shop market. Here the coffee is generally ground from the bean, on demand, and often there is a whole range of speciality offerings including speciality origins and house blends. These change frequently and allow the consumer to explore the many possibilities that can be developed in filter coffee, as well as displaying the knowledge and the expertise of the roasters and shop owners. At the more popular end of the market, roasters are now beginning to develop coffee packs which meet the Gold Cup Standard pack sizes, ground correctly, in a similar way that such packs have been available for many years in Scandinavia. This allows the more popular coffee outlets to serve high quality mainstream blends as a standard option on the menu. The development of both these parts of the market is to be encouraged, as the Gold Cup is not an exclusive preserve, but should be widely available.

### **Coffee strength by region**

Open debate is a sign of interest and strength. So it is good news

that debate has commenced. Currently the most widely debated topic is the level of coffee strength that should be recognised by the standard. The level of coffee extraction is agreed by everyone as being between 18 and 22%, but there has always been a debate about the preferred strength. At present the SCAE Gold Cup standard strength is somewhat weaker than the Norwegian Standard, but somewhat stronger than the SCAA Gold Cup standard. There is a view that the preferred premium standard in fact varies on a regional basis throughout Europe and that one standard may not fit all, for such a diverse range of cultures. Anecdotally, one can say that the Scandinavians have traditionally consumed a stronger coffee than the Anglo Saxons, or even Germans, not to mention Italian and Greeks. Let the debate take place and let the standard be adjusted as appropriate.

So the Gold Cup programme comes to life. Thank you to our sponsors, Bravilor, Bunn, Coffee Queen, Mahlkönig, Marco and Bunn and to the growing international Brewmasters Club for their passion and belief in a better filter coffee world.

dei coffee shop. Qui il caffè viene di norma macinato direttamente dai chicchi, al momento, e spesso viene offerta un'intera gamma di specialità, comprese le miscele di qualità speciali e quelle della casa. Queste cambiano spesso e consentono al consumatore di esplorare le tante possibilità che si possono sviluppare per il caffè filtro, nonché di mettere in pratica la competenza e l'esperienza sia dei torrefattori sia dei proprietari dei negozi. Nella fascia di mercato più popolare, i torrefattori stanno iniziando ora a sviluppare confezioni di caffè che corrispondono alle dimensioni delle confezioni dello standard Gold Cup, con macinatura corretta, simili a quelle che si trovano da molti anni in Scandinavia. Questo permette anche ai negozi di caffè più popolari di servire miscele di alta qualità come opzione standard nel proprio menù. È necessario incentivare lo sviluppo di entrambe queste aree di mercato, poiché la Gold Cup non deve essere una riserva esclusiva, ma qualcosa disponibile su larga scala.

### **La forza del caffè per zone geografiche**

Un dibattito aperto è un segno d'interesse e forza. Quindi, il fatto che sia iniziato un dibattito è una buona notizia. Attualmente l'argomento più ampiamente discusso è il livello di forza del caffè che lo standard dovrebbe riconoscere. Sul livello di estrazione del caffè tutti concordano che debba essere tra il 18 e il 22%, mentre c'è sempre stata discussione su quanto debba essere forte. Al momento, la forza dello standard Gold Cup della SCAE è un po' più debole dello standard norvegese, ma un po' più forte dello standard Golden Cup della SCAA. C'è chi sostiene che lo standard di fascia alta preferito varia in base alla zona geografica in tutt'Europa e che non può esistere un solo standard per tutti con una tale varietà di culture. Storicamente si può dire che gli scandinavi per tradizione hanno sempre bevuto un caffè più forte degli anglosassoni, o anche dei tedeschi, lasciando da parte gli italiani e i greci. Che il dibattito abbia luogo e che lo Standard venga adattato, se così si ritiene.

Così diventa realtà il programma Gold Cup. Grazie ai nostri sponsor, Bravilor, Bunn, Coffee Queen, Mahlkoenig, Marco e Bunn e all'emergente Brewmasters Club internazionale per la passione e la convinzione in un miglior mondo del caffè filtro.

Grinding dates back to the first milling stones used by our distant ancestors, and while coffee grinders may look simple on the outside, the technology and considerations used in their design and manufacture truly cutting-edge. CHRISTIAN KLATT, in charge of technical marketing and training for Mahlkönig in Hamburg, and seminar leader for the SCAE Gold Cup programme, explains

## The soul of a new grinder

The market for espresso machines and coffee brewing machines is becoming increasingly technically sophisticated. Temperature and pressure stability, independent brew groups, improved ergonomics, data analysis and online connectivity are just a few trends that have been developed in the last couple of years. Some of these features have arisen simply with the further evolution of technology, others are based on innovative ideas and constitute a new diversification in brew head systems. Grinding is another area where these new and different demands are being made, and here, as in other areas that determine the quality of the final cup, every parameter influencing the final cup has to be evaluated and adapted to the specific needs of the user.

### Development of grinding discs

The following parameters can be experimented with when developing a new pair of grinding discs:

- Material (cast steel, tool steel, special alloys, tungsten carbide, ceramic, etc.)
- Surface treatment: coating, hardening, or 'ageing discs' for constant capacity (i.e., grinding the same amount of coffee at a given machine setting and time duration)
- Diameter: dependent on rpm, torque, ventilation,

capacity, temperature

- Tooth design: angles, depths, number of teeth, screw or magnetic mounting, flat vs. conical shape

All these factors are developed in direct conjunction with the disc casing and the motor. Only the perfect interaction between motor, casing, discs and spout gives the desired grind quality.

### Cast steel

Cast steel discs have a considerably lower capacity compared to tool steel discs. Only if their round teeth are well milled and edged can their grinding capacity be increased. Manufacturing costs – especially of high quality fine castings – are also higher than for tool steel. The advantage of cast steel is a longer lifetime (because of its high abrasion resistance). Therefore, customers with harder materials to be ground – e.g., stones or sand in the coffee, pepper or poppy seed – should choose cast steel discs for a longer constant output.

### Tool steel

Discs made of tool steel are easier and therefore cheaper to produce. The teeth are milled and turned into a blank disc, with no further casting tools needed. Potential abrasion can be delayed by surface treatment. Hardening (heating and cooling the material) affects the entire disc. Hard chrome or chemically nickel-coated discs have longer life times. However, foreign particles, such as

La macinatura risale alle prime macine in pietra usate dai nostri antichi antenati, e i macinacaffè possono sembrare semplici dall'esterno, ma la tecnologia e le riflessioni usate nel progettarle e nel produrle sono davvero d'avanguardia. Ce lo spiega CHRISTIAN KLATT, responsabile del marketing tecnico e della formazione per Mahlkönig, di Amburgo, nonché responsabile dei seminari del programma Gold Cup della SCAE.

## L'anima di un nuovo macinacaffè

Il mercato delle macchine per espresso e delle macchine per caffè filtro si sta facendo sempre più intensamente sofisticato. Stabilità di temperatura e pressione, gruppi d'infusione indipendenti, ergonomia migliorata, analisi dei dati e connettività online sono solo alcune delle tendenze che si sono sviluppate negli ultimi due anni. Alcune di queste caratteristiche sono nate semplicemente con l'evoluzione tecnologica, altre si basano su idee innovative e costituiscono una nuova diversificazione nei sistemi di testa del filtro. La macinatura è un'altra area in cui si pongono nuove e diverse esigenze, e qui, come in altre aree che determinano la qualità della tazza finale, ogni parametro che influenza la qualità finale deve essere valutato ed adattato alle specifiche esigenze.

### Sviluppo dei dischi macina

Nello sviluppo di una nuova coppia di dischi macina possono essere sperimentati i seguenti parametri:

- Materiale (acciaio fuso, acciaio per utensili, leghe speciali, carburo di tungsteno, ceramica, etc.)
- Trattamento superficiale: rivestimento, tempra, o 'invecchiamento dei dischi' per una capacità costante (ossia, macinare sempre lo stesso quantitativo di caffè ad una data impostazione di macchina e in un dato tempo)
- Diametro: dipendente da giri, coppia, ventilazione, capacità, temperatura)
- Modello dei denti: angoli, profondità, numero di denti, montaggio a viti o magnetico, forma piatta oppure conica

Tutti questi fattori si sviluppano in diretto collegamento con l'alloggiamento del disco e il motore. Solo la perfetta interazione tra motore, alloggiamento, dischi e foro di erogazione dà la qualità di macinatura desiderata.

### Acciaio fuso

I dischi in acciaio fuso hanno una capacità notevolmente minore in confronto ai dischi in acciaio per utensili. Solo se i loro denti arrotondati sono ben fresati e appuntiti può migliorare la loro capacità di macinatura. I costi di fabbricazione – specialmente di ottime colate di alta qualità – sono inoltre più alti di quelli dell'acciaio per utensili. Il vantaggio dell'acciaio colato è la durata maggiore (a causa della sua alta resistenza all'abrasione). Quindi, i clienti che devono macinare materiali più duri – ad es. pietre o sabbia nel caffè, pepe o semi di papavero – dovrebbero scegliere i dischi di acciaio colato, per avere un risultato costante più a lungo.

### Acciaio per utensili

I dischi fatti di acciaio per utensili sono di fabbricazione più facile e quindi sono più economici. I denti vengono fresati e lavorati su un disco grezzo, senza bisogno di ulteriori strumenti di fusione. La potenziale abrasione può essere allontanata con un trattamento superficiale. La tempra (riscaldamento e raffreddamento del materiale) ha effetto sull'intero disco. I dischi in cromo o chimicamente ricoperti di nichel hanno una durata maggiore. Tuttavia, le particelle estranee, come le pietre nel caffè, possono rompere il rivestimento e causare la contaminazione del materiale macinato. Ma 'invecchiare artificialmente' i dischi nuovi d'acciaio danneggiandone la superficie con perle di vetro elimina i bordi molto taglienti dei denti. Questo nuovo metodo di trattamento dei dis-

stones in the coffee, can break the coating and lead to contamination of the ground material. But 'artificially ageing' new steel discs by blasting their surface with glass pearls takes off the very sharp edges of the teeth. This new method of treating the discs gives them a higher constant capacity, which is a top priority in most super-automatic machines with pre-set, unchangeable grinder settings.

#### **Tungsten carbide**

Tungsten carbide discs cost considerably more to produce, since they are made using special diamond tools, but they last up to 20 times longer. These discs are used in high capacity industrial grinders, especially for the extra fine grinding required to produce Turkish-style coffees.

#### **Ceramic discs**

The development of ceramic discs is much more cost intensive than developing tooth designs for steel discs. But with every tool form for mak-

ing a ceramic disc costing more than €10,000, developing a successful new design is a very expensive undertaking. Simply trying to copy the tooth design of a proven steel disc into a ceramic version has not proven successful. Ceramic discs are manufactured by pressing their material into a form, and they cannot be changed afterwards. Once developed, however, ceramic discs have a longer lifetime than steel discs. However they do break very easily, for example from a stone in the coffee, from being dropped on the ground or even when screwed on too tightly. Their low breaking strength only allows a maximum diameter of 70mm.

#### **Adapting the different elements**

The tooth design of a disc and its diameter need to be adapted to the grinder casing, to the rotating disc carrier and, especially, to the motor. The starting torque, needed to start the grinder with beans between the discs, determines the size of

*chi dona loro una maggior capacità costante, il che è una delle maggiori priorità nella maggior parte delle macchine superautomatiche per macinare con impostazione predeterminata e immutabile.*

#### **Carburo di tungsteno**

*I dischi di carburo di tungsteno sono notevolmente più costosi alla produzione, poiché sono fatti usando speciali utensili di diamante, ma durano fino a venti volte di più. Questi dischi sono usati nei macinacaffè industriali ad alta capacità, specialmente per la macinatura extra sottile necessaria per fare il caffè alla turca.*

#### **Dischi di ceramica**

*Lo sviluppo dei dischi di ceramica è molto più costoso di quello del modello a denti per i dischi d'acciaio. Ma quando ogni forma per realizzare un disco in ceramica costa più di €10.000, lo sviluppo di un nuovo modello che funzioni è un'impresa davvero costosa. Provare semplicemente a copiare in ceramica il modello a denti di un disco in acciaio già sperimentato non è servito. I dischi in ceramica si realizzano pressando il materiale in una forma, e in seguito non possono essere modificati. Una volta sviluppati, comunque, i dischi di ceramica hanno una durata maggiore dei dischi d'acciaio. Tuttavia, si rompono facilmente, per esempio se c'è una pietra nel caffè, se cadono a terra o perfino se vengono avviati troppo strettamente. La loro bassa resistenza alla rottura consente inoltre solo un diametro massimo di 70 mm.*

#### **Adattare i diversi elementi**

*Il modello dei denti di un disco e il suo diametro devono essere adattati all'alloggiamento della macina, al supporto rotante del disco e, in particolare, al motore. La coppia d'avviamento, necessaria per avviare la macina con i chicchi già tra i dischi, determina la necessaria dimensione del motore. Nella progettazione di un disco, si possono modificare i seguenti parametri:*

# Abuse it.



Do not believe anyone who tells you that decaffeinated coffee is not good! When the blend is good the taste does not change. And with the Demus® Process, chosen by the best coffee roasters, what we do is remove the caffeine while leaving the properties of every single bean unaltered. So that you may enjoy the pleasure of an espresso every time you want to. Well then... may your next coffee be a decaffeinated one.

  
**demus**  
...decaffeinated with art  
via Caboto, 31 - 34147 Trieste  
info@demus.it • www.demus.it

the motor needed. When designing a disc, the following parameters can be changed:

- Number of teeth: coarse teeth, medium teeth and fine teeth. Their count and proportions determine the aggressiveness of the cutting action
- Offset-tangent from the centre (variation in degrees from the radius): this affects the capacity of the disc (see T in graphic)
- Milling depth, especially of the fine teeth: defines the fineness the disc is able to produce. Turkish discs receive an additional extra fine milling at the end of production to produce particle sizes lower than 100µm or 0.01mm
- Diameter of the disc: the bigger the disc, the greater the amount of beans that lie between them, and therefore the higher the required starting torque and bigger the motor.

### Development of the grinder body

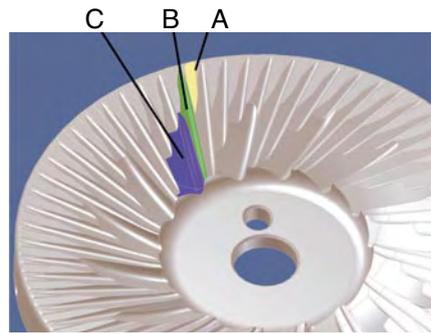
Heat, freshness, dosing accuracy, residue-free grinding, ergonomics and ease of maintenance are the main parameters to look for when developing the grinder body of the machine itself.

In order to minimise the heat in the disc casing, the following precautions can be taken:

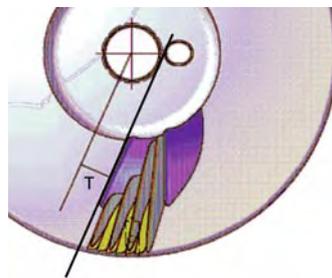
- Disconnection of motor and disc casing via non-heat-conduction couplings and belt drives
- Ventilation of the grinder body
- Increasing the grinding surface (diameter of the disc)
- Increasing the power of the motor, hence lowering the current consumption and heating of the motor
- Use three-phase power supply.

Market requirements for freshness led to the move towards grind-on-demand technology, where only the needed amount of coffee is ground and dosed directly into the portafilter. The coffee does not sit in

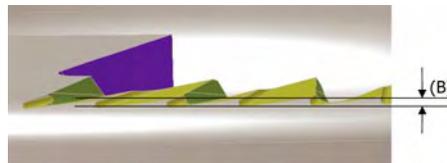
**Grinding teeth:** fine (A), medium (B) and coarse (C) determine the aggressiveness of the cutting action  
**Denti:** sottile (A), medio (B) e grossolano (C) determinano l'aggressività dell'azione di taglio



**The offset-tangent (T) affects the capacity of the disc**  
**Sfasamento-tangente dal centro (T) influenza la capacità del disco**

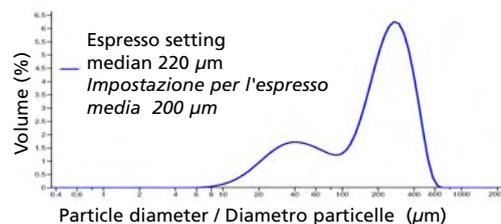


**Milling depth – shown in diagram for fine teeth (B)**  
**Profondità di fresatura – nella grafica (B), per denti sottili**



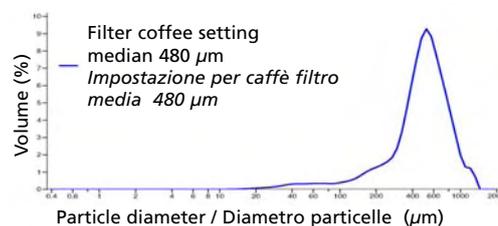
**Particle size distribution: espresso**  
**differential volume**

**Distribuzione della dimensione delle particelle: espresso**  
**volume differenziale**



**Particle size distribution: filter coffee**  
**differential volume**

**Distribuzione della dimensione delle particelle: caffè filtro**  
**volume differenziale**



- **Numero dei denti:** denti grossi, denti medi e denti sottili. Il numero e le proporzioni determinano l'aggressività dell'azione di taglio
- **Sfasamento-tangente dal centro (variazioni in gradi dal raggio):** questo influenza la capacità del disco (vedere T nella grafica).
- **Profondità di fresatura, specialmente dei denti sottili:** definisce la finezza che il disco può produrre. I dischi turchi ricevono un'ulteriore fresatura sottile extra a fine produzione, per poter produrre particelle di dimensioni minori di 100 µm o 0,01 mm.
- **Diametro del disco:** più grandi sono i dischi, maggiore è la quantità di chicchi che vi trova posto, e quindi più alta è la coppia d'avviamento e più grande il motore che sono necessari.

### Sviluppo del corpo della macina

Calore, freschezza, precisione di dosaggio, macinatura senza residui, ergonomia e facilità di manutenzione sono i principali parametri cui guardare quando si sviluppa il corpo della macina nella macchina.

Allo scopo di ridurre al minimo il calore nell'alloggiamento del disco, si possono adottare le seguenti precauzioni:

- Disconnessione di motore e alloggiamento del disco mediante giunti non a conduzione termica e trasmissioni a cinghia.
- Ventilazione del corpo della macina.
- Aumento della superficie di macinazione (diametro del disco)
- Aumento della potenza del motore, quindi diminuzione del consumo di corrente e del riscaldamento del motore
- Uso di alimentazione elettrica trifase.

Le esigenze di freschezza del mercato hanno portato a procedere verso una tecnologia di macinatura 'on demand', in cui si macina solo la quantità di caffè necessaria e la si dosa direttamente nel portafiltro. Il caffè non resta nella camera di dosaggi in attesa di essere dosato. Come abbiamo visto al WBC 2008 di Copenhagen, anche i macinacaffè dosatori sono modificati con timer per dare ogni volta la dose precisa.

the dosing chamber waiting to be dosed. As seen in WBC 2008 in Copenhagen, even doser grinders are modified with timers to give an exact dosing every time. The lever still has to be pulled several times, though.

Dosing at the accuracy of preferably 0.1g per shot puts high requirements on the electronic control and the spout of the grinder. Exact running times, special spout geometry and specific electrically earthed body points (to eliminate static charging of the ground coffee) help to produce a precise dosing accuracy.

Further developments towards closed systems, with as little contact with oxygen as possible, are pushing this idea even further in the direction of the freshest dosing possible.

In comparison to traditional doser grinders, grind-on-demand significantly heats up the motor and capacitor through numerous start-stop-operations. High repetition frequencies lead to heating of the grinder, the discs and the coffee. New developments towards ventilation and three-phase motors minimise the heating again.

#### **Grind Analysis**

Having developed new discs in a new casing brings the need to analyse the grind quality in order to compare it.

Different teeth designs of the discs produce different particle shapes and particle size distributions. The gap between the discs gives the overall grind size. For whatever brewing method the coffee beans need to be ground, the grinder has to be developed and adjusted to meet certain characteristics of the ground particles.

The shorter the extraction time, the finer the grind needs to be. Ground coffee and water need to interact in the right way. In the extraction, the solubles in the coffee start dissolving into the water. Finer particles have their aroma components exposed to the



**marco**   
POURING PERFECTION

# FILTRO SHUTTLE FOR GOLD CUP COFFEE

Marco Beverage Systems Ltd Telephone: +353 (0)1 295 2674  
63 Heather Road, Fax: +353 (0)1 295 3715  
Sandyford Industrial Estate, email: sales@marco.ie  
Dublin 18. www.marco.ie

*La leva, comunque, deve essere abbassata varie volte.*

*Dosare con un'approssimazione auspicabile di 0,1 g per dose pone stretti requisiti per il controllo elettronico e il foro di erogazione della macina. Tempi di lavorazione giusti, una geometria speciale per il foro di erogazione e specifici punti del corpo elettricamente neutri (per eliminare la carica statica del caffè macinato) contribuiscono a dare precisione di dosaggio.*

*Ulteriori sviluppi verso sistemi chiusi con il minor contatto possibile con l'ossigeno possono spingere quest'idea anche oltre, in direzione dell'erogazione di dosi sempre più fresche.*

*A confronto con i macinacaffè dosatori tradizionali, il macinacaffè 'on demand' riscalda notevolmente il motore e il trasformatore durante le numerose operazioni di start/stop. L'alta frequenza delle ripetizioni porta al riscaldamento della macina, dei dischi e del caffè. Nuovi sviluppi verso la ventilazione e i motori trifase mantengono di nuovo al minimo il riscaldamento.*

#### **Analisi del macinato**

*Aver sviluppato nuovi dischi in un nuovo alloggiamento comporta la necessità di analizzare la qualità del macinato per confrontarla.*

*Il diverso disegno dei denti produce diverse forme delle particelle e diverse distribuzioni delle loro dimensioni. Lo spazio tra i dischi dà la dimensione generale del macinato. Quale che sia il metodo di preparazione per il quale i chicchi di caffè vengono macinati, il macinacaffè deve essere sviluppato e regolato per soddisfare determinate caratteristiche delle particelle macinate.*

*Quanto più è breve il tempo di estrazione, tanto più deve essere sottile il macinato. Il caffè macinato e l'acqua devono interagire nel modo giusto. Nell'estrazione, i solubili del caffè cominciano a sciogliersi nell'acqua. I componenti aromatici delle particelle più sottili esposti all'acqua di saranno trasportati via più rapidamente. la percentuale di estrazione dipende da quanta*

water to be washed out quicker. The rate of extraction depends on how much of the coffee's surface is exposed. The more surface area that is exposed, the faster the extraction happens.

For espresso brewing at 9 bars of water pressure, the ground coffee particles need to have two different sizes: The graph of the laser analysis shows two peaks. A distinctive coarse peak should be as slim as possible, meaning that all these particles should have the same size. Besides that the graph shows a fine peak representing powdery particles, that will lay in between the coarser parts to build an evenly tamped bed, creating the needed resistance to the water pressure in the filter. In the extraction, these fine particles produce more body and more bitterness. Therefore the right amount of fine particles is essential to obtaining a balanced cup. The production of fine particles is inevitable during grinding, due to the brittleness of roasted beans. Using

sharper discs reduces the amount of uncontrolled crushing and fine particles, with more of the coffee being cut into the desired particle sizes.

For filter coffee brewing, where water is running through the grounds only by gravity, the fine particles are not desirable. Due to longer extraction times of about 3-4 minutes, fine particles would be overextracted and give too many bitter aroma components to the brew. All particles should have the same size. Here, the laser analysis graph shows only one peak.

The SCAE's Gold Cup programme focuses on building awareness of quality filter brewing. Besides the correct brewing process, fresh and precise grinding plays an essential role to achieving the desired quality in the cup. Grinders that are developed to produce this exact particle size distribution will allow the water to extract only the desired flavour solubles that the green coffee grower and the roaster have been working to achieve.

*superficie di caffè è esposta. Maggiore è l'area superficiale esposta, più velocemente si verificherà l'estrazione.*

*Per la preparazione dell'espresso a 9 bar di pressione dell'acqua, le particelle di caffè macinato devono essere di due diverse dimensioni: la grafica dell'analisi al laser mostra due picchi. Un caratteristico picco del grossolano, quanto più affilato possibile, che significa che tutte queste particelle devono avere la stessa dimensione. Accanto a questo, la grafica mostra un picco sottile che rappresenta le particelle polverose, che si depositeranno tra le parti più grossolane a costituire un letto omogeneamente compresso, costituendo la necessaria resistenza alla pressione dell'acqua nel filtro. Nell'estrazione, queste particelle sottili producono più corpo e gusto più amaro. Quindi la quantità giusta di particelle sottili è essenziale per ottenere una tazza equilibrata. La produzione di particelle sottili è inevitabile durante la macinatura, a causa della friabilità dei chicchi tostati. Usare dischi più affilati riduce la quantità di rotture non controllate e le particelle sottili, e una maggior quantità di caffè viene diviso nella voluta dimensione delle particelle.*

*Per la preparazione del caffè filtro, nella quale l'acqua scorre attraverso il macinato solo per gravità, le particelle sottili non sono desiderabili. A causa dei tempi d'estrazione più lunghi, circa 3-4 minuti, le particelle sottili verrebbero sovra-estratte e darebbero troppi componenti di aroma amaro al caffè. Tutte le particelle devono avere la stessa dimensione. Qui, il grafico dell'analisi al laser mostra solo un picco.*

*Il programma Gold Cup della SCAE è incentrato sul costruire la consapevolezza della preparazione di qualità del caffè filtro. Accanto al procedimento corretto per la preparazione, una macinatura fresca e precisa gioca un ruolo essenziale nel raggiungere la qualità desiderata nella tazza. I macina caffè che vengono sviluppati per produrre questa precisa distribuzione delle dimensioni delle particelle permetteranno all'acqua di estrarre solo i solubili d'aroma voluti, quelli per ottenere i quali hanno lavorato il coltivatore di chicchi verdi e il torrefattore.*



## Dalla Corte **Multi Boiler Technology** The Original



[www.dallacorte.com](http://www.dallacorte.com)

Coffee analysis,  
R&D and education

## Demus Lab

Demus Lab, a laboratory for the chemical analysis of coffee with a Quality System that has already been certified in conformity with the ISO 9001; 2000 standard, is about to obtain accreditation from SINAL (www.sinal.it). This institution operates in Italy carrying out the function of guaranteeing the competences and impartiality of laboratories in performing the accredited tests, through periodic technical checks. All the analytical procedures have already been put in place in expectation of receiving the visit from the certifying body.

Once the procedural formalities are completed, the analyses carried out by Demus Lab will be officially recognised as part of the European Union's accreditation scheme, with the aim of allowing the unrestricted circulation of goods and products over community territory without the need for repetitive checks by the authorities in the various countries.

Demus Lab's activities are therefore concentrated on offering assistance to companies in the coffee industry such as roasting companies and green coffee buyers, to ensure the chemical and physical characteristics as well as the organoleptic features of the product in each stage of its production. The technicians at Demus Lab (who include qualified coffee experts registered with the Trieste Chamber of Commerce) are able to make inspections and take samples of the coffee arriving at the port of Trieste or classify the original samples to verify it meets the standards required.

With the roasted product, Demus Lab provides assistance in checking the organoleptic qualities in the cup through tast-

ing or chemical analyses to check caffeine, humidity and ochratoxin content.

Furthermore, Demus Lab provides a wide range of courses in the various coffee production sectors to enable customers to bring the checks and tests necessary for guaranteeing con-



stant product quality over time to their own companies. They range from coffee classification to coffee tasting, taking in a thorough study of the creation and roasting of blends for espresso coffee en route. The courses currently available are:

- the classification of green coffee
- roasting coffee for espresso
- how to create coffee blends for espresso.
- the determining factors for coffee quality at source and tasting the sample in infusion and espresso form
- the international green coffee markets: a course aimed at small and medium sized roasting companies
- the lever-type espresso coffee machine between innovation and tradition
- why franchise in the coffee shop?
- creating a coffee shop menu for snack bars and franchises
- the meeting of the coffee and wine worlds.

Where there is demand for further information, particularly with regard to checking production process quality, Demus Lab provides its consultants for an on-site visit and consultancy services.

Another important business activity is coffee, Research and Development which resulted in the foundation of Demus Lab as a spin-off in 2004.

PUBBLICITÀ

Analisi del caffè, Ricerca e Sviluppo, consulenze e formazione

## Demus Lab

Demus Lab, laboratorio di analisi chimiche sul caffè con Sistema Qualità già certificato secondo le norme ISO 9001; 2000, è in procinto di ottenere l'Accreditamento da parte del SINAL (www.sinal.it). Tale istituzione svolge in Italia la funzione di garantire, attraverso verifiche tecniche periodiche, la competenza ed imparzialità dei Laboratori nell'effettuazione delle prove accreditate. Tutte le procedure di analisi sono già implementate nell'attesa di ricevere la visita dell'organismo certificatore.

Una volta concluso l'iter procedurale, le analisi effettuate da Demus Lab saranno riconosciute ufficialmente nell'ambito dello schema di accreditamento dell'Unione Europea, al fine di permettere la libera circolazione di merci e prodotti sul territorio comunitario, senza necessità di controlli ripetitivi da parte delle autorità dei vari Paesi.

L'attività di Demus Lab si concentra quindi nell'offrire un supporto alle aziende del settore del caffè, come torrefattori e crudisti, per garantire le caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche del prodotto lungo tutta la filiera produttiva. I tecnici di Demus Lab (tra cui Periti di Caffè iscritti alla Camera di Commercio di Trieste) sono in grado di effettuare ispezioni e campionamenti sul caffè in arrivo presso il Porto di Trieste, oppure classificare i campioni di origine per verificarne la rispondenza ai requisiti richiesti.

Sul prodotto torrefatto Demus Lab offre un supporto per la verifica delle caratteristiche organolettiche di tazza mediante prove di assaggio, oppure tramite analisi chimiche per determinare il contenuto di caffeina, umidità ed ocratossina A.

Inoltre Demus Lab offre una panoramica di corsi nei vari settori della produzione del caffè, per permettere ai Clienti di introdurre in azienda le verifiche ed i controlli necessari per garantire una Qualità del prodotto costante nel tempo. Si va dalla classificazione del caffè verde all'assaggio del caffè, passando per gli approfondimenti sulla creazione e tostatura della miscela per l'espresso. I corsi attualmente proposti sono:

- la classificazione del caffè verde
- la tostatura del caffè per l'espresso
- come costruire la miscela caffè per l'espresso
- i fattori determinanti per la qualità del caffè all'origine e l'assaggio del campione in infusione ed in espresso
- i mercati internazionali di caffè verde: un corso rivolto alla piccola/media torrefazione
- la macchina caffè espresso a leva tra innovazione e tradizione
- perché fare franchising nella caffetteria?
- creare un menu caffetteria per il bar e il franchising
- il mondo del caffè incontra quello del vino

Laddove ci sia la richiesta di ulteriori approfondimenti, con particolare attenzione al controllo Qualità del processo produttivo, Demus Lab mette a disposizione i suoi consulenti per una visita in loco e attività di consulenza.

Un'altra importante branca operativa è l'attività di Ricerca & Sviluppo sul caffè, per la quale è nato come "spin-off" della Demus nel 2004.

SCAE Web Editor **MICHAEL SEGAL**  
on the latest in the speciality coffee sector

# Round-up of international news

## ITALY: European Team Coffee Challenge set to be a highlight at Triestespresso Expo

The Triestespresso Expo, scheduled for November 13-15, will be the setting for this year's European Team Coffee Challenge, the light-hearted competition that brings together coffee professionals from all over Europe.

The SCAE event, now in its third year after successful editions in Dublin and Moscow, will include workshops involving the coffee experts on behalf of the ETCC's sponsors. The focus of the event, however, will be the competitions, which will cover selecting coffee, roasting, espresso and cappuccino preparation and using coffee in original and interesting recipes that take the drink well outside of its normal role as a beverage.

National teams from a number of European nations will show their expertise in serious – and not so serious – contests, including making cappuccinos on old-fashioned machines and producing latte art in two cups at once.

Some of the best baristas in Europe will be competing in the Coffee Flair Challenge, demonstrating cutting-edge skill in producing new-age coffee drinks with great style and panache.

The importance of the social side of the gathering has not been overlooked either, starting with a welcome party and dinner to be held at one of Trieste's pubs. This will include a special competition for all

attendees involving champagne and coffee beans, a wine and espresso tasting led by coffee expert Andrej Godina, and a breezy cupping contest that will tickle the funnybone as much as the tastebuds.

The social programme continues the next evening with a Happy Hour buffet dinner, featuring specially prepared dishes based on coffee. That evening also sees the fun-filled "Coffee Race", which will take competitors around the competition area cupping grappa, brewing espressos, cupping coffee and preparing cappuccinos, all the while avoiding the obstacles enroute.

The organisers are still hard at work devising new and exciting surprises for the ETCC event; for more details, as they become available, contact the SCAE Secretariat on [secretary@scae.com](mailto:secretary@scae.com).

Of course, the ETCC takes place at an ideal venue, Hall H of the Fiera Trieste during the Triestespresso Expo 2008 fair, which has grown dramatically in size since its first edition in 2002. Set to kick off with a conference on the theme of "The rise of world consumption and the future of coffee production," at Trieste's Stazione Maritima conference centre on November 12, the event then moves for three days to the Fiera Trieste trade fairgrounds for the exhibition. Several pavilions at the fairgrounds, linked by tunnels, will be used to accommodate exhibitors representing roasters, coffee machine suppliers, ancillary suppliers and importers, among others,

Il responsabile editoriale web della SCAE, **MICHAEL SEGAL**, ci aggiorna sul settore del caffè speciality

## Sommario delle notizie dal mondo

### ITALIA: a Triestespresso Expo l'evento culminante sarà il campionato europeo a squadre Barista (European Team Coffee Challenge)

Triestespresso Expo, che si svolgerà da 13 al 15 novembre, sarà quest'anno lo scenario per l'European Team Coffee Challenge, l'allega gara che riunisce i professionisti del caffè di tutt'Europa.

L'evento SCAE, al suo terzo anno di vita dopo i successi delle edizioni di Dublino e Mosca, prevede dei seminari che vedranno la partecipazione di esperti del caffè per conto degli sponsor dell'ETCC. La parte centrale dell'evento, comunque, saranno le gare, che riguarderanno la selezione del caffè, la torrefazione, la preparazione di espresso e cappuccino e l'uso del caffè in ricette originali ed interessanti che portano la bevanda ben al di là del suo solito ruolo.

Le squadre nazionali di numerose nazioni europee di mostreranno la loro competenza in gare serie (e anche non tanto serie), tra le quali la preparazione del cappuccino in macchine d'epoca e la realizzazione di decorazioni di latte in due tazze contemporaneamente.

In competizione nella Coffee Flair Challenge ci saranno alcuni dei migliori baristi d'Europa, che dovranno mostrare la loro abilità all'avanguardia nel produrre bevande al caffè innovative, con tanto stile ed eleganza.

Non è tenuta in second'ordine nemmeno l'importanza dell'aspetto sociale della riunione, a cominciare dal party con cena di benvenuto, che si svolgerà nei pub di Trieste. Si terrà anche una speciale gara per tutti i partecipanti che vedrà protagonisti lo champagne e i chicchi di caffè, una degustazione di vino ed espresso, condotta dall'esperto caffettiere Andrej Godina, e un allegro concorso di cupping che stuzzicherà l'humour tanto quanto le papille gustative.

Il programma sociale continua la sera successiva con una cena al buffet di Happy hour, che presenterà piatti speciali a base di caffè. La stessa serata prevede anche la divertentissima "Corsa del caffè", che porterà i concorrenti a muoversi in tutta l'area di gara degustando la grappa, preparando espressi, degustando il caffè e preparando cappuccini, il tutto evitando gli ostacoli che si presentano sul percorso.

Gli organizzatori sono tuttora impegnati intensamente a predisporre nuove ed esaltanti sorprese per l'evento ETCC; per maggiori particolari, man mano che saranno disponibili, ci si può rivolgere alla segreteria SCAE all'indirizzo e-mail [secretary@scae.com](mailto:secretary@scae.com).

Naturalmente, l'ETCC si tiene in una sede ideale, il padiglione H di Fiera Trieste durante la fiera Triestespresso Expo 2008, una manifestazione che, dalla sua prima edizione nel 2002, è cresciuta in maniera esponenziale. Con l'apertura affidata ad una conferenza sul tema "La crescita dei consumi mondiali e il futuro della produzione caffeicola" al Convention Hall della Stazione Maritima, il 12 novembre, l'evento si sposterà poi per tre giorni nell'area fieristica di Fiera Trieste per l'esposizione. Verranno utilizzati numerosi padiglioni del centro fieristico, collegati tra loro da gallerie, per accogliere gli espositori tra i quali sono rappresentati torrefattori, fornitori di macchine per il caffè, fornitori sussidiari e importatori, come comunicano gli organizzatori di Triestespresso Expo.

Ulteriori dettagli su Triestespresso Expo si possono trovare sul sito web [www.triestespresso.it](http://www.triestespresso.it).

### INTERNAZIONALE: Il WBC nomina Laura Lee responsabile delle sponsorizzazioni per il campionato di Atlanta

La World Barista Championship Ltd ha annunciato a metà settembre che

# GREENCOF®

## GATEWAY TO GREEN COFFEE

Greencof offers you a wide range of assorted coffee varieties. From small amounts to truckloads, from spotposition or shipped from origin, we provide you the best the market has to offer.



GREENCOF  
Appelsteeg 3  
1621 BD Hoorn  
The Netherlands

Tel: +31-(0)229-547040  
Fax: +31-(0)229-270479  
[info@greencof.com](mailto:info@greencof.com)  
[www.greencof.com](http://www.greencof.com)

according to the Triestpresso Expo organisers.

More details of the Triestpresso Expo are available from their website [www.triestpresso.it](http://www.triestpresso.it).

### NETHERLANDS: Rose van Asten wins Dutch Cup Tasting Championship

The second edition of the Dutch Cup Tasting Championship took place in mid-September, and this year the event was given both free space and technical support by the Fine Food show, Alf Kramer reports. Some 25 participants from all walks of coffee life participated in the well-organised event.

In the breaks between the qualifying rounds, the semi-finals and the finals, there were educational sessions for the audience, covering the professional side of being a good cup taster and a good barista, all of which were well received by the audience.

The Championship itself turned out to be a real thriller in all rounds, and only small margins decided who would be among the final four. As happens many times in the SCAE's Cup Tasting Championships, the winner was decided on the last cup lifted from the table.

Rose van Asten became the winner by a tiny margin. In the final, three competitors had seven cups correct out of eight. In the beginning, Rose was behind, but she won because she had the eighth cup correct and achieved her result in the shortest time.

Rose van Asten should be a familiar name to those who follow coffee competitions. A child psychology student for a number of years, she has also been a barista, and has now focussed completely on coffee. This has taken her twice to producing countries, and won her two Dutch Barista championships, one Latte Art Championship and now a Cup Tasters Championship, and she is not yet 30.

She came eighth in the WBC Championship in Berne in 2006, seventh at the Latte Art Championship in Antwerp last year and 14th at the Tokyo WBC event, and she coached Liesbeth Slijster, who came third in the most recent WBC in Copenhagen.

The Dutch chapter was well represented while helping out in the back room during the Copenhagen Championships, and they proved beyond any doubt that they were good organisers – so good that they had ideas that will be used in next June's World Championships in Cologne.

After a slow start, a highly skilled and enthusiastic coffee culture is spreading throughout the Netherlands. The Dutch will undoubtedly send a very strong team to Cologne and they will be among the favourites in the SCAE Best Nation Competition.

Images from the Dutch Cupping Tasting Championship (by Alf Kramer) are available in the Gallery section of the SCAE website, [www.scae.com](http://www.scae.com).

### INTERNATIONAL: WBC appoints Laura Lee as Sponsorship Manager for Atlanta Championship

World Barista Championship Ltd announced in mid-September that Laura Lee had been appointed as Sponsorship Manager for the 10th Annual World Barista Championship, taking place in Atlanta, Georgia, April 16-19, in conjunction with the SCAA's 21st Annual Exposition.

Laura Lee has been Partnership Programs Manager for the Specialty Coffee Association of America since 2007. She will retain that current position while concurrently managing the WBC sponsor programme. In the WBC capacity, she will be the account manager and single point of contact for existing and new event sponsors, the WBC added.

Sponsorship opportunities with the WBC are now available for 2009. Please contact Laura Lee at [llee@scaa.org](mailto:llee@scaa.org) for more information. Some opportunities are limited or exclusive and will be managed on a first contract basis, the WBC said.

### JAPAN: SCAJ celebrates specialty coffee with October Conference & Exhibition

The Specialty Coffee Association of Japan, the SCAE's sister organisation, has scheduled its World Specialty Conference and Exhibition 2008 at Tokyo's Big Sight exhibition centre October 15-17.

The 2008 edition features a major exhibition, seminars, workshops and tours, along with other events.

Full details, including assistance with appropriate accommodation, are available at the event's website, [www.scaj2008.jp/index\\_eng.html](http://www.scaj2008.jp/index_eng.html).

### RWANDA: President presents awards to first African Cup of Excellence winners

President Paul Kagame of Rwanda presented the top two awards to the winners of the first Cup of Excellence competition to be held in Africa, at the end of August.

The presentation, in the Rwandan capital Kigali, marked the conclusion of the competition phase of the Cup of Excellence programme, which since its beginnings in 1999 has taken place only in Latin American producing nations.

The national and international judges determined that 24 coffees were the best, out of the 200 entries that the competition attracted.

The Buremera MIG Washing Station, in the Huye area located in the south of the country, took first place, with a score of over 92 points, and also submitted the third place coffee.

A lot from the Kakco-Rulindo Washing Station in the North Rulindo district supplied the second best coffee, the judges found.

Although each washing station handles the coffee from a large number of growers, each grower has been identified and will be recognised on the Cup of Excellence



See us at  
Triestpresso Expo  
Pavilion E, stand 1E22  
November 13 to 15

# Q9

**GRINDER NOT SWIFT ENOUGH?  
TIRED OF QUEUES?  
DOSE ON DEMAND:** Freshly ground coffee,  
cup by cup, without making your clients wait.  
Two doses or one instantaneously, at the touch of your  
filter holder.

**QUALITY ESPRESSO** 

Motors, 1-9 · 08040 Barcelona, Spain  
Export Tel. +34 933 946 305    Export Fax +34 933 322 111  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)    [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)



## Specialist Green Coffee Merchants

Sourcing directly from the farmers

**DR** WAKEFIELD & Company Limited

coffee@drwakefield.com www.drwakefield.com



website, [www.cupofexcellence.org](http://www.cupofexcellence.org), COE said.

The internet auction for the Rwandan Cup of Excellence winners is to take place October 14, with each of the farmers sharing in the premiums generated by the auction.

### Auction block

#### HONDURAS: Norwegian SCAE members show strong presence in Cup of Excellence bidding

Norwegian SCAE members made up one of the largest groups of successful bidders at the Honduras Cup of Excellence auction in early July,

taking four of the top six winning coffees.

The first place coffee – 15 bags of Pacas variety from Franklin Adonis Madrid's **El Sauce II** farm in the country's Santa Barbara region – was won with a \$16.65 bid by **Time's Club**, acting for **C-Coop** and **Kyokuto Fadie Corp**.

Second place **Finca Moreno's** owner Pedro Moreno achieved a price of \$15.35 a pound in the auction, for 13 bags of bourbon from the farm in the same region. **Maruyama Coffee** for the **Mikatajuku Group** shared the honours as bidders with **Honey Coffee**, **Sugi Roasting Co** and **Orsir Coffee**.

All of the remaining top six coffees in the auction were won by

Laura Lee è stata nominata responsabile delle sponsorizzazioni per la X edizione annuale del World Barista Championship, che avrà luogo ad Atlanta, in Georgia, dal 16 al 19 aprile, in contemporanea con la XXI Esposizione Annuale della SCAA.

Dal 2007 Laura Lee era la responsabile dei programmi di partnership per la **Specialty Coffee Association of America**. Il WBC informa inoltre che ella conserverà tale ruolo, mentre contemporaneamente gestirà il programma di sponsorizzazioni del WBC. Per conto di WBC, sarà il direttore amministrativo e il referente per gli sponsor presenti e futuri.

Per il 2009 sono già disponibili le opportunità di sponsorizzazione del WBC. Per maggiori informazioni, rivolgersi a Laura Lee all'indirizzo [llee@scaa.org](mailto:llee@scaa.org). WBC informa che alcune di queste opportunità sono limitate o esclusive e saranno gestite in base all'ordine di arrivo delle richieste.

#### GIAPPONE: La SCAJ festeggia il caffè speciality con la conferenza ed esposizione in ottobre

La **Specialty Coffee Association of Japan**, organizzazione consorella della SCAE, ha programmato la Conferenza ed Esposizione World Specialty 2008 nel centro fieristico Big Sight di Tokio dal 15 al 17 ottobre.

L'edizione 2008 prevede una grande mostra, seminari, workshop e visite guidate, oltre ad altri eventi.

Tutti i particolari, compreso il servizio di accoglienza con le sistemazioni più appropriate, si trovano sul sito web della manifestazione, [www.scaj2008.jp/index\\_eng.html](http://www.scaj2008.jp/index_eng.html).

#### RUANDA: il presidente consegna i riconoscimenti per i vincitori della prima Cup of Excellence d'Africa

Il presidente del Ruanda Paul Kagame ha consegnato i riconoscimenti dei primi due posti ai vincitori della prima gara **Cup of Excellence** svoltasi in Africa, alla fine di agosto.

La cerimonia di consegna, nella capitale ruandese Kigali, ha segnato la conclusione della fase di competizione del programma Cup of Excellence, che, fin dal suo inizio nel 1999 si era tenuta soltanto nelle nazioni produttrici dell'America Latina.

I giudici nazionali ed internazionali hanno stabilito quali sono i 24 caffè migliori tra i 200 candidati che la gara ha richiamato.

Il primo posto, con un punteggio di oltre 92, è andato alla stazione di lavaggio **Buremera MIG**, nella zona di Huye, del sud del paese, che ha presentato anche il caffè piazzatosi al terzo posto.

La giuria ha decretato il secondo posto per un caffè proveniente da un lotto della stazione di lavaggio **Kakco-Rulindo** del distretto del Nord Rulindo

Sebbene ambedue le stazioni di lavaggio trattino caffè di numerose piantagioni, ognuno di queste è identificabile, e la si potrà trovare sul sito web della Cup of Excellence, [www.cupofexcellence.org](http://www.cupofexcellence.org).

L'asta Internet per i vincitori della Cup of Excellence ruandese si terrà il 14 ottobre, e tutti i coltivatori parteciperanno dei premi che la gara ha prodotto.

### Le aste

#### HONDURAS: I membri norvegesi della SCAE fanno sentire la loro forte presenza nelle offerte per la Cup of Excellence

I membri norvegesi della SCAE hanno costituito uno dei più grandi gruppi di offerenti all'asta della Cup of Excellence Honduras all'inizio di luglio, assicurandosi quattro dei caffè superiori vincitori.

Il caffè al primo posto - 15 sacchi della varietà Pacas dall'azienda **El Sauce II** di Franklin Adonis Madrid nella regione Santa Barbara di quel paese - è stato acquistato con un'offerta da 16,65 \$ da parte di **Time's Club**, che rappresentava **C-Coop** e **Kyokuto Fadie Corp**.

Il proprietario di **Finca Moreno** (secondo posto), Pedro Moreno ha spuntato un prezzo di 15,35 \$ la libbra nell'asta, per 13 sacchi di Bourbon provenienti dall'azienda della stessa regione. **Maruyama Coffee** per il **Mikatajuku**

## ETHIOPIA!

[www.oasereisen.de](http://www.oasereisen.de)



*Exciting (coffee) journeys on the „roof of Africa“* \*

\* Tailor made, for you and for your clients, also in Kenya, Tanzania, Yemen...

**OASE REISEN.**  
Specialized on Africa.



**Ethiopian**  
የኢትዮጵያ  
THE NEW SPIRIT OF AFRICA

## Commendatore Dr Alberto Hesse

1918-2008

We very much regret to report the death on June 16 of Dr Alberto Hesse, a Pioneer Member of the SCAE and one of the best known green coffee traders in Europe. He was 90.

Dr Hesse had over 60 years of experience in the green coffee brokerage founded by his father in his home city of Trieste, and he became the owner of the company in 1958, specialising in importing speciality arabicas and robustas, and eventually becoming an exclusive importer as well of gourmet origins.

Besides being the chair of the Trieste Coffee Association, he also served as president of the European coffee traders group CECA, and as president of the European Coffee Federation.

A graduate in Economics, Social and Political Sciences and Law, he had a distinguished career as a fighter pilot during World War II, under the Italian Air Forces and, following Italy's capitulation, for the Royal Air Force, where he served with distinction for the RAF's Balkan Headquarters. In 1967, he was appointed Commendatore or Commander of the Italian Republic by the Italian President, and he served as Honorary Consul of the Republic of Cameroon for many years.

Dr Hesse, who was one of the original members of the SCAE and attended all of the initial meetings that preceded its establishment, was remembered with a minute's silence at the opening of the SCAE's Wonderful Coffee event in Copenhagen on June 19.

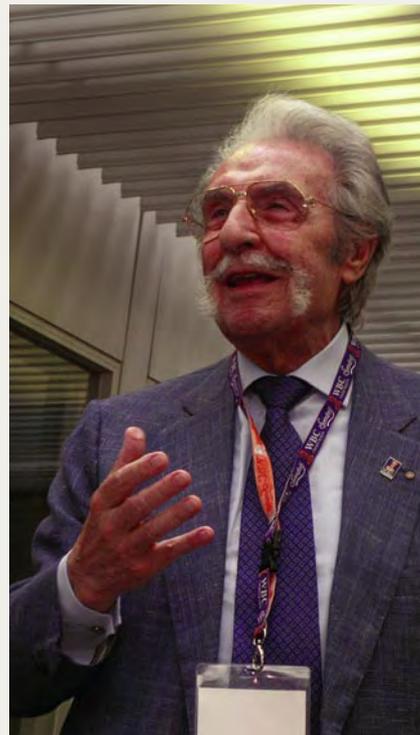
*Ci rattrista molto annunciare la scomparsa, avvenuta il 16 giugno, del dottor Alberto Hesse, membro pioniere della SCAE, uno dei più noti commercianti di caffè verde d'Europa. Aveva 90 anni.*

*Il dottor Hesse aveva più di 60 anni d'esperienza nell'intermediazione del caffè verde, un'attività fondata da suo padre nella sua Trieste, di cui egli era diventato proprietario nel 1958, specializzandosi nell'importazione delle speciality arabica e robusta, e infine divenendo un importatore esclusivo anche di qualità di alta gastronomia.*

*Oltre ad essere il presidente dell'Associazione del caffè di Trieste ha svolto anche il ruolo di presidente del gruppo di commercianti europei di caffè, CECA, e di presidente della Federazione europea del caffè.*

*Laureato in economia, Scienze politiche e sociali e Giurisprudenza, ebbe una notevole carriera come pilota durante la seconda Guerra mondiale nell'Esercito italiano, e, dopo la capitolazione dell'Italia, con nella Royal Air Force, dove svolse servizio con onore per il Quartier generale dei Balcani della RAF. Nel 1967 venne nominato dal Presidente della Repubblica commendatore della Repubblica Italiana, ed è stato in seguito console onorario della Repubblica del Camerun per molti anni.*

*Il dottor Hesse, che fu uno dei membri fondatori della SCAE e partecipò a tutte le riunioni preliminari che ne precedettero l'istituzione, è stato ricordato con un minuto di silenzio all'apertura della manifestazione Wonderful Coffee SCAE, il 19 giugno a Copenhagen.*



## 140 Years PROBAT Innovative Quality with Tradition



For over 140 years PROBAT has been carried by a special commitment for roasting coffee and other foods. Led by passion and visions, the company has since its founding year in 1868 never stopped finding the best ways to unfold aroma. Long-time

experience and high quality standards have made PROBAT a global market leader for coffee roasting machines and plants. PROBAT defines milestones in coffee roasting and uses innovative technology to set benchmarks in environmental protection.

[www.probat.com](http://www.probat.com)



## Il tuo marchio sorride

(your logo will smile)



... quando può andare su tazze

d'Ancap

(... when placed on Ancap cups)



[www.ancap.it](http://www.ancap.it) - [ancap@ancap.it](mailto:ancap@ancap.it)

Norwegians, with past World Barista Champion Tim Wendelboe making the third highest bid (\$14.00 a pound) for the programme's fourth highest scoring coffee lot, 13 bags of catuaí from the **Cielito Lindo** farm owned by Extreberto Caceres Gutierrez.

The other top six coffees in the Cup of Excellence competition were won by **Solberg & Hansen**, which has bought coffees in every Cup of Excellence auction, **A/S Pals**, and **Kaffebrenneriet**.

Among the other SCAE members to successfully bid in the auction were **Bewleys** of Ireland, **Mareterra** of Spain and Russia's **SFT Trading**.

### GUATEMALA: \$80 winning coffee price smashes Cup of Excellence records

The top-scoring Cup of Excellence coffee from the **El Injerto I** farm in mid-June brought in the highest price at auction ever received for any coffee in the programme, at a staggering \$80.10 per pound.

A combined Japanese-American group produced the winning bid on the coffee – 16 bags of the Pacamara variety from the Huehuetenango region – from the farm, based near La Libertad and owned by Arturo Aguirre Escobar. The successful bidders were **Stumptown Coffee Roasters** and **Sweet Maria's** of the US, and **Maruyama Coffee** acting for the **Mikatajuku Group** from Japan.

Both the second and third place coffees were taken by US-based **Coffee Bean International** for its client **Target**. The third place coffee, 16 bags of caturra from **Finca San Guayaba** at Palencia near Guatemala City (managed by Juan de la Cerda Colom and his son Juan Diego) actually achieved the second best price, at \$21.05 per pound.

Coming second in the Cup of Excellence competition, and achieving the third best price (\$17.05 per pound) was the lot of 19 bags of bourbon from the **La Benedición** farm near Yepocapa, Chimaltenango.

The organisers noted the strong bids received from a number of European buyers, including those from the UK, Norway, Germany and the Netherlands.

The previous record for a Cup of Excellence coffee was \$49.75 a pound achieved by a Brazilian coffee in the 2005 auction.

### EL SALVADOR: Mercanta's \$20.10 per pound bid gets Cup of Excellence winner

A 17-bag lot of Bourbon from Juan Jose Ernesto Menéndez Argüello's **La Ilusión** farm at Santa Ana brought in a whopping \$20.10 a pound in El Salvador's 2008 Cup of Excellence internet auction, held in early June.

UK speciality coffee importer and SCAE member **Mercanta** made the winning bid for the top coffee in the country's 2008 programme, acting on behalf of retailer **Fortnum and Mason** and roaster **Has Bean**, as well as **Orsir Coffee** in Taiwan, **Den Gyldne Bønne** from Norway and Canada's **49th Parallel Coffee Roasters**.

Second in the bidding, at \$10.16 per pound, was the Pacamara variety from Marco Antonio Batres and Teresa Eugenia Giammattei's **Santa Teresa Nicolas Mountain** farm, which achieved fourth place in the competition. A North American group made up of **Sacred Grounds Coffee Roasters**, **49th Parallel Roasters**, **Olympia Roasting Co**, **Ecco Caffe**, **Transcend Coffee**, **Café Imports** and **Coffee Roasters** of New Orleans were the successful bidders.

The judges' second place coffee, 12 bags from Eduardo Francisco de Jesús Castro Magaña's **Pacamaral** farm, brought in the third best price in the auction, \$9.55 per pound. That coffee was won by Japan-based **Maruyama Coffee**, acting for the **Mikatajuku Group**, **Iwai Coffee** and **Orsir Coffee**.

**Group** ha condiviso gli onori di offerente con **Honey Coffee**, **Sugi Roasting Co** e **Orsir Coffee**.

Tutti i restanti principali sei caffè superiori dell'asta sono stati conquistati dai norvegesi, con l'ex campione World Barista **Tim Wendelboe** che ha fatto la terza più alta offerta (14,00 \$ la libbra) per il lotto di caffè con il quarto più alto punteggio, 13 sacchi di Catuai dall'azienda **Cielito Lindo** di proprietà di **Extreberto Caceres Gutierrez**.

Gli altri sei caffè superiori della gara Cup of Excellence sono stati conquistati da **Solberg & Hansen**, che ha acquistato caffè in tutte le aste Cup of Excellence, da **A/S Pals** e da **Kaffebrønneriet**.

Tra gli altri membri SCAE che hanno fatto offerte riuscite nell'asta c'erano **Bewleys** dall'Irlanda, **Mareterra** dalla Spagna e **SFT Trading** dalla Russia.

#### **GUATEMALA: il prezzo del caffè vincente di 80 \$ ha stracciato i record della Cup of Excellence**

Il caffè dal punteggio superiore nella Cup of Excellence dall'azienda **El Injerto I** a metà giugno ha riportato il più alto prezzo mai ricevuto da un caffè in un'asta del programma, con un incredibile 80,10 \$ la libbra.

Un gruppo misto giapponese/americano ha prodotto l'offerta vincente per questo caffè - 16 sacchi della varietà Pacamara della regione Huehuetenango - dall'azienda che ha sede vicino a La Libertad, di proprietà di **Arturo Aguirre Escobar**. Gli offerenti vincenti sono **Stumptown Coffee Roasters** e **Sweet Maria's** dagli USA e **Maruyama Coffee** per conto del **Mikatajuku Group** dal Giappone.

Sia il secondo che il terzo caffè sono andati alla **Coffee Bean International** (USA) per il cliente **Target**. Il caffè al terzo posto, 16 sacchi di caturra da **Finca San Guayaba** di Palencia vicino Guatemala City (gestita da **Juan de la Cerda Colom** e dal figlio **Juan Diego**) hanno in effetti ottenuto il secondo miglior prezzo, con 21,05 \$ la libbra.

A piazzarsi secondo nella gara Cup of Excellence e a strappare il terzo miglior prezzo (17,05 \$ la libbra) è stato il lotto di 19 sacchi di bourbon proveniente dall'azienda **La Benedición** vicino a **Yepocapa**, Chimaltenango.

Gli organizzatori hanno notato che molte offerte forti provenivano da numerosi compratori europei, tra i quali quelli da Regno Unito, Norvegia, Germania e Olanda.

Il precedente record per un caffè Cup of Excellence era stato di 49,75 \$ la libbra, ottenuto da un caffè brasiliano, nell'asta 2005.

#### **EL SALVADOR: L'offerta da 20,10 \$ la libbra di Mercanta si aggiudica il vincitore della Cup of Excellence**

Un lotto da 17 sacchi di Bourbon dall'azienda **La Ilusión** di **Juan Jose Ernesto Menéndez Argüello** di Santa Ana ha procurato a quest'ultimo un notevole 20,10 \$ la libbra all'asta internet della Cup of Excellence 2008 di El Salvador, all'inizio di giugno.

L'importatore di caffè speciality del regno Unito, nonché membro SCAE, **Mercanta**, ha fatto l'offerta vincente per il caffè migliore del programma 2008 di quel paese, per conto del rivenditore **Fortnum and Mason** e del torrefattore **Has Bean**, ma anche per **Orsir Coffee** di Taiwan, **Den Gylde Bønne** della Norvegia e i **49th Parallel Coffee Roasters** del Canada.

Seconda nelle offerte, a 10,16 \$ la libbra, è stata la varietà Pacamara dell'azienda **Santa Teresa Nicolas Mountain** di **Marco Antonio Batres** e **Teresa Eugenia Giammattei**, che ha ottenuto il quarto posto nella gara. Il fortunato offerente è stato un gruppo nordamericano composto da **Sacred Grounds Coffee Roasters**, **49th Parallel Roasters**, **Olympia Roasting Co**, **Ecco Caffè**, **Transcend Coffee**, **Café Imports** e **Coffee Roasters of New Orleans**.

Il caffè che ha ottenuto dalla giuria il secondo posto, 12 sacchi dell'azienda **Pacamara** di **Eduardo Francisco de Jesús Castro Magaña** ha ottenuto il terzo miglior prezzo nell'asta, 9,55 \$ la libbra. Questo caffè è stato conquistato dal giapponese **Maruyama Coffee**, per conto di **Mikatajuku Group**, **Iwai Coffee** e **Orsir Coffee**.

## Tazze a prova di BST

(Espresso cup created for BST)



(Big Beauty Test)

**La qualità del vostro marchio  
merita il meglio**

(The quality of your brand deserves the Best)



**www.ancap.it - ancap@ancap.it**





TRIESTE: THE ESPRESSO  
COFFEE CITY



**TRIESTE  
ITALY** **13-15  
NOVEMBER  
2008**  
OPENING SEMINAR NOV.12

# Triestepresso expo

WWW.TRIESTESPRESSO.IT

## THE EXHIBITION:

Espresso Coffee Industry  
on show - 4<sup>th</sup> edition

## THE CONFERENCE:

39<sup>th</sup> International Coffee Day  
November 12<sup>th</sup>, 2008  
"The rise of world consumption  
and the future of coffee  
production: a critical balance"

## THE COMPETITION:

3<sup>rd</sup> ETCC - European Team  
Coffee Challenge

Fiera Trieste Spa  
P.le de Gasperi, 1  
34139 Trieste - Italy  
Tel +39 040 9494111  
Fax +39 040 393062

espresso@fiera.trieste.it



ESPRESSO COFFEE INDUSTRY

**ON SHOW**

## Index of Advertisers

Ancap SpA	50, 51
Beyond the Bean	IFC
Brita GmbH	7
Bunn Corporation	3
CMA SpA	34
Coffee Board of India	5
Dalla Corte s.r.l.	44
Daterra	9
Delta Water Engineering NV	15
Demus SpA	41
Demus Lab	33, 45
Diedrich Coffee Roasters	IBC
Ditting Maschinen AG	33
D.R. Wakefield Co. Ltd	48
Espresso Warehouse	19
Everpure Europe	12
Fiera Trieste	52
Greencof	46
Mahlkönig – Stawert Mühlenbau GmbH & Co. KG	35
Marco Beverage Systems Limited	43
Mercanta – The Coffee Hunters	24, 25, 26, 27
Oase Reisen	48
Probat-Werke von Gimborn	
Maschinenfabrik GmbH	49
Quality Espresso SA	47
Reneka International	17
Schluter SA	OBC
Wonderful Coffee Cologne 2009	22

## Coffee Calendar

### SCAJ Conference & Exhibition 2008

October 15-17 – Tokyo, Japan

Contact:

SCAJ 2008 Secretariat

Tel.: +81-3-3831-2698

Fax: +81-3-5807-3019

E-mail: info@scaj2008.jp

www.scaj2008.jp/index\_eng.html

### Triestepresso Expo / 3rd SCAE European Team Coffee Challenge

November 13-15, 2008 – Trieste, Italy

Fiera Trieste contact:

Tel.: +39 040 9494111

Fax: +39 040 39 30 62

E-mail: espresso@fiera.trieste.it

www.fiera.trieste.it/espresso

For more information on the

SCAE European Team

Coffee Challenge, contact:

secretary@scae.com

www.scae.com

### Sintercafé 22nd Annual Conference & Exhibition

November 13-16 – San José, Costa Rica

Contact: Sintercafé

Tel.: +506 2223 8064

Fax: +506 2233 0213

E-mail: info@sintercafe.com

www.sintercafe.com

### SCAA 21st Annual Conference & Exhibition

April 16-20, 2009 – Atlanta, Georgia, USA

Tel.: +1 562-624-4100

Fax: +1 562-624-4101

E-mail: coffee@scaa.org

www.scaa.org

### SCAE Wonderful Coffee Cologne 2009

June 26-28, 2009 – Cologne, Germany

Contact: SCAE Secretariat

secretary@scae.com

www.scae.com



Picture courtesy of: Four Beans Coffeehouse

Picture courtesy of: Fabrice P...

# Engineering Responsibly

## ...Environmentally Conscious

IR Series - In-Store Roasters

CR Series - Commercial Roasting Equipment

*Inventiveness inspires.*

*It transforms power into emotion.*

*Controllability into liveliness.*

*Technology into insight.*

*Inventiveness has the power to transform any RoastMaster's experience.*



*"...the Difference is in the Detail"*

[www.diedrichroasters.com](http://www.diedrichroasters.com)

Conforms to Underwriter Laboratories - UL 508 A



EDMUND DAVID SCHLUTER  
(1834-1905)

GABRIEL EDWARD SCHLUTER  
(1841-1887)

EDWARD WILLIAM SCHLUTER  
(1883-1926)

GERALD CHARLES SCHLUTER  
(1885-1953)

GERALD EDWARD SCHLUTER  
(1917-1979)

JOHN EDWARD SCHLUTER  
(1948-)

PHILIP MICHAEL SCHLUTER  
(1973-)

SCHLUTER 

STILL IN  
~~OUT OF~~ AFRICA

GRAND CRU COFFEE FROM SCHLUTER SA

Burundi	Cameroon	D.R. Congo	Ethiopia	Kenya	Malawi
MURAGO F.W. A	CAPLAMI F.W. A	F.W. KIVU PB	DILLA SIDAMO 2	SOLAI AA	SATEMWA AA
Rwanda	Tanzania	Uganda	Zambia	Zimbabwe	
KAYCO MOUNTAIN F.W. A	HOPE F.W. AA	BUGISU ORGANIC A	TERRANOVA AAA	CROCODILE CREEK AA	

Tel: +41 22 3622434, E-mail: [coffee@schluter.ch](mailto:coffee@schluter.ch), Website: [www.schluter.ch](http://www.schluter.ch)

SCHLUTER SA - THE JOY OF AFRICAN COFFEE