Espresso sottoestratto: come riconoscere e risolvere il problema

espresso-sottoestratto-4300ff9c

Negli articoli precedenti abbiamo chiesto dei consigli a diversi professionisti del mondo del caffè. Grazie alla loro competenza abbiamo approfondito gli aspetti della macinatura, abbiamo dato suggerimenti sulla preparazione dell'espresso e sulla necessaria pulizia delle attrezzature della caffetteria. Molto spesso abbiamo citato le modalità di estrazione dell'espresso ed elencato alcuni errori in cui è facile incorrere. Tra questi ai primi posti la sottoestrazione e la sovraestrazione del caffè che rappresentano delle procedure scorrette e determinano un risultato assolutamente negativo in tazza.

Per spiegare meglio un argomento così articolato, abbiamo interpellato un vero coffee expert, Andrej Godina, dottore di ricerca in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffè presso l'Università di Trieste e responsabile della formazione sul caffè di SCAE Italia, che in questo numero ci parlerà di sottoestrazione.

[caption id="attachment_26366" align="aligncenter" width="349"]caffe? sottoestratto in tazza caffe? sottoestratto in tazza[/caption]

Quali sono gli errori più frequenti in fase di estrazione dell'espresso?

Innanzitutto vorrei dare una definizione alla bevanda che chiamiamo espresso. L'espresso si ottiene dalla percolazione dell'acqua calda che, a seguito di una pressione elevata, passa attraverso uno strato di caffè tostato, macinato e compattato e genera un flusso di uscita dai beccucci del portafiltro, estraendo le caratteristiche del caffè stesso. Ciò che definisce il caffè espresso è quindi prima di tutto un'estrazione prestabilita in termini di volume e di tempo. La definizione impone inoltre che in tazza la bevanda si presenti con una crema in superficie, spessa, con una tessitura fine e persistente. Detto questo, possiamo evidenziare i più frequenti errori di estrazione legati alla scorretta granulometria del caffè macinato e che determinano un'estrazione eccessiva oppure al contrario un'estrazione

insufficiente delle proprietà del caffè. Appunto, sovraestrazione e sottoestrazione.

Partiamo dalla sottoestrazione del caffè: perché accade?

Siamo di fronte ad un fenomeno di sottoestrazione quando il flusso di acqua passa attraverso la polvere di caffè troppo velocemente poiché il caffè è stato macinato in maniera grossolana. Il passaggio rapido attraverso una polvere dalla granulometria troppo spessa, provoca l'insufficiente estrazione delle sostanze contenute nel caffè.

Ci sono però altre possibili motivazioni dietro ad una tazzina di caffè sottoestratta. Ad esempio, l'uso di un caffè vecchio, perché è passato troppo tempo dal processo di tostatura oppure dall'apertura della confezione; la temperatura bassa dell'acqua erogata dalla macchina; un dosaggio insufficiente di polvere di caffè oppure una debole pressatura del macinato nel filtro.

[caption id="attachment_26367" align="aligncenter" width="251"] caffè normale[/caption]

Come riconosciamo una tazzina di caffè sottoestratto?

È semplice riconoscere un'anomalia nell'estrazione. I primi parametri a cui affidarsi per determinarla sono la modalità del flusso di caffè e il tempo di erogazione. Una regola generale dell'estrazione corretta del caffè prevede un flusso di 1 ml al secondo per ottenere una tazzina di 25 ml.

Nel riconoscere un caffè sottoestratto, notiamo:

- un'estrazione troppo breve in termini di tempo, ad esempio 10 secondi
- un flusso di erogazione della bevanda dai beccucci del filtro troppo abbondante e rapido
- una risultante crema dell'espresso molto chiara, tendente al color beige, con poco spessore e breve persistenza
- all'assaggio, un espresso scarsamente corposo e con un retrogusto poco persistente.

[caption id="attachment_26368" align="aligncenter" width="320"] caffè normale in tazza[/caption]

Quali sono gli interventi e le procedure per evitare una sottoestrazione?

Per ovviare all'errore di sottoestrazione - così come per evitare la sovraestrazione, di cui parleremo nel prossimo numero - l'azione più semplice da compiere è quella di agire sulla macinatura del caffè: per correggere la sottoestrazione, la macinatura deve essere più fine.

Un consiglio che vorrei dare ai baristi è legato proprio al controllo della macinatura affinché questa risulti corretta e costante. A tal fine è necessaria una frequente pulizia delle macine del caffè, possibile grazie a specifici prodotti, da effettuare generalmente una volta alla settimana per un consumo medio di 3 kg. al giorno. Allo stesso modo, nel caso in cui si utilizzi un macinadosatore va eseguita la pulizia del dosatore volumetrico per garantire la costanza della dose di caffè nel filtro.

Quotidianamente vanno puliti la campana del macinino ed il gruppo erogatore della macchina per espresso, con l'utilizzo del filtro cieco e degli appositi prodotti per la pulizia. Un'altra "buona pratica" è quella di verificare, magari con l'aiuto di un tecnico, la costanza termica dell'acqua di erogazione dalla macchina per espresso ed assicurarsi della periodica sostituzione del filtro, doppio e singolo.

Barbara Todisco è consulente per progetti di comunicazione aziendale con una forte specializzazione nel settore del caffè. Si occupa anche di formazione per aziende ed enti pubblici. Chi fosse interessato a contattare l'autore può farlo scrivendo a: todisco.barbara@gmail.com