

Η οξύτητα στο φλιτζάνι παρότι αποτελεί ένα θέμα με τεράστιο ενδιαφέρον, παράλληλα γίνεται αφορμή για δίχασμό των καταναλωτών. Ο Φώτης Λέφας βάζει τα πράγματα στη σωστή τους βάση...

Η ΟΞΥΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

Πολύς λόγος γίνεται τελευταία για την οξύτητα του καφέ, ένα ζήτημα με ιδιαίτερο ενδιαφέρον για κάθε barista που αναζητά την τελειότητα αλλά και τους πιο ψαγμένους καταναλωτές. Για να ξεκαθαρίσει το τοπίο, αξίζει να προσεγγίσουμε το θέμα από την αρχή. Από πού προέρχεται η οξύτητα στο φλιτζάνι του καφέ; Είναι κάτι το αναμενόμενο να υπάρχει; Σε ποιο εύρος των εντάσεων διακρίνεται; Πως μπορούμε να αποφύγουμε το... δίχασμό του καταναλωτικού κοινού και την καλύτερη ενημέρωσή τους; Στο άρθρο που ακολουθεί, θα προσπαθήσουμε να απαντήσουμε τα παραπάνω ερωτήματα έτσι, ώστε η υπόθεση "οξύτητα" να μην αποτελεί πλέον μπερδεμένο γρίφο τόσο για τους επαγγελματίες όσο και για τους καταναλωτές.

Που οφείλεται;

Η περιεκτικότητα του φλιτζανιού σε οξύτητα εξαρτάται από τους παρακάτω παράγοντες:

- ▶ Ποιότητα κόκκων
- ▶ Ποιότητα καβουρδίσματος
- ▶ Ποιότητα διαλυτή/νερού
- ▶ Ποιότητα εκχύλισης

Κατά βάση δύο είδη καλλιεργούνται στο εμπόριο του καφέ, με το καθένα από αυτά να αποδίδει την οξύτητα με διαφορετική ένταση. Η Arabica έχει την πιο αποδεκτή. As τα δούμε λοιπόν, πιο συγκεκριμένα όσα διαδραματίζουν το δικό τους ρόλο στην οξύτητα.

Η ποιότητα των κόκκων

▶ **Στάδιο ωρίμανσης:** Για την Arabica ο κύκλος της ζωής εντός καρπού ξεκινάει από την περίοδο ανθοφορίας και διαρκεί μέσον όρο 7-9 μήνες έως ότου γίνει το φρούτο κόκκινο ενώ η Canephora χρειάζεται 2 μήνες περισσότερο. Το άγουρο και στις 2 περιπτώσεις αντιστοιχεί σε πιο όξινο και στυφό, το ώριμο σε ευχάριστο και πολύπλοκο αποτέλεσμα στο φλιτζάνι. Για να βρει το ιδανικό σημείο, ο παραγωγός με ένα διαθλασίμετρο επιλέγει ώριμους καρπούς και σπάζοντάς τους, αφήνει το χυμό μέσα του υπολογίζοντας τη γλυκύτητα. Περαιτέρω "ωρίμανση" δεν ωφελεί, καθώς αρχίζει και σαπίζει το φρούτο με ανάλογες επιπτώσεις στη γεύση.

▶ **Μέθοδος επεξεργασίας:** Η έκθεση των ώριμων φρούτων κάτω από τις ακτίνες του ήλιου θα συμβάλει στην διαφυγή της υγρασίας και τη παραμονή ξηρής μάζας. Αυτή η πλούσια σε σάκχαρα μάζα είναι διαλυτή κατά την εκχύλιση. Οι φυσικά/natural επεξεργασμένοι κόκκοι δίνουν μικρό ποσοστό οξύτητας στο φλιτζάνι και περισσότερη γλυκύτητα. Στους Pulped Natural το ποσοστό οξύτητας ποικίλει, από το ποσοστό του πωλτού που θα παραμείνει επάνω στους κόκκους. Οι ατμοσφαιρικές συνθήκες RH, ° C, θα επηρεάσουν τις ζυμώσεις κατά το στέγνωμα. Η υγρή μέθοδος είναι αυτή που θα προσφέρει το μεγαλύτερο ποσοστό οξύτητας στο φλιτζάνι.



του AST Φώτη Λέφα
συνδημιουργού του Premium
Coffee Institute
info@coffeelovers.gr

Στο στάδιο των ζυμώσεων εντός της δεξαμενής, οι κόκκοι κατά την επαφή τους με το νερό χάνουν μέρος των ολιγοσακχαριτών και τμήμα της ξηρής μάζας που τους περιβάλλει. Ενώ χάνονται κάποια σάκχαρα, αυξάνεται η οξύτητα, επιτρέποντας να γίνει αντιληπτή η φρουτώδη διάσταση του καφέ. Το υψόμετρο επίσης, είναι ακόμα ένας καθοριστικός παράγοντας για τη διαμόρφωση της οξύτητας. Από τις αναφορές μας στους παράγοντες που διαμορφώνουν την οξύτητα του καφέ, δεν θα πρέπει να απουσιάζει το «terroir», το υπέδαφος δηλαδή, στο οποίο καλλιεργούνται και μεγαλώνουν τα δέντρα του καφέ. Κάθε περιοχή έχει τα δικά της μοναδικά χαρακτηριστικά και γι' αυτό κάθε προμηθευτής πασχίζει να προβάλει την ιδιαιτερότητα του και την συμβολή του στη γεύση. Τέλος, η οξύτητα εξαρτάται και από τα περιεχόμενα οξέα. Συγκεκριμένα, υπάρχουν περίπου 30 διαφορετικοί τύποι οξέων στους κόκκους του καφέ. Τα σημαντικότερα από αυτά είναι: Μηλικό, Κιτρικό, Τρυγικό, Γαλακτικό, Φορμικό, Καφεϊκό, Κινικό, Πυρουβικό και Φωσφορικό ►

Η οξύτητα ως αίσθηση

Βάση ανεπίσημων ερευνών γύρω από την αποδοχή της όξινης γεύσης, είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε ότι οι πιο νέοι σε ηλικία καταναλωτές είναι θετικοί στην συνύπαρξη της όξινης γεύσης ενώ οι παλαιότεροι πότες, τη θεωρούν ως μια αίσθηση προς αποφυγή. Οι νεότερες ηλικίες αποστρέφονται τις αυστηρές γεύσεις και αυτό έχει σαν αποτέλεσμα σε ένα εύρος 17-25 ετών η κατανάλωση να είναι μικρότερη από 1,4 φλιτζάνια ημερησίως. Η αναζήτησή τους σε πιο πολύπλοκα γευστικά ερεθίσματα στρέφει αυτό το κοινό σε ποικίλους πειραματισμούς, όμως μακριά από το ποτό του καφέ. Τέλος, πρέπει να υπογραμμίσουμε ότι οι γεύσεις αντιδρούν μεταξύ τους και επηρεάζουν συνοδικά την ένταση που τις αντιλαμβανόμαστε:

- α) Τα οξέα αυξάνουν τη γλυκύτητα και την αλημυρή γεύση.**
- β) Τα άλατα μειώνουν την οξύτητα των οξέων και αυξάνουν τη γλυκύτητα.**
- γ) Τα σάκχαρα μειώνουν την οξύτητα και την αλημυρότητα.**



Το καβούρδισμα

Γνωρίζουμε ότι η οξύτητα μεταβάλλεται κατά το καβούρντισμα. Κάποια οξέα υπάρχουν στον πράσινο καφέ και ελαττώνονται σταδιακά ενώ κάποια άλλα εμφανίζονται στην πορεία. Η ταχύτητα όμως και το εύρος των αντιδράσεων ποικίλουν εξαιτίας των επιλογών του χειριστή μιας μηχανής καβουρντίσματος.

Άλλοι παράγοντες που αυξάνουν την οξύτητα

Επιπλέον παράγοντες που αυξάνουν την οξύτητα του καφέ που θα απολαύσουμε στο φλιτζάνι είναι:

- ▶ το χοντρό άλεσμα
- ▶ η υψηλή θερμοκρασία νερού
- ▶ λίγα γραμμάρια νερό σε πολλά γραμμάρια αλεσμένου καφέ
- ▶ μικρός χρόνος εκχύλισης

Ιδιαίτερη αναφορά πρέπει να γίνει στα κεφάλαια «θερμοκρασία» και «ελληπής εκχύλιση».

Θερμοκρασία εκχύλισης

Σε ανώτερες τιμές θερμοκρασίας αυξάνεται το ποσοστό εκχύλισης των όξινων ουσιών. Η συστηματική παρακολούθηση των τιμών που εναλλάσσονται κατά την εκχύλιση και όχι ο εφησυχασμός στην αναγραφή μιας θερμοκρασίας στην οθόνη μιας συσκευής, θα δώσουν ικανοποιητική απάντηση. Η αναγραφή που παρακολουθούμε πολλές φορές, αφορά τη θερμοκρασία σε κάποιο σημείο ελέγχου μιας συσκευής και όχι εντός του καφέ κατά τη διάρκεια της εκχύλισης. Μια δοκιμαστική εκχύλιση με το θερμόμετρο εντός του καφέ (π.χ. σε εκχύλιση pour over) μπορεί πιο εύστοχα να μας περιγράψει αν επιδιώκουμε να αποσπάσουμε την ιδανική οξύτητα με τις κατάλληλες θερμοκρασίες. Αντίστοιχα

Το pH του νερού

Διαφορετικές ποιότητες προσφερόμενου ύδατος στους αλεσμένους κόκκους, θα αντιδράσουν με τις χημικές ενώσεις που βρίσκονται μέσα στον καφέ με σχετικά προβλέψιμα αποτελέσματα.

- ▶ Προσμετρώντας την οξύτητα του πράσινου καφέ γνωρίζουμε ότι έχουμε ένα εύρος διακυμάνσεων 6,0 - 6,2 pH, ανάλογα την προέλευση και τη μέθοδο επεξεργασίας.
- ▶ Αφού ψηθούν οι κόκκοι, γίνονται πιο όξινοι από 4.8 έως 5,2pH ανάλογα το προφίλ καβουρντίσματος.
- ▶ Το pH στο νερό που θα χρησιμοποιήσουμε θα αφήσει το αποτύπωμά του στο φλιτζάνι αφού σε πολλές περιοχές της χώρας μας ποικίλει από 6,8 σε 7,4 έως 8.0pH

σε μια multiboiler espresso μηχανή ρυθμίζοντας διαφορετική θερμοκρασία σε κάθε μια κεφαλή, μπορεί να πειραματιστεί κάποιος με την ένταση της οξύτητας.

Ελληπής εκχύλιση & οξύτητα

Σε μια προσπάθεια να εξηγηθεί ικανοποιητικά ο ορισμός της "Ελληπούς εκχύλισης", πρέπει να γίνει ένας διαχωρισμός της έννοιας από το χρόνο της εκχύλισης. Ο χρόνος δεν είναι το βασικό μέτρο υπολογισμού αλλά ένα άλλο σύνολο παραγόντων. Αυτό μπορεί να το αντιληφθεί εύκολα, οποιοσδήποτε επαγγελματίας χρησιμοποιεί το χάρτη υπολογισμού της εκχύλισης ή κάποια εφαρμογή που να βοηθάει στον υπολογισμό της. Πολλά γραμμάρια αλεσμένου καφέ με αντίστοιχη μικρή ποσότητα ml προσφερόμενου ύδατος θα αυξήσουν την επιθετική γεύση και την οξύτητα. Επιπλέον, νερό με το ίδιο pH συγκριτικά με άλλο με διαφορετική περιεκτικότητα ποσοτικά και ποιοτικά σε μέταλλα είναι δυνατό να αντιδράσει και να εξάγει περισσότερες όξινες ουσίες. Επιπλέον η ταχύτητα μαζί με τη ποσότητα του προσφερόμενου διαλύτη-νερού στους κόκκους, μπορεί να αυξήσει το σώμα και να μειώσει χαρακτηριστικά, μεταξύ αυτών και την οξύτητα. Τέλος η προσθήκη μεγάλης ποσότητας νερού σε μικρό χρονικό διάστημα θα δώσει λίγο πιο όξινο φλιτζάνι. ■

“**Η οξύτητα εξαρτάται από πολλούς παράγοντες και πριν την εξαγωγή συμπεράσματος θα πρέπει να γνωρίζουμε περισσότερα για κάθε έναν από αυτούς.**”

