

Porannej kawy filiżanka

8 stycznia 2018

Najmilsza chwila poranka to dobrej kawy filiżanka. Wszystkich miłośników dobrej kawy zapraszam na espresso perfetto...

Proszę zajrzeć do filiżanki kawy espresso i dokładnie przyjrzeć się wierzchniej warstwie jej pianki, na świecie znanej miłośnikom kawy jako crema. Złożona z maleńkich pęcherzyków gazu uwięzionych w ciekłej warstwie płynu, pianka ta zamyka szczelniej i dłużej uwalnia intensywne aromaty i smaki kawy oraz dłużej zatrzymuje ciepło. Dobra crema zależy od jakości kawy i od umiejętności, z jaką jest zaparzona. W idealnym espresso – espresso perfetto – jest ona aksamitna, o ciepłym, charakterystycznym, piwno-brązowym lub „tygrysim” kolorze. Jest również trwała, bo utrzymuje się tak długo, jak sam napój do końca picia i zawsze trochę zostaje jej na dnie. Jest też mocna: może na sobie utrzymać przez kilka sekund wagę granulowanego cukru trzcinowego.

Espresso perfetto to kawa jedyna w swoim rodzaju, najlepsza. Pod względem złożoności chemicznej równa się z dobrym winem. W przeciwieństwie jednak do wina nie poprawia się z wiekiem. „Espresso” oznacza przygotowany pod wpływem chwili, co stało się znakiem rozpoznawczym bogatej, intensywnej kawy, którą trzeba wypić bezpośrednio po zaparzeniu i podaniu. Jej smak jest tak gęsty, że może pozostać w jamie ustnej nawet jeszcze przez pół godziny.

Przez dziesiątki lat przyrządzanie espresso było albo sztuką, albo loterią. Artystami w tej dziedzinie byli specjalnie wyszkoleni baristas, wykwalifikowani operatorzy obsługujący duże ekspresy w kawiarniach Europy. Dla amatorów, którzy próbowali zrobić espresso samemu, było to zawsze kwestią szczęścia, a okazjonalny sukces przypominał o trudności zadania. We wczesnych latach 1990. tylko jedno gospodarstwo domowe na pięć, które posiadało ekspres do kawy, używało go

regularnie, właśnie dlatego, że wyniki były tak nieprzewidywalne.

Dziś jednak doskonałe espresso można znaleźć prawie wszędzie. Można je także zrobić w domu dzięki sprytnym nowym ekspresom, które parzą niezmiennie dobrą kawę z hermetycznie zapakowanych pojedynczych porcji. Do najbardziej wpływowych pionierów w tej branży należy Illycaffè, włoska firma rodzinna z siedzibą w Trieście, a także Nespresso, oddział Nestlé, szwajcarskiego giganta żywnościowego. Nespresso połączyło proste w obsłudze ekspresy do kawy ze sprytnym marketingiem, i w ten sposób zmieniło model konsumpcji kawy w domu. Większa niezawodność parzenia sprawiła, że espresso – zarówno sama kawa jak i sprzęt do niej – stały się jednym z najszybciej rozwijających się segmentów rynku kawowego na świecie.

W połowie XIX wieku kawa była już dobrze znana w Europie jako ważny towar handlowy. Mimo że rynek ciągle wzrastał, w ciągu wieków zaszła niewielka zmiana w sposobie parzenia kawy: robiono to albo tak zwaną metodą turecką albo infuzyjną. W obu metodach palone ziarna kawy są najpierw mielone, a następnie zanurzane w wodzie. Metoda turecka wymaga, aby woda wraz ze zmieloną kawą zagotowała się trzy razy, zanim pozwoli się ostatecznie fusom opaść i napój zostanie zlany z wierzchu. Infuzja jest prostsza i podobna do parzenia herbaty: zmieloną kawę namacza się w wodzie i gotuje przez kilka minut we wrzątku, a uzyskaną ciecz odcedza z fusów przed podaniem.

Kawa z obu metod była do przyjęcia i „szło ją pić”, ale każda miała poważne wady. Wielokrotne gotowanie zastąpiło delikatne aromaty kawy tureckiej i zamieniło ją w mocny, ściągający napój, który był rutynowo mocno słodzony i często dodatkowo aromatyzowany kardamonem. Z drugiej strony namaczanie kawy w wodzie i gotowanie do wrzątku było zbyt słabe, aby wydobyć z niej wszystkie składniki, które nadają kawie charakterystyczny aromat i smak. Ponad 20% olejków i lotnych substancji zostaje w fusach.

Pod koniec XIX wieku pojawił się nowy sposób parzenia kawy,

znany jako perkolacja, który przyniósł znaczącą poprawę i położył podwaliny pod późniejszą rewolucję espresso, która rozpoczęła się około 1900 roku. Perkolacja polegała na przepuszczaniu wrzącej lub prawie wrzącej wody przez zmieloną kawę, przy użyciu grawitacji lub lekkiego ciśnienia, które jest wytwarzane przez parę.

Jeszcze ważniejsza jako przełom technologiczny była metoda mokka. Woda jest wtedy gotowana w dolnej komorze i wymuszana ciśnieniem pary przez metalowy filtr zawierający zmieloną kawę do górnej komory, z której może być podawana. Kontakt między kawą a wrzącą wodą jest stosunkowo krótki i trwa około minuty. Powoduje to zaparzenie kawy, która jest mocna, ale czasami na tyle gorzka, że wymaga słodzenia.

Parzenie kawy espresso również polega na ciśnieniu, ale podczas gdy naparnik mokki wytwarza tylko jedną atmosferę ciśnienia, to ekspresy do espresso wymagają co najmniej dziewięciu, a najlepiej dziesięciu. Kawa espresso pita bezpośrednio po zaparzeniu przebija wszystkie inne kawy dzięki większej ekstrakcji aromatów i smaków. Pierwszy uznany ekspres do kawy został wystawiony na targach w Paryżu w 1855 roku. Jednak powszechnie przyjmuje się, że wynalazcą nowoczesnego ekspresu do kawy był Luigi Bezzerra, włoski przedsiębiorca, który rozpoczął komercyjną produkcję maszyn do parzenia espresso w 1901 roku.

Jego wielkie i toporne „maszyny parowe”, wytwarzały już odpowiednio wysokie ciśnienie i wymagały od wykwalifikowanych operatorów kontrolowania całej serii kranów. Ale stały się hitem w barach i piwiarniach, i na dobre zmieniły włoskie nawyki picia kawy. Espresso dziś to wciąż jeszcze zaledwie 2% rynku kawy na świecie, ale ponad połowa rynku we Włoszech.

Inni producenci wkrótce poszli w ślady Bezzerry, a niektórzy wprowadzili ważne innowacje. W 1933 r. węgierski imigrant Ferenc Illy założył Illycaffè w Trieście, a dwa lata później wyprodukował „Illetto”, pierwszą maszynę do automatycznego

pomiaru ilości wody, i pierwszą, która używa sprężonego powietrza zamiast pary do wytworzenia ciśnienia. W 1945 roku nowa maszyna wyprodukowana przez inną włoską firmę Gaggia znacznie uprościła ogólny projekt, wprowadzając sprężynową dźwignię do napędzania tłoka i kompresji wrzątku.

Te eleganckie maszyny były o wiele łatwiejsze w użyciu niż ich poprzednicy, a niektóre są nadal w użyciu komercyjnym, szczególnie na południu Włoch. Niektórzy znawcy twierdzą, że są lepsze także od późniejszych rywalek, i prawdą jest, że w rękach doświadczonego baristy mogą one dać idealnie zbilansowaną kawę.

Kolejna eksplozja innowacji nastąpiła w 1961 roku, kiedy Ernesto Valente, następny włoski pionier w tej branży, postanowił od nowa przemyśleć całą konstrukcję ekspresu do kawy zaczynając od zasad. Chciał zastąpić sprężynę maszyny dźwigniowej za pomocą napędzanej elektrycznie pompy wirującej, ale żadna taka pompa nie mogłaby pracować w gorącej wodzie. Dlatego Valente zdecydował się sprężyć zimną wodę, która następnie przechodzi przez wymiennik ciepła, zanim dotrze do mielonej kawy w optymalnej temperaturze 90°C. Jego maszyna Faema E61 była rewolucyjnym pomysłem, a główne elementy jej konstrukcji wyznaczają do dziś linie i model przyjęty dla większości ekspresów do kawy.

Do zaparzenia jednej filiżanki espresso potrzeba około 50 ziaren kawy. Po wypaleniu i zmieleniu taka ilość kawy waży około 6,5 grama. Filiżanka espresso będzie zawierała bogatą różnorodność ciał stałych, choć w bardzo niewielkich ilościach, podczas gdy filiżanka kawy filtracyjnej nie zawiera prawie żadnych. Ale poza tym kawa espresso jest pełna niespodzianek chemicznych i zapachowych.

Jedną z nich jest to, że zawiera ona mniej kofeiny niż prawie każda inna forma parzonej kawy. Prawdziwe espresso musi bowiem być zaparzone w całości z ziaren szlachetnej i delikatnej arabiki, które zawierają o połowę mniej kofeiny niż ich

pospolita i gruba alternatywa – odmiana robusta. Również przy parzeniu espresso perfetto wrzątek i kawa łączą się bardzo krótko – idealnie, tylko przez 30 sekund. To dodatkowo ogranicza ilość kofeiny, która może przedostać się do wody. W przeciwieństwie do tego, kawa przesączana lub perkolowana parzona z ziaren robusty zawiera bardzo dużo kofeiny.

Drugą niespodzianką jest ogromna różnorodność substancji chemicznych w jednym palonym ziarnie kawy. Naukowcy uważają, że takich związków jest ponad 1200, z których być może 700-800 to związki lotne odpowiedzialne za aromat. Proces parzenia kawy espresso uwalnia więcej substancji lotnych niż wszystkie inne metody jej przygotowywania.

Zapach jest istotną częścią doskonałego espresso. „Okolo 70% tego, co postrzegamy, to aromat”, mówi Furio Suggi Liverani, dyrektor badań Illycaffe, „podczas gdy pozostałe 30% trafia na receptory smaku na języku”. Kawa idealna wymaga doskonałego zaparzenia, ale wymaga też najwyższej jakości ziaren. Jeśli tylko jedno z porcji 50 ziaren jest do niczego, wtedy cała filiżanka będzie „odczuwalnie mniej doskonała”. Także wypalenie kawy musi być równomierne, a proces zmielenia musi być dokładnie skalibrowany, tak aby powstały proszek pozwalający na płynne przejście gorącej wody, która wydobywa smak.

Zbadanie każdego elementu w tym procesie zajęło producentom kawy dziesiątki lat. Największym wyzwaniem pozostaje nadal eliminacja zepsutych, gorzkich ziaren. Jest całkiem normalne, że partia dobrej jakości surowej kawy zielonej (czyli kawy przed paleniem) ma 1-2% wad. Ale jeśli po wypaleniu jeszcze dwa ziarna na sto są wadliwe, to ryzyko że espresso się nie uda jest niedopuszczalnie wysokie. Niewiele plantacji może sobie pozwolić na wyrafinowany sprzęt potrzebny do należytego oczyszczenia i selekcji ziaren kawy. A jest to tak ważne, że producenci mający własne palarnie kawy, takie jak Illycaffe i Hausbrandt, jej konkurent z Treviso pod Wenecją, opracowały elektroniczne systemy wykrywania wadliwych ziaren. Używają one fal świetlnych do skanowania pojedynczych zielonych ziaren,

które są odrzucane podmuchem powietrza, jeśli pokazują się jako wadliwe. Skanery Illycaffè mogą oceniać 400 ziaren na sekundę.

Ostatnią przeszkodą pokonaną przez producentów było opakowanie i przechowywanie espresso. Podobnie jak każda zmielona kawa, espresso szybko pogarsza swą jakość w zetknięciu z powietrzem – wietrzeje i kwaśnieje wskutek utlenienia. Wiodące firmy zaczęły więc eksperymentować z wytwarzaniem pojedynczych dawek w hermetycznych torebkach. System opracowany przez Illycaffè używa papierowych kapsułek do przechowywania pojedynczej porcji kawy. Kapsułki te są napełniane pod ciśnieniem za pomocą dwutlenku węgla, po to by wyprzeć z nich szkodliwy dla kawy tlen. Proces uszczelniania kapsułek okazał się tak wymagający technicznie, że firma musiała stworzyć własną specjalistyczną i opatentowaną metodę w zakresie spawania szwów przy zamykaniu torebek, bo żaden dostawca nie był w stanie sprostać temu zadaniu.

Porcje Nespresso to kapsułki z tradycyjnej, cieniutkiej folii aluminiowej a nie papierowe, ale również napełniane i utrzymywane pod ciśnieniem za pomocą dwutlenku węgla. Po włożeniu do ekspresu przebita w maszynie kapsułka działa jak membrana, umożliwiając równomierny przepływ wody. Jeszcze bardziej pomysłowe jest to, że sama kapsułka została zaprojektowana do regulowania ciśnienia popychającego wodę.

W ciągu ostatnich lat rynek kawy espresso rośnie o ponad 10% rocznie, ocenia Nespresso. Daniel Lalonde, dyrektor handlowy tej firmy uważa, że „penetracja gospodarstw domowych jest niska więc istnieje ogromny potencjał na przyszłość”. 70% Francuzów codziennie pije espresso, ale tylko 10-15% francuskich domów ma ekspres do kawy. Penetracja na dużych rynkach, takich jak Ameryka i Wielka Brytania, jest znacznie mniejsza i wynosi tylko kilka procent.

Kontekstem dla rozwoju kawy espresso jest duża zmiana na rynku kawy w ogóle: odchodzenie od taniej kawy „byłe z kofeiną” w

kierunku produktów wyspecjalizowanych. Wśród narzekań producentów z krajów rozwijających się, dominuje skarga na niskie ceny skupu surowca. Ogólne ceny kawy które od 2001 roku spadły do rekordowo niskiego poziomu, podnoszą się bardzo powoli. Obserwatorzy mówią, że głównie jest to вина nadmiaru taniej kawy Robusta, w dużej części pochodzącej z Wietnamu, który pojawił się nagle jako duży producent, szybko zakasował Brazylię i Kolumbię, i przejściowo zdominował rynek światowy.

Obecnie jednak rozwija się rynek kawy wyższej jakości, jakby z drugiego końca. Wielcy nabywcy interesują się indywidualnymi plantatorami kawy, płacąc im wyższe ceny rynkowe, aby zachęcić do jakości i niezawodności dostaw, zwłaszcza arabiki. Mogą sobie na to pozwolić, ponieważ marże na napojach takich jak espresso są wysokie. Jedna kapsułka Nespresso zawiera około sześciu gramów kawy i kosztuje około 28 centów, co odpowiada około 46 USD za kilogram. Tymczasem kilogram dobrej jakości zielonej kawy arabiki kosztuje mniej niż 1 USD.

Gdzie można napić się idealnej kawy espresso? Najlepiej poszukać jej tam, skąd cały pomysł się wywodzi: we Włoszech. W sercu starego Triestu przy Via Flavia 110 znajduje się historyczna kawiarnia Caffè illy, ta sama która pierwotnie powstała jako laboratorium firmy Illycaffè w roku 1933. Należy ona do rodu Illy po dzień dzisiejszy. Szczególnie miły polskiemu sercu pierwotny węgierski akcent dziś już gdzieś zaginął, Ferenc stał się Francesco (tyż piknie!), i atmosfera jest tam bardzo kosmopolityczna, ale „espresso jest rzeczywiście niemal idealne”, czego należałoby się spodziewać. No i ten zapach unoszący się w całym lokalu...

Autorstwo: Bogusław Jeznach

Źródło: NEon24.pl