

Krajnja kvaliteta je je u rukama barmena

Možda se čudite kada netko primijeti: "Kako je dobro oguljena ova kava", misleći na površinu pjene koja podsjeća na tigra. Ova odlika označava kvalitetan ekstrakt u njegovu najboljem izdanju i odnosi se na baršunastu kavu bogatog korpusa te se povezuje sa zrnima koje ne možemo dodirnuti

Kako bi čitava stvar bila još kompliciranija, valja reći da tehnologija koju upotrebljavamo pri prženju i stvaranju mješavine kave, svoj konačni oblik nalazi tek sljedeći precizna pravila pripreme kave. Ukoliko se ta pravila promijene, mijenja se i krajnji rezultat.

Instituto Nazionale Espresso kodificirao je način pripreme na najjednostavniji i najpotpuniji mogući način - tako da barmen lako može provjeriti radi li sve kako treba. Certificirani talijanski espresso priprema se pomoću zrna mljevenih u trenutku konzumiranja, tako da se sedam grama praha izlaže vodi zagrijanoj na 90 stupnjeva Celzijevih te se pri tlaku od devet bara dobiva 25 mililitara napitka u vremenu od 25 sekundi. Nismo spominjali toleranciju kako bismo pojednostavnili stvar. Ne radi se o greški pržitelja kave ukoliko osjetilno lošija kava rezultira napitkom količine 35 mililitara (trpka ili drvenasta okusa) u vremenu od 15 sekundi.

Drugim riječima, pržionice prema Certificiranom talijanskom espresso garantiraju mješavinu s kojom se konačni proizvod može znanstveno verificirati pomoću senzorne analize samo ako ekstrakcijska metoda slijedi određeni uzorak.

Unatoč apsolutnoj tehničkoj jednostavnosti, ovo je fundamentalni korak u povijesti kave jer stvara uvjete kako bi se dobilo ono najbolje iz 50 zrna kave mljevenih i gotovo istog časa upotrebljenih.

Ovo je ostvarenje stoljetnog sna, omogućeno profesionalnim savezom tri stvari: proizvođača mješavine, proizvođača aparature (aparata za kavu te mlina) i barmena. Ovaj posljednji mora naučiti umijeće pripreme kave te

utječe na ono što prethodna dvojica proizvedu te njegova uloga nije ništa manja od uloge proizvođača aparata.

Virtuoznost mlina

Nitko ne razmišlja o činjenici da bi mlin trebao imati onu količinu iracionalnosti koja razlikuje talijanski stil od ostalih. Sve mrvice ne bi smjele biti jednake veličine, karakteristika koje bi zasigurno željeli postići Nijemci ili Švicarci. Naprotiv, mlin treba proizvesti granule različitih veličina od neopipljive prašine do komadića veličine jednog milimetra, inače espresso ne bi bio dobar. Kava pripravljena s jednakim granulama bila bi

previše neoptorna na tlak od devet bara te bi u šalici dobili napitak manje bogatog korpusa pa se vrlo vjerojatno ne bi mogle ekstrahirati masne supstance, makroproteini te dugi lanci glukoznih molekula. Možda se čudite kada netko primijeti: "Kako je dobro oguljena ova kava", misleći na površinu pjene koja podsjeća na tigra. Ova odlika označava kvalitetan ekstrakt u njegovu najboljem izdanju i odnosi se na baršunastu kavu bogatog korpusa



te se povezuje sa zncima koje ne možemo dodirnuti.

Dakle, mlin mora "fino" raditi kako bi nam dao prah koji ima dobar odnos zrna različite veličine. To omogućava savršenu prilagodbu mljevene kave kako bismo dobili 25 mililitara u 25 sekundi te od doze koja je jednaka svaki put - sedam grama. Sve se ovo dobiva dok radimo pod različitim uvjetima što se tiče topline i vlage, s različitim mješavinama kave, ne mijenjajući temperaturu sastojaka kave.

Genij iz aparata

Aparat ne mora biti manje ingeniozan. Naročito što se tiče činjenice da on mora davati vodu na temperaturi od 90 stupnjeva Celzijevih, bez obzira na to koliko šalice kave treba napraviti, a isto tako doza mora iznositi 25 mililitara pri tlaku od devet bara, niti manje niti više. Ovo se možda čini manje važnim, ali kvaliteta kranjeg rezultata bazira se na tim sitnim stvarima - a kava je vrlo osjetljiva - tako da je potreban sasvim maleni pomak kako bi kava skrenula od danih parametara. Uspješni espresso aparati (tu Talijani posjeduju 50 posto tržišta) usavršeni su u ovim detaljima kako bi se doseglo savršenstvo koje kopiranjem nije moguće postići. Ipak, espresso je pripravak koji dozvoljava najpotpuniju ekstrakciju onoga što je majka priroda podarila zrnu kave, a što se prženjem već razvilo prema vlastitom ukusu, inteligenciji i iskustvu.

Slabe karike u posljednjem evolucijskom lancu

Espresso je dakle posljednja karika u evoluciji pripreme kave. Međutim, u iščekivanju neke bolje metode, postoje li loše strane? Naravno, evo ih.

Ako je kava nešto dragocjeno, ona također može imati suprotna svojstva ukoliko se radi o lošoj kvaliteti, o čemu malo tko razmišlja. Stoga, razmislite prije nego li popijete kavu u kafiću, u nekim slučajevima bilo bi bolje rješenje kod kuće popiti mocca kavu.

Espresso kava ne može se upotrijebiti kako bi ugasila žeđ, za razliku od filter kave. Šalicu kave količine 25 mililitara (ne 150 mililitara) poznavatelji ispijaju u pet gutljaja, dok ju halapljivac popije u jednom gutljaju. Istina je da možete popiti nekoliko kava. Ograničeni kontakt kave i vode, doze od sedam grama po šalici (naprema deset za filter-kavu) te mala količina upotrijebljene vode znači da ima samo 100 miligrama kofeina u šalici čiste Arabica mješavine.

Nadalje, teško je prihvatiti kavu jednog tipa i time iskustvo osjetila koje potječe od jedne vrste kave, ili gurmanske kave, kako ih često zovu. Mocca je mnogo bolja za ovakve slučajeve. Međutim, iskustvo nas je do sada naučilo da čak i najdragocjenije vrste kave nisu došle niti blizu visoko kvalitetnom espressu. Čuvajte se kafića koji upotrebljavaju različite mlinove i nude kušanje kave različitih geografskih prostora. Vrlo često takva se kava ne prodaje mnogo i bit će ustajala. U ostalim slučajevima neizbježno je osjetljivo zagađenje različitim tipovima kave koji su se našli u aparatu, a u ostalim slučajevima kava nije ekstrahirana jer bi mlin trebao biti drugačije reguliran, sukladno različitim svojstvima kave. Uistinu, jedina stvar u koju možete biti sigurni jest da plaćate više. R&H

Romeo Lambaša

PARAMETRI ZA POSTIZANJE IDEALNE KVALITETE KAVE

potrebna količina mljevene kave:	7 g ± 0,5;
temperatura vode u aparatu:	88 °C ± 2 °C;
temperatura espressa u šalici:	67 °C ± 3 °C;
tlak vode:	9 bara ± 1;
vrijeme istjecanja:	25 sekundi ± 2,5 sekunde;
mililitri u šalici (uključujući pjenu):	25 ml ± 2,5



An advertisement for Kaoma coffee. The top half features the brand name 'Kaoma' in a stylized red font on a yellow background, next to a white cup with blue patterns on a saucer. Below this, on a red background, is the contact information: 'UMAG, Špinel bb; tel: 052 742 884' and 'www.kaoma.hr; e-mail: kaoma@kaoma.hr'. The bottom half shows a yellow bag of 'Caffe D'OR' espresso beans next to a silver and black Willemo espresso machine.