Bere il caffè può diventare un'esperienza con lo Specialty

20230420102651coffee-f2cf3717

Ogni giorno nel mondo si consumano **3,1 miliardi di tazze di caffè** e si stima che questo numero **aumenterà** fino a raggiungere le 3,8 miliardi di tazzine giornaliere **entro il 2030. L'Italia** nel mondo è **al settimo posto con 5,2 milioni di sacchi annui** e l'esportazione di caffè torrefatto è aumentata del 12,9%1 lo scorso anno, decretando così il nostro Paese come uno dei principali esportatori a livello globale.

Il caffè però è spesso bevuto di fretta, senza assaporare il suo vero aroma, ma **può diventare un'esperienza con lo** Specialty: si inizia a conoscere quello che si beve, e domande riguardo la sua macinatura, tostatura o temperatura dell'acqua utilizzata trovano riposte, con proposte come il **Filter Coffee, Cold Brew, V60**, tutte parole che derivano dal mondo dello Specialty e che designano alcuni dei modi e delle tecniche diverse con cui gustare il caffè.

Ma come si valuta uno Specialty Coffee? Le caratteristiche dello Specialty Coffee sono molto precise e la valutazione molto severa. Il caffè deve avere **zero difetti primari** (es. chicchi neri, acidi o marci) e al massimo **5 difetti secondari** (es. chicchi acerbi o rotti) e deve raggiungere la valutazione di almeno 80 punti nel Cupping alla brasiliana, ovvero il metodo internazionale e rigoroso di valutazione del caffè, dopo diversi assaggi e una analisi rigorosa della materia prima. Grazie all'avvento delle micro roastery, botteghe in cui il caffè è il protagonista, anche **la figura del tostatore** oggi ha acquisito sempre più importanza e lo Specialty Coffee, da prodotto di nicchia, sta diventando più democratico e alla portata di tutti.

Il caffè filtro, lo Specialty Coffee da non perdere

Sebbene l'espresso sia la forma più diffusa, oggi esistono altre varianti che contraddistinguono in modo particolare il mondo dello Specialty. Il **caffè filtrato, o filter coffee**, è un metodo di estrazione ottenuto per infusione o percolazione: si ottiene versando l'acqua in un contenitore attraverso un filtro

che contiene caffè macinato, la pressione che subisce il caffè durante l'estrazione da come risultato un caffè di grande valore. Il metodo classico è il **V60**, caffè filtro per eccellenza, composto da una struttura a imbuto di rame, ceramica o plastica, che si pone sopra la tazza, restituisce le caratteristiche dei caffè impiegati senza alterare il loro aroma con la pressione o la temperatura dell'acqua. **Il caffè sarà delicato, dal profumo e gusto nitido.**

Ci sono però anche tantissime altre tecniche raffinate e precise per ottenere il caffè filtro, frutto di ricerche animate da passione e dedizione: ad esempio il **Cold brew**, che come suggerisce la parola, è un **estrazione a freddo che si può ottenere per immersione o gocciolamento.**