Caffè sovraestratto? Che amarezza! I consigli di Andrej Godina

andrej-godina-9fad7f4a

Nella rubrica del mese scorso abbiamo scoperto come riconoscere ed evitare un problema di sottoestrazione del caffè espresso, dando indicazioni utili sia al consumatore sia al barista. Ne abbiamo parlato con Andrej Godina, esperto di caffè a tutto tondo e responsabile della formazione sul caffè di SCAE Italia. Sappiamo però che gli errori in fase di estrazione possono essere molteplici e le anomalie in tazza possono riguardare una sottoestrazione oppure una sovraestrazione. Procediamo quindi con la seconda parte della nostra intervista ad Andrej Godina per comprendere e valutare il fenomeno della sovraestrazione.

Esempio di caffè sovraestratto

sottoestratto 1

sottoestratto 2

Esempio di caffè normale

normale

normale 2

Quali sono i problemi che si nascondono dietro ad un caffè sovraestratto?

Una sovraestrazione avviene quando il passaggio dell'acqua attraverso il caffè macinato è ostacolato da una granulometria troppo fine. Quando ciò avviene, infatti, il flusso d'acqua non percola in maniera omogenea e questo genera una scorretta estrazione del caffè. Quando beviamo un caffè sovraestratto, percepiamo il gusto dell'amaro, il tipico aroma di bruciato e, spesso, anche una sensazione di astringenza. Il barista deve evitare questa condizione non solo con la regolazione della macinatura, ma anche con la verifica di altri parametri: la sovraestrazione può essere causata anche dalla temperatura dell'acqua troppo elevata, da un'eccessiva dose di macinato nel filtro e da una

pressatura del macinato troppo energica. Il controllo dell'estrazione passa prima di tutto attraverso l'osservazione del flusso di caffè in termini di forma e di tempo. Genericamente l'erogazione corretta di una tazzina di caffè di 25 ml deve durare tra i 25 e i 30 secondi.

Quali sono i "sintomi" della sovraestrazione e qual è il risultato in tazza?

Riconosciamo una scorretta erogazione dell'espresso quando l'estrazione è troppo lenta, per esempio 60 secondi; inizialmente il caffè esce dai beccucci a gocce e poi il flusso della bevanda rimane scarso. Il caffè si presenterà in tazza con una crema molto scura tendente al marrone/nero, con pochissimo spessore e con un macchia più chiara al centro oppure con un buco al centro che lascia intravedere il liquido nero. All'assaggio l'espresso è molto amaro, quasi astringente e con un persistente retrogusto di bruciato. Riassumendo, riconosciamo un caffè sovraestratto quando notiamo che:

- l'estrazione dura a lungo e il liquido scende dai beccucci del filtro con un flusso scostante e scarso
- la crema dell'espresso si presenta molto scura e poco spessa e "rotta" al centro
- l'assaggio della bevanda fa percepire i gusti tipici dell'amaro e del bruciato

Possiamo dare altri consigli e suggerimenti ai baristi che ci leggono?

Personalmente, nel mio laboratorio assaggi, utilizzo un cronometro per verificare che il tempo di preinfusione - da quando premo il pulsante di erogazione a quando vedo scendere le prime gocce di caffè - sia sempre lo stesso, in relazione alla macchina che sto usando; poi, verifico che il tempo totale di erogazione sia di 25 secondi. Come già indicato, è fondamentale la buona conoscenza dell'uso del macinacaffè, preferibilmente un "on demand", ossia istantaneo e senza dosatore. Questo tipo di macinino assicura la freschezza del caffè macinato all'istante e di conseguenza il mantenimento delle caratteristiche aromatiche del prodotto; inoltre, importante nel controllo dell'estrazione, consente la modifica in tempo reale della granulometria e quindi la correzione di possibili anomalie di erogazione. Sappiamo, ad esempio, che cambiamenti atmosferici repentini come l'aumento dell'umidità possono incidere negativamente sulla macinatura e sull'erogazione. Un ultimo consiglio, in particolare, per i baristi amanti della tecnologia: per evitare di incorrere in errori e in difetti di macinatura: ci sono attrezzature in grado di connettere elettronicamente il macinacaffè alla macchina la quale, in base ai parametri inseriti, è capace di autoregolare la macinatura in base al cambiamento delle condizioni climatiche.

**Barbara Todisco Consulente per progetti di comunicazione aziendale con una forte specializzazione nel settore del caffè. Si occupa anche di formazione per aziende ed enti pubblici.*

todisco.barbara@gmail.com