

Η ανώτερη ποιότητα του καφέ στο φλιτζάνι εξαρτάται από πολλούς παράγοντες καθόλη τη διαδρομή του καφέ από τον κόκκο ως το φλιτζάνι. Παρακάτω αναλύεται η σημασία του κάθε παράγοντα ξεχωριστά προκειμένου να διασφαλιζεται η ποιότητα του καφέ σε όλα τα στάδια.

10 ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΛΕΙΟ ΚΑΦΕ

Άρθρο του Γιάννη Ταθούμ, Q Grader, Q Cupper

Ο καφές είναι ένα σχεδόν μυθικό προϊόν, αφού το συναντάμε ακόμη και στα πιο απίθανα μέρη, μέσα στο πέρασμα των αιώνων και ως προϊόν πόσης διάφορων μεθόδων παρασκευής.

Ο μύθος ξεκινάει από την Αιθιοπία όταν ο βοσκός Kaldi παρατήρησε ότι πως όταν οι κατσίκες του έτρωγαν κόκκους από ένα συγκεκριμένο δέντρο γίνοντουσαν πιο ζωηρές. Το δέντρο αυτό ήταν το καφεόδεντρο το οποίο πέρασε απέναντι στην Αραβική χερσόνησο μεταξύ του 575 μ.Χ. και 850 μ.Χ. Το πώς πέρασε είναι ασαφές. Ίσως μετέφεραν σπόρους οι Αφρικανικές φυλές που μετανάστευαν βόρεια από την Κένυα και Αιθιοπία στην Αραβική χερσόνησο. Εκεί άρχισε η εξέλιξη του ροφήματος (η λέξη «coffee» σημαίνει ρόφημα και προέρχεται από την αραβική «kahwa»). Πρώτοι οι μοναχοί το προτιμούσαν γιατί διαπίστωσαν ότι τους κρατούσε ξύπνιους κατά τη διάρκεια των νυχτερινών προσευκών. Στις αρχές του 17ου αιώνα, πάλι, πρώτοι οι Ολλανδοί μετανάστευουν και μεταφέρουν ουσιαστικά το δέντρο από την Αραβική χερσόνησο και επιχειρούν καλλιέργεια στην αποικία τους την Ιάβα. Αργότερα το πήραν οι Γάλλοι και το καλλιέργησαν στην νήσο Reunion στον Ινδικό Ωκεανό. Και πιο μετά φυσικά μεταφέρθηκε στον Νέο Κόσμο και άρχισαν να δημιουργούνται τεράστιες φυτείες με καφεόδεντρα.

Από τότε και μέχρι σήμερα, το προϊόν έχει εξελιχθεί ως προς τη διαδικασία συλλογής, επεξεργασίας, διαχείρισης και προώθησης, ενώ έχει δημιουργηθεί μια τεράστια αγορά και βιομηχανία γύρω απ' αυτό. Αρκεί κανείς να σκεφτεί πως η δοκιμή του γίνεται από ειδικούς και αξιολογείται το προϊόν ύστερα από δοκιμές πολλών φλιτζανιών, ενώ οι τιμές του μπουλού καφέ διαμορφώνονται στα χρηματιστήρια Ν. Υόρκης και Λονδίνου.



Τύποι & ποικιλίες του καφέ

01

Ο τύπος καφέ Arabica χαρακτηρίζεται ως η "κορωνίδα" του καφέ. Κατά προτίμηση καλλιεργείται σε υψόμετρο 600-2.100 μέτρων. Ο καρπός του είναι αρκετά μεγάλος, μακρούλος και σχετικό επίπεδος. Αποτελείται από 44 χρωμοσώματα και δίνει καφέδες ανώτερης ποιότητας. **Οι κυριότερες ποικιλίες καφέ Arabica είναι οι: Typica, Bourbon, Catua, Catuai, Mundo Novo, Maragogype, Pacamara, Pacas, Geisha.**

Ο τύπος καφέ Robusta είναι ανθεκτικότερος και παραγωγικότερος. Ανθεί σε ημιερνικό κλίμα, σε πεδιάδες και σε υψόμετρο μέχρι 600 μέτρα. Ο καρπός είναι φουσκωτός και στρογγυλός, κοντινότερος από τον Arabica. Έχει 22 χρωμοσώματα. Έχει μια ελαφριά πικρή γεύση και πολλές φορές τη γεύση ξύλου ή ακόμα και πικάντικη γεύση. **Διαδεδωμένες ποικιλίες Robusta είναι οι Kouillou, Conillon, Niaouli.**



σε υψόμετρο μέχρι 600 μέτρα. Ο καρπός είναι φουσκωτός και στρογγυλός, κοντινότερος από τον Arabica. Έχει 22 χρωμοσώματα. Έχει μια ελαφριά πικρή γεύση και πολλές φορές τη γεύση ξύλου ή ακόμα και πικάντικη γεύση. **Διαδεδωμένες ποικιλίες Robusta είναι οι Kouillou, Conillon, Niaouli.**

Η σημασία του terroir

02

Ο καφές καλλιεργείται σε γόνιμο έδαφος, κατά προτίμηση ηφαιστειακό. Χρειάζεται βάθος γιατί οι ρίζες του φτάνουν ακόμη και τα 2 μέτρα κάτω από την επιφάνεια του εδάφους για να βρουν θρεπτικά συστατικά. Τα βασικά χαρακτηριστικά του terroir είναι το υψόμετρο καλλιέργειας, η κατάσταση βάσει του υψομέτρου, το έδαφος, η πυκνότητα των δέντρων καθώς επίσης και η σκίαση ή μη των δέντρων.

Το **υψόμετρο** έχει θετική επίδραση καθώς οι καλύτερες θερμοκρασίες αναπτύσσουν περατέρω τα αρώματα και την οξύτητα του καφέ. Όσον αφορά την κατάσταση βάσει υψομέτρου, κάθε χώρα παραγωγής δίνει διαφορετική κατάσταση ανάλογα με το υψόμετρο καλλιέργειας του καφέ. Σκεπτάμε με το **έδαφος**, προκειμένου να είναι το ιδανικό για την καλλιέργεια του καφέ πρέπει να είναι κυρίως ηφαιστειογενές και πλούσιο σε άζωτο. Το κλίμα πρέπει να είναι ζεστό και εύκρατο και τα επίπεδα των βροχοπτώσεων υψηλά. Η **πυκνότητα** των δέντρων πρέπει να είναι 1300-1700 δέντρα/ εκτάριο καλλιέργειας. Η **σκίαση** αφορά την ισορροπία του φωτός ή της ακτινοβολίας και είναι ευεργετική για την καλλιέργεια των δέντρων του καφέ.



μηλότερες θερμοκρασίες αναπτύσσουν περατέρω τα αρώματα και την οξύτητα του καφέ. Όσον αφορά την κατάσταση βάσει υψομέτρου, κάθε χώρα παραγωγής δίνει διαφορετική κατάσταση ανάλογα με το υψόμετρο καλλιέργειας του καφέ. Σκεπτάμε με το **έδαφος**, προκειμένου να είναι το ιδανικό για την καλλιέργεια του καφέ πρέπει να είναι κυρίως ηφαιστειογενές και πλούσιο σε άζωτο. Το κλίμα πρέπει να είναι ζεστό και εύκρατο και τα επίπεδα των βροχοπτώσεων υψηλά. Η **πυκνότητα** των δέντρων πρέπει να είναι 1300-1700 δέντρα/ εκτάριο καλλιέργειας. Η **σκίαση** αφορά την ισορροπία του φωτός ή της ακτινοβολίας και είναι ευεργετική για την καλλιέργεια των δέντρων του καφέ.

03

Μικροζώνες παραγωγής

Σε κάθε χώρα συναντάμε μικρότερες ζώνες παραγωγής οι οποίες έχουν να δείξουν διαφορετικά γευστικά χαρακτηριστικά. Οι μικροζώνες αυτές βρίσκονται για παράδειγμα σε χώρες όπως Γουατεμάλα, Κόστα Ρίκα, Αιθιοπία, Ελ Σαλβαδόρ, Βραζιλία και Κένυα.

Ο ΚΑΡΠΟΣ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΔΥΟ ΚΟΚΚΟΥΣ ΚΑΦΕ. ΚΑΠΟΙΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΕΙΔΙΚΑ ΟΣΟΙ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΩΝ ΚΛΑΔΙΩΝ, ΠΑΡΑΓΟΥΝ ΜΟΝΟ ΕΝΑΝ ΚΟΚΚΟ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΓΝΩΣΤΟΣ ΩΣ CARACOLI (PEABERRY).

Coffee plant identity

Το φυτό Coffea το συναντάμε στην Αφρική, την Νότια Ασία και την Νότια Αμερική. Ανήκει στην οικογένεια Rubiaceae, είναι αειθαλής θάμνος ή μικρό δέντρο και έχει γυαλιστερά φύλλα χρώματος σκούρου πράσινου. Το άνθος του φυτού είναι παρόμοιο με του γιασεμιού και της πορτοκαλιάς. Αναπτύσσεται σε δέσμες και έχει έντονο άρωμα. Ο καρπός έχει ένα σκληρό οβάλ, περίπου 15 κλ. σε μήκος. Ωριμάζοντας ο καρπός από χρώμα πράσινο αποκτά ένα όμορφο κόκκινο ή κίτρινο χρώμα.



Τρόποι συγκομιδής

04

Η επιτυχία ενός πολύ καλού καφέ εξαρτάται και από τον τρόπο με τον οποίο συλλέγονται οι καρποί. Πιο συγκεκριμένα, ο ιδανικότερος τρόπος συλλογής είναι με το χέρι αφού έτσι επιλέγονται μόνο οι ώριμοι καρποί, περνώντας συχνά δύο φορές από το ίδιο δέντρο προκειμένου να γίνει η συγκομιδή. Οι ώριμοι καρποί που συλλέγονται είναι τα λεγόμενα "cherries" (κεράσια) και τα οποία έχουν βαθύ κόκκινο χρώμα ή έντονο κίτρινο (ανάλογα την ποικιλία του καφέ). Οι καρποί αυτοί δεν έχουν ασθένειες και δεν έχει επηρεαστεί η ποιότητά τους από επιβλαβείς οργανισμούς.

Αναλυτικότερα, η συγκομιδή μπορεί να γίνει με: **Χειροδιαλογή (hand picking):** Ο καλύτερος τρόπος συγκομιδής και η ακριβέστερη μέθοδος για μία επικερίσηση. Δεν βλάπτει το φυτό, γεγονός που αυξάνει την ποιότητα και την τιμή του καφέ.

Μηχανική διαλογή: Πρόκειται για αυτοματοποιημένη μέθοδο. Τρακτέρ περνούν από τις σειρές εξοπλισμένα με δονούμενους πόλους ή βούρτσες που περνούν μέσα από τα κλαδιά και κόβουν τους καρπούς. Οι καρποί πρέπει να διαχωριστούν μετά τη συγκομιδή. Εφαρμόζεται μόνο σε επίπεδες φυτείες.

Stripping: Είναι παρόμοια μέθοδος με τη χειροδιαλογή με τη διαφορά ότι οι καρποί δεν επιλέγονται. Οι εργάτες πρέπει να περάσουν ξανά και να μαζέψουν ό,τι έχει απομείνει στα κλαδιά των δέντρων, από τους άγουρους καρπούς μέχρι και τους αποξηραμένους. Έπειτα, οι καρποί πρέπει να διαχωριστούν μετά τη συγκομιδή όπως γίνεται και με την μηχανική συγκομιδή.

Η επεξεργασία

05

Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των κόκκων, τρία είναι τα κρίσιμα βήματα που επηρεάζουν την ποιότητα του καφέ:

- 1. Η επιλογή των κόκκων** (διαχωρισμός ώριμων καρπών από τους ανώριμους)
 - 2. Η ζύμωση** και χρόνος ζύμωσης.
 - 3. Η διαδικασία του drying.** Ο καφές έχει "στεγνώσει" φτάνοντας στα επιθυμητά επίπεδα υγρασίας. Υπάρχουν διάφοροι τρόποι επεξεργασίας του καφέ:
- **Natural:** Οι κόκκοι τοποθετούνται σε λεπτές στρώσεις για να γίνει η αποξήρανσή τους με φυσικό



τρόπο με τη βοήθεια της θερμότητας του ήλιου.

- **Wet:** Οι ώριμοι καρποί συμπίεζονται και αποφλοιώνονται με νερό. Οδηγούνται μέσω καναλιών σε δεξαμενές, οι καρποί πλένονται και οδηγούνται στο σταθμό ξήρανσης. Όταν η υγρασία του κόκκου φτάσει στο 10-12%, ο πράσινος κόκκος ελευθερώνεται από το parchment και κατατάσσεται ανάλογα με την πυκνότητά του.
- **Pulped natural:** Ο ώριμος καρπός του καφέ αποφλοιώνεται με την βοήθεια του *depulper* και το *mucilage* στεγνώνει με το *parchment* που περιβάλλει τον πράσινο κόκκο.
- **Honey:** Η μέθοδος *honey* εφαρμόζεται στην Κόστα Ρίκα και τον Παναμά και έχει πολλές ομοιότητες με την *pulped natural*.

07

Αποθήκευση-συσκευασία-μεταφορά

- Σε σακούλες *grain-pro* οι οποίες τοποθετούνται στη συνέχεια σε σακιά από λινάσα.
- Σε σακούλες από φύλλα αλουμινίου με συσκευασία εν κενώ αέρος.
- Σε σακούλες 50 λιβρών (*microlot coffee*)

Ο ΚΑΦΕΣ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΖΩΝΤΑΝΟ ΠΡΟΪΟΝ, ΓΥ ΑΥΤΟ ΚΑΙ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΑΠΟ ΤΟΝ ΟΜΟ ΚΑΡΠΟ ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ ΤΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΑΠΟ ΤΟ ΒΑΡΙΣΤΑ ΣΤΟ ΕΚΑΣΤΟΤΕ CAFE.

08 Αποθήκευση στον roaster (πριν το roasting του καφέ)

Σημαντικός παράγοντας για την ποιότητα του καφέ είναι και η διαδικασία της αποθήκευσης που πραγματοποιείται στον *roaster*. Αυτό σημαίνει πως θα πρέπει ο *roaster* να αποθηκεύσει τον καφέ με βάση κάποιες συγκεκριμένες προϋποθέσεις, όπως είναι το επίπεδο υγρασίας στον χώρο αποθήκευσης, η καθαριότητα του χώρου και το χρονικό διάστημα αποθήκευσης πριν το *roasting*.

Roasting & blending

09

Έρευνες που αφορούν το χημικό περιεχόμενο του καφέ απέδειξαν ότι έχουν προορισμούς 1500 χημικές ενώσεις. Η κατανόηση της διαφορετικότητας και της πληθώρας των αρωματικών και γευστικών χαρακτηριστικών, η ελαστικοποίηση των σπείλων και η επίλυση της σταθερότητας για το επιθυμητό αποτέλεσμα, είναι τα βασικά στοιχεία που συνιστούν την τέχνη του περίφημου *roasting* (ψησίματος).

Διαβάθμιση του ψησίματος με βάση την κλίμακα του Agtron: Ο καφές χαρακτηρίζεται με βάση τον βαθμό ψησίματος. Κατά συνέπεια, ο καφές μπορεί να ψηθεί με βάση τις ακόλουθες διαβαθμίσεις ψησίματος: *Light, Light-Medium, Medium, Moderately Dark, Dark* και *Very Dark*.

Blending VS Origin VS Single Estate

- **Blend:** Μείγμα με στόχο τη δημιουργία προσωπικού *signature blend* για την επίτευξη διατήρησης ίδιου γευστικού προφίλ από χρονιά σε χρονιά.
- **Origin:** Η μοναδική απόλαυση καφέ *single origin* ανάδειξη όλων των γευστικών χαρακτηριστικών του *origin*.
- **Single Estate:** Ανάδειξη ανώτερης ποιότητας μιας μεμονωμένης φάρμας, ενός παραγωγού καφέ.

Η διαλογή & η κατάταξη

06

Η διαλογή του καφέ μπορεί να γίνει είτε με μηχανικούς τρόπους είτε με το χέρι. Το ζητούμενο είναι να εντοπιστούν τα λεγόμενα "defects" των κόκκων, δηλαδή τα ελαττώματα και οι τυχόν ατέλειές τους. Αυτό μπορεί να είναι ορατό με το μάτι ή να είναι ευδιάκριτα μόνο όταν δοκιμάζουμε τον καφέ κατά την διαδικασία του *cupping*.

Ενδεικτικά, να αναφέρουμε πως όταν συναντάμε 2 defects ταυτόχρονα σε έναν κόκκο καφέ, το defect που έχει άμεση επίδραση στην ποιότητα του καφέ είναι το βασικό defect. Στην συνέχεια και με βάση τον αριθμό



και το είδος των defects που παρουσιάζονται σε δείγμα καφέ 300 gr, ο καφές κατατάσσεται σε *commercial, premium* ή *specialty*:

- **Specialty:** 0 defects/ 300gr
- **Premium:** έως 8 defects/ 300gr
- **Commercial:** 9-23 full defects/ 300gr
- **Below standard:** 24-86 def./ 300gr

Οι μέθοδοι παρασκευής & οι δεξιότητες του barista

10

Και φτάνουμε στο σημείο, όπου ο *barista*, οι δεξιότητές του και η μέθοδος παρασκευής καφέ που θα επιλέξει, μπορεί να απογειώσει ή/και να καταστρέψει έναν καφέ. Γιατί μπορεί να έχουν εφαρμοστεί όλα τα προηγουμένα με ευλάβεια, ωστόσο η ποιότητα του καφέ στο φλιτζάνι και η ανάδειξη των ειδικών και μοναδικών χαρακτηριστικών του κάθε καφέ επηρεάζεται και από τα στοιχεία αυτά. Συγκεκριμένα, ο *barista* έχει τη δυνατότητα να επιλέξει ανάμεσα στις εξής μεθόδους παρασκευής: *Ibric, Espresso, Drip, Chemex, Clever, Syphon*. Εκτός αυτών, φυσικά, η γνώση, η τεχνική κατάρτιση, ο πάθος καθώς επίσης η επαγγελματική συνείδηση του *barista* είναι τα κρίσιμα σημεία που θα επιστημονούν την ποιότητα και το τελικό αποτέλεσμα στον φλιτζάνι.