

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

