**Kawa z przelewu znowu w modzie**

**Przelew wraca do łask. Widać to także w kawiarniach, gdzie do tej pory królowały ekspresy ciśnieniowe. Kawosze się cieszą, bo to znaczy, że czarna będzie smaczniejsza, bardziej esencjonalna, ciekawsza i z lepszego ziarna. W ekspresach przelewowych sprawdza się tylko kawa najwyższej jakości.**

Ta tradycyjna metoda parzenia, nazywana dzisiaj często alternatywną, jak żadna inna wyciąga z kawy wszystkie niuanse smakowe i pozwala na eksperymenty. Polega ona na potraktowaniu zmielonego ziarna gorącą (nie wrzącą!) wodą z zachowaniem odpowiednich proporcji. Ziarno powinno być zmielone grubiej, ponieważ podlega dłuższemu parzeniu. Z tego też powodu napar zawiera więcej kofeiny. Woda przecieka przez filtr mając z kawą kontakt dokładnie tak długi jak trzeba.

- Właśnie ta prostota i czystość procesu sprawia, że do filtra trzeba nasypać bardzo dobrego ziarna, żeby wyszła z tego prawdziwa kawa, a nie lura - mówi Marcin Zalewski, współwłaściciel rzemieślniczej palarni kawy the White Bear Coffee Roasters, prowadzący szkolenia też dla baristów.

Przelewy w Polsce popularne były jeszcze za komuny. W latach 90 wyparły je automaty, które potrafiły zrobić kawę ze spienionym mlekiem i wydawały ustandaryzowane gotowce. Po zachłyśnięciu się nowinkami wracamy do starych dobrych metod. Przelewy przywróciła do głównego nurtu tzw. trzecia fala kawowa, związana z rozwojem segmentu kawy speciality. To rewolucja, która zadziała się głównie w świadomości konsumentów, przywiązujących teraz wagę do jakości ziarna i sposobu jego palenia. Sprawiła też, że urządzenia domowego użytku takie jak dripp, aeropress czy chemex trafiły na salony. W domach pojawiły się na przykład designerskie Mocca Master do parzenia przelewowego. W wielu lokalach można już sobie wybrać kawę parzoną różnymi metodami, np. z ekspresu przelewowego albo ciśnieniowego.

- O smaku kawy decyduje jednak przede wszystkim jakość ziarna. Do przelewów stosuje się w zasadzie tylko kawę z segmentu Speciality Coffee. Metoda ta podbija jej walory i je uwypukla. Do przelewu wybieramy zazwyczaj kawę pochodzącą z jednego regionu, często nawet z jednej plantacji, aby wydobyć wszystkie jej nuty, a przypomnę, że kawa ma ich więcej niż wino - wyjaśnia Marcin Zalewski.

W zasadzie w grę wchodzą tylko wyselekcjonowane kawy z górnej półki klasy premium, mające powyżej 90 pkt. w skali Q Gradera . Punkty kawowe przyznaje cup rider, oceniając jakość zielonego ziarna. Posługuje się przy tym bardzo szczegółowym formularzem cuppingowym. Kawy segmentu speciality zaczynają się od 80 punktów. Maksimum jakie mogą otrzymać to 100. W stu gramach wypalonej kawy nie może być nawet jednego quackersa (niedojrzałego ziarna). Im więcej przyznanych punktów, tym jest droższa.

- Ale nawet najlepsze ziarno można zepsuć złym paleniem. Dlatego powstaje ostatnio tak wiele rzemieślniczych palarni, gdzie dużą wagę przywiązuje się do procesu wypalania. Nadzorują go specjaliści nazywani coffeee roasters, którzy potrafią wydobyć z ziarna to, co w nim najlepsze - dodaje Marcin Zalewski z the White Bear Coffee Roasters. - Ostatnio na przykład udało nam się dostać w Hamburgu znakomitą odmianę z Kenii i Panamy, przeznaczoną do metod alternatywnych. Ziarno te, ze względu na region pochodzenia, zawsze było droższe od innych . Ale jest jak okaz albo jak szlachetny kamień – wyjątkowy i unikalny, więc ma swoją cenę. Na przykład w kawie Kenia Kariru AA po odpowiednim zaparzeniu wyczujemy dużo truskawek, malin i limonki. Panama El Hortigal ma profil sensoryczny, w którym przebijają aromaty mandarynki, moreli i czekolady. To najwyższej jakości top premium na naszym rynku.

Kawy premium nie są tanie. A jednak ludzie z branży kawowej ciągle szukają tych najniezwyklejszych odmian jak skarbów i nie boją się inwestować w nie sporych pieniędzy – ponieważ mimo ceny, nie brakuje też na nie amatorów.