



 BITTER

Nip nooit aan een espresso. Dan proef je namelijk alleen de crema (het bovenste laagje) en die smaakt bitter. Roer de espresso, neem twee kleine slokjes en proef!



Italianen koesteren hun koffiemarksielers

Sterk verhaal

Tekst Bianca Roemaat | Beeld De Koffieschool

Iedereen die naar Italië gaat, roemt de koffie. Italianen zijn bedreven in het zetten van dit bruine goud. Het is werk voor vakmensen, de *barista's*, en het opschuimen van de melk is tot kunst verheven: de *latte art*. Koffiemeester Joost Leopold van De Koffieschool in Utrecht wijst ons de weg in de Italiaanse koffiecultuur.



Over de oorsprong van koffie doen veel (sterke) verhalen de ronde. Een ding staat vast: de bakermat ligt in de Arabische wereld. Daar ontdekten ze dat ze met de zaden van de koffieplant een drank met oppeppende kracht konden maken. De zaden werden ontveld, gedroogd, geroosterd en gemalen. Door kokend water toe te voegen, werd de eerste koffie gezet.

Diezelfde Arabieren hebben waarschijnlijk de (verspreiding van de) teelt van koffieplanten op gang gebracht. De havenstad Mokka ontpopte zich als de belangrijkste distributeur in de koffiemarkt. De koffiesoort mokka is hiernaar vernoemd. Uiteindelijk deed de handelskaravaan Italië aan. Italiaanse kooplieden zagen wel brood in het bruine brouwsel. In Venetië zou naar verluid het eerste Europese koffiehuis zijn geopend, in de zeventiende eeuw. De Italianen doopten koffie om in *caffè*. De cafés schoten als paddestoelen uit de grond. Vanuit havensteden als Venetië en Triëst verspreidde dit fenomeen zich over het hele land.

“In Italië is de koffiecultuur geboren”, stelt koffiedeskundige Joost Leopold, mede-eigenaar en oprichter van De Koffieschool in Utrecht. Vanuit zijn jarenlange ervaring bij koffiebranders in Nederland, leert hij professional én consument hoe je de beste koffie bereidt.

Joost vertelt dat de uitvinding van de espresso eigenlijk uit de koker van de Fransen komt. Espresso is koffie die je zet onder hoge druk, met stoom. Dit zorgt ervoor dat de koffie een mooie *crema* krijgt. Dat is het laagje schuim boven op de espresso. “De Italianen hebben zich de techniek om espresso te maken, toegeëigend. In 1901 is daarop patent aangevraagd door Luigi Bezzera. Dit is nog steeds een leverancier van espressomachines.” Daarnaast heeft de Italiaanse overheid zich sterk gemaakt voor de koffie. “Zij vond dat iedereen toegang moest hebben tot espresso en cappuccino en zorgde ervoor dat de prijs laag bleef.”

Kwaliteitskoffie is een levensstijlcoon aan het worden

Op en top Italiaanse koffietjes

Espresso oftewel *caffè* is de hele dag door te drinken; van ontbijt tot digestief na een diner.

- **Caffè ristretto** is een geconcentreerde espresso. Deze drink je in een teug leeg.
- **Caffè doppio** zijn twee espresso's in een grote kop.
- **Caffè con panna** is aangelengde espresso met een toef geslagen, niet-gezoete slagroom en wat cacaopoeder.
- **Caffè e latte** is espresso met romig opgeschuimde melk. Het schuim is dunner dan dat van de cappuccino.
- **Caffè corretto:** koffie met alcohol erbij of erin. Bijvoorbeeld grappa. Het frisure van de grappa brengt de stevige bitters van robusta in de koffie in balans.
- **Caffè shakerato:** koffie die met suiker en ijsblokjes is opgeklopt.
- **Caffè macchiato** is 'gevlekte' koffie, waarbij een lepeltje melkschuim op de espresso wordt gelegd.
- **Caffè lungo** is iets lichter en minder zoet. Het hete water loopt een paar seconden langer door het filter dan bij normale espresso.
- **Cappuccino** heeft altijd een bruine rand om het melkschuim. Het dankt daarom haar naam aan het keppeltje van een kapucijnmonnik. Het bestaat uit melkschuim (1 centimeter dik), warme melk en espresso. Dit is de ochtenddrank in Italië.



Con amore

Vanaf 1900 ontstond zo de echte, Italiaanse koffiecultuur. Denk daarbij aan koffiehuisen en zo'n blinkende machine met glanzend chroom als blikvanger. Tel daarbij op de professionals die op vakkundige wijze de koffie voor je maken, de *barista's*. Uiteraard piekfijn gekleed in wit hemd met vlinderstrik, zwart jasje en witte schort. Met veel flair en *con amore*, bereiden ze de *caffè*.

"Uiterlijk is belangrijk voor Italianen. Een espresso moet stroperig uit de machine komen, de *crema* moet reebruin en mooi dik zijn. Bij de cappuccino gebruiken ze *latte art*; prachtige figuren in het melkschuim. Iedereen weet echter dat het gaat om smaak en dat je niet alleen op het uiterlijk moet afgaan."

Joost heeft een haat-liefdeverhouding met de Italiaanse koffiecultuur. Hij omarmt deze vanwege de mooie producten, maar vindt dat Italianen behoudend zijn. "Ze zijn in de jaren zestig blijven hangen met hun klassieke cappuccino en espresso. In Nederland en de rest van de wereld experimenteren we meer en ontwikkelen we de koffiesmaak door. Zo zijn de *cold brew* en *slow coffees* ontstaan." Dus koffie gezet met koud water en langzaam gezette filterkoffie. Daarnaast is het toevoegen van pure smaken momenteel een trend. Zoals *cold brew* met tonic of pure honing. Tegenwoordig is koffiezetten in Nederland uitgegroeid tot een hip vak. Koffiebars zijn *the place to be* waar de *latte art* ingeburgerd is. Er zijn zelfs kampioenschappen in ons land voor wie de mooiste figuren met het melkschuim maakt. Kwaliteitskoffie is een levensstijlcoon aan het worden.



* GELAAGD

Gebruik een smal en hoog koffieglass voor een *latte macchiato*. Schenk het bijna vol met melk en schuim. Giet de espresso vanuit een gietijzeren kannetje langzaam over de melk. Zo dwarrelt deze in laagjes naar beneden en krijg je een mooi eindresultaat.

5X TIPS

zo krijgt je koffie meer smaak

- 98,5% van koffie bestaat uit water. Gebruik liever geen kraanwater. Hier kan (te veel) kalk, chloor of jodium in zitten. Kies voor flessen plat mineraalwater of gefilterd water.
- Koop bonen en schaf een molen aan. Maal de bonen een paar minuten voor je de koffie gaat bereiden. Zodra de bonen gemalen zijn, komt er zuurstof en licht bij. Dat beïnvloedt de olie in de boon en zorgt voor smaakverlies.
- De meest verkochte en gebruikte koffiebonen in ons land zijn Arabica en Robusta. Kies de smaak die je lekker vindt: Arabica is zoetzuur en Robusta is meer zoetbitter.
- Koffiebonen zijn maximaal drie weken houdbaar wanneer de zak met bonen aangebroken is. Sluit de zak met tape of elastiek.
- Koop de bonen bij een koffiespeciaalzaak. Dat zijn de pure smaakliefhebbers, daar kun je proeven en advies krijgen.

Wil je meer tips? Bestel het boekje: *Water, koffiebonen, melk; 51 tips voor de (thuis)barista* van Joost Leopold en Petra Venekamp (ZuidamUithof Drukkerijen, Houten, ISBN 9789082303117, €9,95) of kijk op koffieschool.nl

KOFFIE IS COOL

Joost Leopold geeft je twee toptips met Italiaanse ijskoffie. Lekker zomers!

* CAFFÈ FREDDO

DIT HEB JE NODIG

- hoog glas
- 1 tl nutella
- 2 bollen vanille-ijs
- 1 dubbele espresso

ZO MAAK JE HET

- 1 Smeer een hoog glas aan de binnenkant in met nutella
- 2 Doe 2 bollen vanille-ijs in het glas
- 3 Schenk een dubbele espresso op het vanille-ijs. De *caffè doppio* koelt zo af.

* CAFFÈ AMERICANO GELATO

DIT HEB JE NODIG

- 1 cappuccino-kop
- 1 ijsblokje
- 1 dubbele espresso
- vanillesiroop, naar smaak

ZO MAAK JE HET

- 1 Neem een cappuccinokop.
- 2 Leg er een ijsblokje in.
- 3 Zet dit onder de groep van de espressomachine en laat een dubbele espresso op dit ijsblokje stromen. Het ijs smelt in de hete espresso, die daardoor afkoelt.

* De combinatie met vanille, chocolade en koffie is onvergetelijk lekker!



Zeven elementen

Geen wonder dat Nederlanders thuis ook goede koffie willen schenken. Joost leidt ze op tot thuisbarista.

In de eerste cursus komt de basiskennis aan de orde. In de vervolgcursus leer je de koffiemolen in te stellen en de perfecte espresso te bereiden. De koffiemeester kan uren praten over welke bonen, water- en melksoorten je moet gebruiken. "Uiteindelijk heb je zeven elementen nodig voor goede koffie en deze zeven zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden: melange, machine, molen, mooi werken, melk, water en mens."

Die zeven basiswaarden gelden voor alle koffie's: of ze nu klassiek Italiaans zijn of hip met een vleugje tonic. Met de juiste basiskennis én door veel te proeven kan iedereen leren om een barista te worden. ☕