

Titulo - O novo café coado

Data de Veiculacao 31/12/2014

Veiculo: Revista Senhora Mesa - Piracicaba/Sao Paulo (SP)

Editora: 0 - Pagina: 122

M { CAFÉ

# O novo café coado

**Conheça a Chemex e a Hario V60, duas novas formas de preparar o café filtrado, o método mais querido entre os brasileiros**

texto: JOÃO CARVALHO fotos: Ilustrações GABIHADDAD E STEFAN PASTOREK fonte: WWW.REVISTAESPRESSO.COM.BR

Nada mais brasileiro do que um bom café coado. Após alguns anos de reinado absoluto do espresso nas cafeterias do País, é reconfortante acompanhar a nova dimensão que os clássicos cafés coados vêm ganhando. Recentemente, recebemos de braços abertos dois métodos ainda inéditos no Brasil, que injetam novo ânimo no ato de se passar um café, em inglês, pour over. Eles atendem pelos nomes de Chemex e Hario V60. O pro-

cesso é praticamente o mesmo do nosso coado de cada dia, mas alguns detalhes técnicos fazem grande diferença, como os materiais usados na fabricação e o formato dos filtros.

A chave para esse novo mundo, porém, é a forma como se despeja a água no pó, e a pré-infusão com finalidade de fazer o café liberar dióxido de carbono - o blooming. Calma, vamos explicar:



## Chemex

Ainda desconhecida no Brasil, a técnica já é veterana nos Estados Unidos. Foi inventada em 1941 por Peter J. Schlumbohm, um químico alemão radicado na terra do Tio Sam e que tinha a justa fama de ser um cientista maluco por inventar uma série de produtos com alguma re-

percussão. Sua grande obra, no entanto, foi ter imaginado que ao fundir dois equipamentos usados em laboratórios - um frasco Erlenmeyer e um funil - poderia bolar um jeito melhor e até mesmo mais bonito de se fazer café no dia a dia, usando praticamente os mesmos recursos, mas de uma forma mais eficiente. A coisa caiu logo nas graças de um país em guerra e acabou virando mania. Chegou até a ser citada em um dos mais clássicos livros da série James Bond: *Moscou Contra 007*. Poucos anos após sua invenção, a Chemex já ocupava lugar de honra na coleção permanente do MoMA (The Museum of Modern Art), em Nova York, como ícone de design norte-americano. O formato inusitado da cafeteira não possui função meramente estética: o afunilamento no meio da peça colabora na conservação da temperatura do café, deixando-o quentinho por algum tempo. O filtro usado nessa cafeteira é feito em um papel mais grosso do que o encontrado em coadores comuns. Seu formato circular foi desenvolvido para ser dobrado num cone, que, após encaixado e aberto, apresenta uma parede tripla de filtragem num dos lados, responsável por não deixar passar nenhum resíduo sólido para a xícara, proporcionando um sabor muito adocicado, equilibrado e com grande leveza.

## Hario v60



Desenvolvida no Japão, à primeira vista a Hario V60 se parece muito com os suportes para filtros de papel tradicionais presentes em quase todas as cozinhas do Brasil, mas as semelhanças param no quesito formato. Fabricada em cerâmica, possui alta resistência térmica e é uma opção mais saudável do que o plástico, por não liberar substâncias tóxicas ao entrar em contato com líquidos quentes.

Um detalhe que chama bastante atenção na Hario V60 é a presença de um único e enorme orifício para a passagem do café que, aliado às ranhuras em espiral presentes em toda a extensão do porta-filtro, permite um fluxo contínuo e homogêneo de extração, sem retenção excessiva na parte inferior ou pouca extração na parte superior e laterais. Para se preparar um café na Hario V60 usa-se um filtro de papel bastante fino e poroso, de formato cônico. Essas características proporcionam como resultado final uma xícara bastante limpa, com acidez e doçura ressaltadas.

**Morro Grande**

*Bons Momentos. Um Grande Café.*