Caffè, alla scoperta del filtro manuale

caffe-todisco-90806d9a

Il V60, anche detto dripper, è uno dei sistemi per preparare il caffè più in voga tra baristi e coffee lovers. Si tratta di uno strumento a forma conica a V e con un'ampiezza angolare di 60°, da cui il nome V60 (*nella foto in apertura, la struttura del V60 della Hario*) . Va appoggiato sulla tazza o sul contenitore che useremo per servire la bevanda. Il caffè gocciola direttamente nella caraffa - ecco perché si usa il verbo inglese "to drip" - attraversando un filtro di carta, precedentemente inumidito e posizionato all'interno del cono. Ma facciamo un passo indietro per capire come avviene la prima parte della trasformazione del caffè, da polvere a liquido. Con un'altra espressione, infatti, si indica il metodo di estrazione manuale del caffè attraverso un filtro ed è quella di pour over. Con questa espressione s'intende l'operazione di versare l'acqua calda sopra al caffè macinato, fino a sommergerlo, con un movimento continuo, circolare e non troppo veloce grazie all'utilizzo di un bricco, chiamato anche bollitore, con beccuccio lungo. Proprio in questo modo, l'acqua viene versata gradualmente, ricopre la polvere posizionata nel V60 e a poco a poco, estrae le proprietà aromatiche da ogni singola particella di caffè, trascinandole attraverso il filtro e facendo cadere il liquido nero direttamente nella caraffa o in tazza. E la magia è fatta.

Caffè 2LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Vediamo ora, in sintesi, le caratteristiche dello strumento e le variabili che dobbiamo tenere sotto controllo per ottenere un risultato gradevole. Ricordiamo che il caffè filtrato rappresenta una bevanda essenzialmente diversa dall'espresso a cui siamo abituati, sia per modalità di consumo sia dal punto di vista del corpo e del gusto. Con il sistema di preparazione descritto, si ricerca un caffè più leggero, senza sentori amari ma piuttosto dolce e tendente all'acidità, quella tipica della frutta. Per lo stesso motivo non potremo utilizzare il caffè che usiamo per l'espresso, ma anzi dedicare al metodo manuale una tipologia di caffè, preferendo una singola origine, tostata più chiara e da pochi giorni e, infine, regolando la macinatura per ottenere una polvere di media grandezza, più grossa rispetto al macinato per espresso.

I DETTAGLI DEL V60Caffè 3

La struttura del V60 ha un elemento molto importante per la preparazione corretta della bevanda. Nella parte interna, infatti, dove posizioniamo il filtro, il cono ha una superficie a nervature, disposte a spirale, che assicurano un’estrazione omogenea del caffè convogliando la parte liquida dai lati al foro centrale sottostante. Lo strumento è disponibile in due misure standard, da due a quattro tazze di caffè alla volta e in diversi materiali, come plastica, vetro, ceramica e metallo. Una nota importante riguardo ai filtri, che generalmente sono coni di carta: prima di versare il caffè macinato, dobbiamo bagnare il filtro con acqua calda, per eliminare il rischio che un leggero sapore di carta venga rilasciato in tazza.

IN SINTESI

Caffè: usiamo un caffè Arabica, tostato fresco e appena macinato con granulometria media. Il rapporto tra la quantità d’acqua e la polvere di caffè dev’essere di circa 1:16; quindi, per ogni 250 ml (una tazza) di acqua usiamo 16 grammi di caffè. Acqua: la temperatura dell’acqua deve raggiugere tra i 92°C e i 96°C. Tecnica e tempo di estrazione: versiamo l’acqua a temperatura con una caraffa o bollitore dotato di beccuccio di precisione sulla polvere di caffè, leggermente livellata (ma non pressata!). Realizziamo una preinfusione di circa 30 secondi. Poi continuiamo a versare l’acqua, dal centro verso l’esterno, per un tempo di infusione totale di 2-3 minuti.

Barbara Todisco; consulente per progetti di comunicazione aziendale con una forte specializzazione nel settore del caffè. Si occupa anche di formazione per aziende ed enti pubblici.
todisco.barbara@gmail.com