La new wave del caffè nella mixology

20230517113815newwave-ffe8572e

Oltre l'Espresso Martini c'è un mondo. In costante e adrenalinica evoluzione. **L'utilizzo del caffè nella mixology è di lunga data** ma non c'è dubbio che stia vivendo **una nuova fase**, figlia di quella rinnovata attenzione verso una materia prima che si scopre complessa e dalle mille sfumature aromatiche. Il che si aggiunge a quel portato di racconto, suggestione, memoria, che ha il caffè nel nostro Paese.

Due le direttive: quella delle **caffetterie specialty** che si aprono all'orario aperitivo puntando sugli accostamenti tra origini e distillati, quindi sulla selezione della materia prima. E i **cocktail bar più evoluti** che di drink al caffè, ormai sdoganati anche in fascia serale, ne propongono almeno un paio in lista. Spesso twist di grandi classici quali Negroni, Manhattan, Mojito o Margarita.

Si utilizza anche la possibilità del caffè di **creare infusioni** oltre che con l'acqua, fredda o calda, **con distillati vari, Campari in primis.** Anche con l'ausilio di strumenti di estrazione che vanno dalla "intramontabile" moka ai più noti sistemi di estrazione a filtro.

OLTRE L'ESPRESSO

Il **caffè** oggi non è solo ingrediente di tendenza. Grazie a un costante lavoro di ricerca dei bartender, il suo utilizzo è molto evoluto: partito dall'espresso, passando per la stagione del Cold Brew, sta approdando verso le **lavorazioni più avanguardiste**.

Da questo punto di vista è emblematico lo sviluppo delle variazioni sul tema realizzato dallo speakeasy milanese **1930** in dieci anni di vita del locale. In partenza fu il **Kathyusha Coffee Rocket** *"Un twist dell'Irish Coffee a base di caffè espresso, burro e panna acida, che giocava sulle opposizioni caldo-freddo e acido-dolce* ? racconta il responsabile barman **Lorenzo Rossi** ?. *Abbiamo utilizzato un espresso perché ci interessavano queste note acide e amare. Lo servivamo durante l'inverno utilizzando una tecnica blazer".*

Poi si è passati a un twist del **Coffee Manhattan** con caffè estratto in Cold Brew **“scelto perché ci interessava richiamare la parte fruttata del caffè grazie a questa estrazione che esalta le note più fresche e delicate”**.

L’ultima evoluzione è il **Cafecito**, che prevede tre diverse elaborazioni di caffè. *“Volevamo trarre dal caffè tutte le sue sfumature. La moka italiana offre note tendenti al bruciato e all’amaro, con più caffeina dell’espresso. È un caffè più deciso, quasi difficile da trattare ma l’abbiamo aggiunto allo zucchero creando uno sciroppo con note astringenti tendenti al legnoso che si incrociava bene con gli altri elementi",* prosegue Rossi.
Che aggiunge: "*Abbiamo fatto fermentare un 100% Arabica estratto con Chemex realizzando un kombucha, che ha prodotto una inedita parte più acetica. Infine, un koji partendo dal caffè verde cotto al vapore che ha permesso alle spore di Aspergillus di proliferare all’esterno dei chicchi, i quali sono stati tostati scuri. Questa* ***fermentazione orientale*** *ha la caratteristica di cambiare le proprietà aromatiche originarie, e in questo caso abbiamo ottenuto delle note di peperone. Abbiamo poi estratto quest’ultimo caffè con Chemex, raffreddato e inserito zucchero e gomma arabica e un distillato di cereali, ottenendo un liquore.* ***Il caffè è oggi diventato non solo elemento principale ma anche complementare al drink:*** *utilizzato con sapienza permette di esaltare gli altri elementi presenti ed è questa la grande scoperta che abbiamo fatto”,* conclude Rossi.

LE MILLE FACCE DEL CAFFÈ

La rinascita di un connubio non nuovo è stata guidata dai baristi specialty che hanno apportato le loro competenze sulla materia prima. Chiediamo lumi a **Gian Andrea Sala** di Spirit of Coffee. *“Del caffè tradizionale è difficilissimo bilanciare la nota di amaro e bruciato, mentre è più semplice utilizzare degli specialty tostati chiari, con solo una leggera nota di cioccolato o frutta secca sul finale. Il bruciato, anche estratto a freddo, si fa sentire e non si sposa bene con i distillati estratti da botaniche o vermuth o bitter anch’essi con una parte amara importante. Ottima è anche la cascara, la buccia essiccata della drupa di caffè, che garantisce dolcezza”.*

Come lo usi nel tuo bar torrefazione? *“Fermo restando che il cocktail più semplice da fare con un caffè è il Gin Tonic, secondo me tutti i cocktail Iba da aperitivo possono essere abbinati a un Cold Brew, leggero e meno invasivo, mentre l’espresso oltre ad avere un gusto molto deciso è caldo quindi devi essere bravo a gestire le temperature per non stressare gli alcolici o diluire troppo il ghiaccio. Io per il mio* ***Umami e spicy****, presentato in gara, un drink realizzato con sciroppo di frutti rossi, lime e zucchero ed Extra Brut, versavo l’espresso (un Etiopia naturale) raffreddato a bagnomaria in acqua e*

ghiaccio. C'era la nota acida della frutta e del caffè e la nota dolce e leggermente amarognola del vino e del caffè ma risaltava una nota umami, sapida, molto piacevole per l'aperitivo".

"Il caffè è un elemento che rivela aromi completamente differenti a seconda del luogo da dove proviene" concorda **Luca Vezzali** di **Tripstillery**, che ha giocato su origini ma anche estrazioni e consistenze, unendo la tecnica del Cold Brew e quella del Nitro (il caffè freddo all'azoto con la schiuma simile a una stout) e creando un caffè alcolico che riprende l'Espresso Martini ma ne fa una cosa totalmente diversa.

UN PO' DI STORIA

Chi racconta la storia dei cocktail al caffè spesso inizia con la mitica serata degli anni '80 al Fred's Club di Londra in cui una nota modella chiese al barman Dick Bradsell "qualcosa che mi tiri su e poi mi stenda": nacque così l'**Espresso Martini**. In realtà il matrimonio è di ben più lunga data. **Espresso e distillati da sempre vanno a braccetto**, come nei vari 'corretti' d'Italia, il più storico dei quali è il ponce livornese (mix di caffè ristretto, 'rumme' e scorza di limone).

Anche nella grande tradizione Tiki nata negli anni '30 però il caffè fu fin dall'inizio protagonista. A partire dal **Kona Coffee Grog** di Donn the Beachcomber, **creato nel 1937** e realizzato con il Kona, pregiato caffè hawaiano estratto con metodo V60. *"Il caffè si sposa bene con la frutta tropicale tipica dei cocktail tiki* ? ci ha spiegato **Alessandro D'Alessio** di Rita's Tiki Room ?; *per questo nel nostro locale non mancano mai due o più drink che lo annoverano tra gli ingredienti".*

Le ricette

BONGO EXPRESS by Rita's Tiki Room

Ingredienti:

1,5 cl Agave syrup

1,5 cl Passion syrup

4 cl RTR Citrus Mix 1,5 cl Pineapple

1 cl Barbera Espresso

6cl RTR Rum Mix

Tecnica:

Shake and pour

Fill with crushed ice

Garnish:

Foglia di bambù, chocolate dry orange, chicci di caffè

COLD BREW MANHATTAN By 1930

Ingredienti:

50 ml Bulleit Rye Whiskey

10 ml Cold Brew Coffee

5 ml Demerara

1,25 ml Liquore al cacao

Due gocce di Abbots

Bicchiere:
tumbler

MEXICAN EXPRESS 2.0 By Santa Firenze

Ingredienti:

3 cl bitter Campari

3 cl Montelobos Mezcal Joven

1 cl Agave Syrup

3 dash Aromatico di Farmily

2 barspoon caffè espresso

Tecnica:

Shake & Strain

Bicchiere di servizio:
Caffettiera Turca (Cezve) in ottone su letto di chicchi di caffè

KOKESHI CASCARA SPRITZ By Spirit of Coffee

Ingredienti:

- 3 cl Jefferson Amaro importante

- 7,5 cl sake Oujiman Junmai 14C

- 4,5/6cl cascara (Panama Gesha natural)

- seltz

Tecnica di preparazione:

Build

Bicchiere di servizio:
Highball