

ESPRESSO

ΟΛΑ ΤΑ ΕΠΩΝΥΜΑ BRANDS*

Με όνομα ιταλικό που σημαίνει "γρήγορος", ο espresso πρωταγωνιστεί εδώ και δεκαετίες σε όλο τον κόσμο και αναδεικνύεται ως ένα από τα πλέον εξελισσόμενα προϊόντα διεθνώς. Το Snack&Coffee ρίχνει μια ακόμη ματιά στην ιστορία του, προχωρά σε μια δεύτερη ανάγνωση των ρευμάτων και των τάσεων και γνωρίζει τα brands και τις εταιρείες που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα.

* Τα brands τόσο των ελληνικών όσο και των εισαγόμενων espresso παρουσιάζονται με αλφαβητική σειρά.

Κείμενο: Αλεξάνδρα Παπαδημητρίου



Με τη λέξη "espresso" γενικότερα θα μπορούσαμε να αναφερθούμε στο ρόφημα καφέ που παράγεται από μια μηχανή ή οπλολείτουργο με πίεση. Είναι όμως μόνο αυτό αρκετό; Όχι, αφού μια τόσο διακριτή ιταλική λέξη κρύβει μέσα της ολόκληρη φόρμουλα: τα 7 γρ. του αλεσμένου καφέ, τα οποία υπό πίεση 9 bar του νερού σε θερμοκρασίες 90°C-95°C, για 25 δευτερόλεπτα παράγουν 30-45 ml ροφήματος.

Μια μακράιωνη ιστορία

Η δημιουργία του espresso δεν μπορεί να προσεγγιστεί σαν ένα μεμονωμένο φαινόμενο ή κάτι το στιγμιαίο, κυρίως γιατί αποτελεί την εξέλιξη των κάκων καφέ, οι οποίοι μετρούσαν ήδη αρκετούς αιώνες ζωής πριν μετρωθούν στο δημοφιλέστερο αυτό ρόφημα. Η εμφάνιση του συμπιέτι όπως είναι φυσικό και με την εμφάνιση των πρώτων μηχανών espresso στην Ιταλία το 1901, με την πατέντα του πρώτου μοντέλου σχεδιασμένη από τον Luigi Bazzera, στο Μιλάνο, μιας επιβλητικής μηχανής σε σχήμα στύλου/κολώνας κυλινδρικής φόρμας, η οποία για πολύ καιρό ήταν το πρότυπο για τους επόμενους Ιταλούς κατασκευαστές.

Η φιλοσοφία του μοντέλου αυτού, ένας συνδυασμός τεχνικής και εξωτερικού design, αλλά και της επιβλητικότητας που παρουσίασε στο χώρο, λειτούργησε ως καταλύτης για την προσέλκυση πελατών. Ο "κορμός" της μηχανής και με το boiler καπνού να είναι καθετο, ήταν η πιο λειτουργική λύση για την κατασκευή του σώματος της μηχανής. Επίσης, η διακόσμηση με φανταχτερά υλικά και ανάγλυφα μοτίβα, έκανε τη μηχανή να ξεχωρίζει στα μπαρ ή στα cafe.

Πότε, όμως, προέκυψε η επαναστατική ιδέα του ατμού; Σχεδόν ταυτόχρονα με την αρχή της εκμηχάνισης που χαρακτήρισε το βιομηχανικό design από τον 19ο αιώνα. Στο δεύτερο μισό του 19ου αιώνα γεννήθηκε η επιθυμία να τελειοποιηθεί η προετοιμασία ή η κατανώλιση αυτού του ροφήματος, χάρη στην μοντέρνα τεχνολογία. Στη Γαλλία για παράδειγμα, ο Eduard Luyse de la Lantais δημιούργησε ένα μοντέλο όχι μόνο για οικιακή χρήση αλλά και για δημόσιους χώρους ή αναψυκτήρια. Μ' αυτή τη συσκευή, ήταν δυνατό να προετοιμαστούν σε σύντομο χρονικό διάστημα πολλαπλά φλιτζάνια καφέ. Βέβαια, αυτές οι πρώτες κατασκευές ήταν τεράστιες σε μέγεθος και απεικόνιζαν πολύ από τα μελλοντικά μοντέλα που έκαναν διάσημη την ιταλική παραγωγή.

Η ιταλική πρωτοκαθεδρία

Μετά τον Bazzera και τις δημιουργίες της La Pavoni, άρρισαν να εμφανίζονται νέες εταιρείες, όπως η Victoria Arduino, που ιδρύθηκε στο Τορίνο από τον Pier Teresio Arduino, ο οποίος εισήγαγε κάποιες τεχνικές βελτιώσεις και δημιούργησε ένα άριστο δικτύο μάρκετινγκ που επέτρεψε στην εταιρεία του να διανείμει τις μηχανές καφέ σ' όλο τον κόσμο.

Η κυριαρχία της ιταλικής εφευρετικότητας και δημιουργικότητας από τις ολόενες και περισσότερο βελτιωμένες εκπροσωπομηχανές χάρη στην παρουσία των La Pavoni, Gaggia, Faema κ.ο.κ. μέχρι τις μεγαλύτερες εταιρείες καφέ espresso του σήμερα, είναι αδιαμφισβήτητη: οι Ιταλοί έχουν δημιουργήσει ένα σημαντικό εθνικό προϊόν με διεθνή απήχηση, παρά το γεγονός

Η ΚΥΡΙΑΡΧΙΑ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΕΦΕΥΡΕΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑΣ ΕΙΝΑΙ ΑΔΙΑΜΦΙΣΒΗΤΗ: ΟΙ ΙΤΑΛΟΙ ΕΧΟΥΝ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕΙ ΕΝΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΕΘΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΕ ΔΙΕΘΝΗ ΑΠΗΧΗΣΗ, ΠΑΡΑ ΤΟ ΓΕΓΟΝΟΣ ΠΩΣ Ο ΚΑΦΕΣ ΔΕΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΤΟΥΣ.

Οι ελληνικοί espresso

Brand	Εταιρεία
	COFFEE REPUBLIC SA Ιαμβής 12, 10443 Αθήνα, τηλ.: 210 5156460, www.coffeerepublic.gr
	CRESCENTO CAFE Αλουσιόλεως 38, Ν. Ιωνία, τηλ.: 210 6897097, www.crescentocafe.com
	ΑΝΔΡΙΑΝΑΚΗΣ ΓΡΥΠΑΡΗΣ ΟΕ Συνταγ.: Αυσσαράς 6, 16341 Αθήνα, τηλ.: 210 9951199, www.delmoccas.gr
	ΧΟΡΕΚΑ ΑΕΒΕ Κλεισθένους 209, 15344 Γέρακας, τηλ.: 211 6003200
	ΜΟΚΚΑ SPECIALITY COFFEE SA Αθηνάς 44, 10551 Αθήνα, τηλ.: 210 3216892, www.mokka.gr
	ΑΝΔ. ΚΑΡΟΤΣΙΕΡΗΣ ΟΕ Λουκά Μπέλλου 12-14, Αμπελόκηποι, τηλ.: 210 6928050
	ΤΡΥΠΟΣ ΧΡ. & ΣΙΑ ΟΕ Αλ. Παναγούλη 19, 14231 Ν. Ιωνία, τηλ.: 210 2757496, www.rossetticafe.com
	ΚΑΛΑΦΑΤΑΣ ΣΤΕΦΑΝΟΣ 36η οδός 1Α, ΒΙΟΠΑ Α. ΛΙΟΣΙΩΝ 13341, τηλ.: 210 5745786, www.sambacafe.gr
	Ε. ΜΑΝΤΖΟΥΡΑΝΗΣ ΟΕ Δερβενικίων 23 & Βόρωναος 35 13451 Ζεφύρι, τηλ.: 210 2691577, www.scarlets-coffe.gr
	Ι. ΤΑΛΟΥΜΗΣ & ΣΙΑ ΕΕ 23ο κλμ. ΕΟ Αθηνών-Λαμίας, 145 65 Αγ. Στέφανος, τηλ.: 210 6218172, www.cafetaf.gr
	DRACULI COFFEE AE Βορείου Ηπείρου 4, 12241 Αγιάλκο, τηλ.: 210 5620334, www.draculi.gr



Οι εισαγόμενοι espresso

Brand	Εταιρεία
	Ρ. Κ. ΜΟΝ/ΠΗ ΕΠΕ Βασιλικών & Μεγ. Αλεξάνδρου, Λαμία, τηλ.: 22310 24124, www.caffeabc.com
	Π. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗΣ ΟΕ 25ης Μαρτίου 17, 19016 Αρτεμης, Αττική τηλ.: 22940 25286, www.blu-caffe.com
	NESTLE ΕΛΛΑΣ ΑΕ Πατρόκλου 4, 15125 Μαρσούρι, τηλ.: 210 6884111, www.nestle.gr
	COFFEE REPUBLIC SA Ιάμβης 12, 10443 Αθήνα, τηλ.: 210 5156460, www.coffeerepublic.gr
	OFFICE ESPRESSO Θεόφους 5, 12132 Περιστέρι, τηλ.: 210 5778228, www.officeespresso.gr
	Ι. ΤΑΛΟΥΜΗΣ & ΣΙΑ ΕΕ 23ο χλμ. ΕΟ Αθηνών-Λαμίας, 145 65 Αγ. Στέφανος, τηλ.: 210 6218172, www.cafetaf.gr
	ΣΠ. Α. ΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ Λ. Αναστάσιος 23 & 35, 16344 Ηλιούπολη, τηλ.: 210 9700692, www.delangelo.gr
	ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΕΠΕ, Νέστορος 60, 13122 Ίλιον, τηλ.: 2102624409 ΔΕΔΕΣ ΚΩΣΤΑΣ ΕΠΕ, περιοχή Κεραμιδικά, Κόρινθος, τηλ.: 27410 25523
	Π. ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ ΟΕ Πάρδος Βρυσακίων 30, 26334 Πάτρα, τηλ.: 2610 643679
	Γ. ΝΕΟΦΩΤΙΣΤΟΣ ΟΕ Αγ. Λαύρας 68, 17563 Π. Φάληρο, τηλ.: 210 9831903, www.nektarcafe.gr
	ΓΙΑΝΝΗΣ ΖΥΓΟΥΡΗΣ Αντίκυρας 44 & Πλαταίων, 35100 Λαμία, τηλ.: 22310 43402, www.zigouris.gr

ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΝΟΣ ΝΕΟΥ ΓΙΑ ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ ΕΧΟΥΝ ΑΛΛΑΞΕΙ ΠΑΡΑ ΠΟΛΛΑ: Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ, Η ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΤΩΝ BARISTAS, Η ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΠΟΙΗΣΗ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ ΣΤΗΝ ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ESPRESSO ΣΕ ΟΛΗ ΤΗ ΧΩΡΑ.

πιο ο καφές δεν καλλιεργείται στη χώρα. Ενδεικτικό στοιχείο της προοχής που δίνεται στον espresso αυτό είναι το γεγονός πως στις 6 Ιουλίου 1998 ιδρύθηκε ο φορέας Istituto Nazionale Espresso Italiano με σκοπό την προστασία και την προώθηση του αυθεντικού espresso. Στα πλαίσια αυτά θεσπίστηκε το πιστοποιητικό "Espresso Italiano Certificato" με το οποίο παρέχεται στον τελικό καταναλωτή η εγγύηση του προϊόντος που έχει παρασκευαστεί με συγκεκριμένες τεχνικές και ποιοτικές προδιαγραφές. Σε συνάρτηση με αυτό, μόλιτα, την άνοιξη του 2011 ο φορέας προχώρησε στη δημιουργία συστήματος πιστοποίησης και των ιταλικών coffee shops, τα οποία αφού αξιολογηθούν από το Ινστιτούτο, θα αποσπώνται το ειδικό σήμα.

Ο espresso στην Ελλάδα

Έμποροι και open minded επιχειρηματίες κυρίως λόγω ταξιδιών στο εξωτερικό, ήταν οι πρώτοι που ήρθαν σε επαφή ήδη από τη δεκαετία του '70 με το φλιτζανάκι του espresso, ενώ σε πείσμα της κυριαρχίας του φραπέ/στιγμάιου καφέ, ο espresso έγινε πιο γνωστός στην Ελλάδα περίπου στις αρχές της δεκαετίας του 1990. Από τις τότε πρώτες προσπάθειες για τη διαχείριση ενός καινούργιου για τα ελληνικά δεδομένα προϊόντος, μέχρι σήμερα έχουν αλλάξει πάρα πολλά δεδομένα: Από την ταυτότητα των τελικών καταναλωτών (μεγαλύτερη επαφή με το εξωτερικό, τις τάσεις και τα καινούργια προϊόντα, εξοικείωση με τις νέες τεχνολογίες και τα social media), μέχρι την εκπαίδευση και την εξειδίκευση των baristas (παρακολουθούν σεμινάρια, ενημερώνονται εντός ή εκτός Ελλάδας για όλες τις εξελίξεις, παίρνουν μέρος σε διαγωνισμούς και διακρίνονται όπως το 2011 η ελληνική ομάδα στο Μασσάτς). Επίσης έχει αυξηθεί ο αριθμός των εταιρειών οι οποίες εισάγουν και διανέμουν espresso σε όλη τη χώρα, την ίδια στιγμή που η εγχώρια αγορά εξελίσσεται με ταχύτατους ρυθμούς, ανοίγοντας ολοένα και περισσότερα cafe και σημεία επώνυμων αλυσίδων καφέ είτε επιτόπιας κατανάλωσης είτε delivery/take away υπηρεσιών. Σύμφωνα με στοιχεία του SCAE Hellas που αφορούν υπόσφο ολόκληρη την αγορά (κλειστάς, ανοικτές και retail), ο τζίρος αγγίζει τα 55-60 εκατ. ευρώ το χρόνο και η ετήσια καταναλωτική τους 3.000 τόνους. Την ίδια στιγμή το thecoffeeguide.org και το Παγκόσμιο Κέντρο Εμπορίου (International Trade Centre) παρουσιάζουν για το 2009 σημαντικά στοιχεία για τη χώρα μας η οποία παρά τον πληθυσμό της (11,2 εκατ. κατοίκους) εμφανίζει εντυπωσιακές εισαγωγές και καταναλώσεις του καφέ στο σύνολό του: Εισήχθησαν 425.000 σακιά πράσινου κερασίου, με την Βραζιλία να έρχεται πρώτη στις προτιμήσεις κατά 67%, ενώ η χώρα μας εμφανίζεται ως ένας μεγάλος εισαγωγέας επεξεργασμένου καφέ, δηλαδή 347.000 σακιά πούδρας στιγμιαίου (αποτελεί το 1/3 της αγοράς) και επιπλέον 202.000 σακιά ψιμένου καφέ με τον Robusta να αγγίζει το 14% των εισαγωγών.

Την ίδια στιγμή, στοιχεία του International Coffee Organization (ICO) τοποθετούν την κατά κεφαλήν κατανάλωση στη χώρα μας στα 5,24 κιλά με σαφείς ανοδικές τάσεις. Και επειδή συνήθως οι ευρύτερες καταναλωτικές συμπεριφορές αντανακλούν τις τά-



Οι εισαγόμενοι espresso

Brand	Εταιρεία
	ΚΑΛΑΝΤΖΗΣ Π. & Α. ΟΕ Μεσολλογίου 10, 17234 Δάφνη, τηλ.: 210 9017633, www.pnkalantzis.gr
	ΑΒΕΚ - ΧΡ. ΒΕΚΡΑΚΟΣ ΕΕ Πάρνηθος 57, 14452 Μεταμόρφωση, τηλ.: 210 2820220, www.avek.gr
	ΚΑΦΕΑ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΕ Νόξου 12, 19002 Παιανία, τηλ.: 210 6683300, www.kafea.gr
	KAWACOM HELLAS Ασκήνου 33, 11636 Ηλιούπολη, τηλ.: 210 9235004, www.kawacom.gr
	KRAFT FOODS HELLAS ΑΕ Αριστοτέλους 19-21, 14451 Μεταμόρφωση, τηλ.: 210 2889000, el.eu.kraftfoodscompany.com
	ΓΕΩΡΓΑΚΟΠΟΥΛΟΥ ΟΕ Μπικάνιου 33, Αγ. Ανάργυροι, τηλ.: 210 2612704, www.jamaicacoffee.gr
	COFFEEEXPERT ΕΠΕ Ετ. Σαρφών 25, 16231 Βύρνας, τηλ.: 210 7600430, www.coffeeexpert.gr
	TRK COFFEE & BEVERAGES ΑΕ Νικητάρα 3, 18233 Αγ. Ι. Πέτρης, τηλ.: 210 6127945, www.trk.com.gr
	GREITCAFFEE ΑΕ Αντιφίλου 43, 15771 Ζωγράφος, τηλ.: 210 7796388, www.greitcafee.gr
	ΘΕΟΔ. Ι. ΝΑΤΙΩΤΗΣ Πορφυρίωνος 6Α, 15126 Μαρούσι, τηλ.: 210 6858208
	Ε. ΜΑΝΤΖΟΥΡΑΝΗΣ ΟΕ Λερβενικών 23 & Βύρνας 35, 13451 Ζεφύρι, τηλ.: 210 2691577, www.scarlets-coffe.gr

Η ΠΡΩΤΗ ΠΑ-
ΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ
ΜΕΘΟΔΟΣ ΤΟΥ
FREDDO
ΗΤΑΝ ΚΑΤΕΥΘΕΙ-
ΑΝ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ
ΜΕ TRIMMENO
ΠΑΓΟ. ΑΡΧΙ-
ΚΑ ΓΕΜΙΖΑΝ ΜΙ-
ΚΡΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΜΕ
TRIMMENO ΠΑ-
ΓΟ. ΑΝΑΚΑΤΕΥΑΝ
ΜΕ ΕΝΑ ΚΟΥΤΑΙ
ΤΗ ΖΑΧΑΡΗ ΚΑΙ
ΤΟ ΖΕΣΤΟ ΚΑΦΕ
ΣΕ ΕΝΑ SHAKER,
ΑΔΕΙΑΖΑΝ ΚΑΤΕΥ-
ΘΕΙΑΝ ΣΤΟ ΠΟ-
ΤΗΡΙ ΚΑΙ ΤΟ ΣΕΡ-
ΒΙΡΑΝ ΜΕ ΕΝΑ
ΚΑΛΑΜΑΚΙ.

σεις όλης της εκχώριας αγοράς, σπαίξει της Nielsen αναφέρουν πως οι πωλήσεις του καφέ espresso στο retail παρουσίασαν αύξηση 32% σε όγκο και 35,8% σε αξία το 2011, την στιγμή που στο σύνολο της αγοράς εμφανίζεται οριακή μείωση 0,6% σε όγκο και αύξηση 1,4% σε αξία.

Οι αριθμοί αυτοί καταδεικνύουν το αυξανόμενο ενδιαφέρον που των ισχυρών των κλάδου και των καταναλωτών για την παρασκευή καφέ και συναφών ροφημάτων στο σπίτι μέσα από πολυμηχανές και pods.

Freddo: ελληνική καινοτομία;

Μάλλον να και αυτό οφείλεται λίγο στις καρικές συνθήκες (ήλιος και ζέστη) το μεγαλύτερο μέρος του χρόνου), λίγο στην εφευρετικότητα του Έλληνα (ας μην ξεχνάμε την στιγμήα έμπνευσης του Βακονόου που οδήγησε στον φραπέ). Όπως και να έχει, το σιγούρο είναι πως η ταχύτατη διάδοση του espresso σημειώθηκε όταν παρασκευάστηκε κρύος και εμφανίστηκε στους καταλόγους των επιχειρήσεων Καφεστίασης ως "freddo".

Το συγκεκριμένο ρόφημα ήρθε σε απευθείας αντιδιαστολή με τον πασίγνωστο φραπέ που βασιζόταν στην εύκολη διαλυτότητα του στιγμιαίου καφέ στο κρύο νερό μέσω της φραπιέρας. Δειλά-δειλά, λοιπόν, οι επαγγελματίες μπήκαν στη διαδικασία να κρυσώνουν το ζεστό espresso με διάφορους τρόπους μετά την εκχύλιση του από την μηχανή. Η πρώτη παρασκευαστική μέθοδος του freddo ήταν κατευθείαν στο ποτήρι με τριμμένο πάγο. Αρχικά κείμεναν μικρά ποτηράκια "κάνους" με τριμμένο πάγο. Ανακάτευαν με ένα κουτάλι τη ζάχαρη και το ζεστό καφέ σε ένα shaker, άδειάζαν κατευθείαν στο ποτήρι και το σέρβιραν με ένα καλαμάκι. Η ποσότητα ήταν μικρή, ο καφές ελαφρύς και η γενική εμφάνιση του καφέ ήταν διαφορετική συγκριτικά με το συνηθισμένο φραπέ.

Για τον λόγο αυτό στην συνέχεια, προσάρμοσαν το προϊόν στην φιλοσοφία αλλά και στα δεδομένα του Έλληνα καταναλωτή. Έτσι, λοιπόν, χρησιμοποιήθηκε διπλή δόση espresso (60 ml). Ανακάτευαν τη ζάχαρη και το ζεστό καφέ με δυο παγάκια στην φραπιέρα (μέθοδος φραπέ) και σέρβιραν σε μεγαλύτερο ποτήρι "κάνο" (180 ml) με τριμμένο πάγο.

Το ελληνικό roasting

Τα τελευταία χρόνια ολοένα και περισσότερες ελληνικές εταιρείες έχουν επιλέξει να προβούν σε σημαντικές επενδύσεις τόσο σε επίπεδο εγκαταστάσεων και εξοπλισμού όσο και σε θέματα εξειδίκευσης και τεχνολογίας, προκειμένου να είναι σε θέση να εισάγουν ποικιλίες πράσινου καφέ, να τις ψήνουν, να τις επεξεργάζονται και να διανέμουν το τελικό τους προϊόν σε πελάτες τους σε όλη τη χώρα, είτε μέσω δικού τους δικτύου διανομής είτε μέσω συνεργατών. Η γκάμα των προϊόντων τους συνήθως περιλαμβάνει χαρμάνια για καφέ φίλτρου, ελληνικό και βέβαια χαρμάνια espresso.

Πρόκειται για προϊόντα τα οποία είναι αποτέλεσμα παραγωγής και επεξεργασίας συγκεκριμένων ποσοτήτων, αφού πρόκειται για διαδικασία με αυξημένα κόστη (σε χρόνο και χρήσιμ) αλλά εξαιρετικά μεγάλη προστιθέμενη αξία λόγω του προβλεπόμενου πλεονεκτήμα-



Οι εισαγόμενοι espresso

Brand	Εταιρεία
	ALL ABOUT COFFEE Πυθαγόρα 4, 15344 Γερακάς, τηλ.: 210 6047128, www.mokasirs.com.gr
	TZENTRAKOM AE Ιθάκης 4, Περιστέρι, τηλ.: 210 3414414, www.molinari.gr
	ΕΥΝΕΡΓΙΑ ΕΠΕ Λ. Κηφισίας 168, 11525 Ν. Ψυχικό, τηλ.: 210 6711007, www.nespresso-pro.gr
	B. ΔΙΑΚΟΥΜΑΚΟΣ ΕΕ Λένормαν 75, Αθήνα, τηλ.: 210 5124004, www.diakoumakos.gr
	ESPRESSO SHOP Λεβίνου 17, Ηράκλειο Κρήτης, τηλ.: 2810 372626, www.espressoshop.gr
	PAVIN CAFFE HELLAS Λ. Γέρακα 77, 15344 Γερακάς, τηλ.: 210 6850095, www.pavincaffe.com
	SARA LEE COFFEE & TEA HELLAS Λ. Κηφισίου 100, 12241 Αιγάλεω, τηλ.: 211 1056800, www.saralee.com/en/Greece/ SaraLeeGreece
	ESE PROFILE ΕΠΕ Αδριανείου 25, 11525 Ν. Ψυχικό, τηλ.: 210 6722615, www.eseprofile.gr
	GRUPPO ESPRESSO Καλλιγιά 25Α, 11473 Αθήνα, τηλ.: 210 6468518, www.gruppo-espresso.com
	CHICCO VERDE ΕΠΕ Λ. Δημοκρατίας 236, Αχαρνές, τηλ.: 210 2639994, www.chiccoverde.com
	SEGAFREDO ZANETTI HELLAS SA Πρωτομαγιάς 1, 14568 Κρουσέρι, τηλ.: 210 6221428, www.segafredo.gr

ΤΟ ΤΡΙΤΟ ΚΥΜΑ
ESPRESSO, ΔΗ-
ΛΑΔΗ Η ΕΞΕΙΔΙ-
ΚΕΥΣΗ ΣΕ ΟΛΑ
ΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΤΗΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ
ΚΑΦΕ, ΕΜΦΑΝΙ-
ΣΤΗΚΕ ΓΙΑ ΠΡΩ-
ΤΗ ΦΟΡΑ ΤΟ
2002. ΠΡΟΚΕΙ-
ΤΑΙ ΓΙΑ ΕΝΑ ΦΑΙ-
ΝΟΜΕΝΟ, ΠΟΥ
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΤΗΚΕ
ΑΡΧΙΚΑ ΣΤΗΝ Α-
ΜΕΡΙΚΗ ΩΣ ΦΥ-
ΣΙΚΗ ΚΑΤΑΛΗΞΗ
ΤΩΝ ΕΞΕΛΙΞΕΩΝ
ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ
ΚΑΦΕ ΤΙΣ ΠΡΟΗ-
ΓΟΥΜΕΝΕΣ ΔΕ-
ΚΑΕΤΙΕΣ.

Τος της φρεσκάδας και της άμεσης κατανάλωσης. Η ελληνική αυτή προσπάθεια κρίνεται αξιόλογη και θετική για την εξέλιξη όλου του κλάδου και εντείνεται ολοένα και περισσότερο με καινούργιες εταιρείες να κάνουν την εμφάνισή τους, αλλά και μεμονωμένες επιχειρήσεις Καφεστίας να επιλέγουν να ψήνουν και να σερβίρουν δικό τους καφέ.

Το Τρίτο Κύμα Espresso

Η ορολογία "Third Wave Coffee" (Τρίτο Κύμα Espresso) εμφανίστηκε για πρώτη φορά το 2002 (σε άρθρο της Irish Rothgeb, πρώην Skele, σε ένα newsletter της Roaster's Guild του SCAA) και αναφέρεται σε ένα «αμερικανικό στην αρχή που επεκτάθηκε σταδιακά σε Μεγ. Βρετανία, Νέα Ζηλανδία και Σκανδιναβία» φαινόμενο ως μια φυσική κατάληξη των εξελίξεων στο χώρο του καφέ τις προηγούμενες δεκαετίες. Αναφερόμαστε για την ακρίβεια, στη μετέβαση από το Πρώτο και το Δεύτερο Κύμα στο Τρίτο.

Το Πρώτο Κύμα εμφανίστηκε τον 19ο αιώνα, όπου αναπτύχθηκε η κουλτούρα του καφέ με την παρουσία του σε κάθε τραπέζι. Το Δεύτερο ξεκίνησε το 1960 με την εξάπλωση της κατανάλωσης του καφέ και έφτασε μέχρι την εμφάνιση των πρώτων espresso base ροφημάτων και των brands.

Σήμερα, λοιπόν, έχουμε φτάσει στο Τρίτο Κύμα, της εμβόθυνσης και της εξειδίκευσης, όπου λ.χ. τα κερσάκια προέρχονται από συγκεκριμένες φάρμες αντί για χώρες, ενώ το roasting επικεντρώνεται στην ανάδειξη επιμέρους μοναδικών χαρακτηριστικών κάθε κοκκίου. Εν ολίγοις, αναφέρεται σε ένα κίνημα που προάγει την παραγωγή υψηλής ποιότητας καφέ και την αντιμετώπιση του ως ένα βιοτεχνικό προϊόν, όπως το κρασί. Αυτό περιλαμβάνει βελτιώσεις σε όλα τα στάδια παραγωγής, από την καλλιέργεια του φυτού και τη συγκομιδή μέχρι την επεξεργασία για να ενδυναμωθούν οι σχέσεις ανάμεσα στους καλλιεργητές του καφέ με τους εμπόρους/τις εταιρείες καφέ και τους roasters, και για να βελτιωθεί η ποιότητα μέσα από το roasting και το brewing.

Στα πλαίσια αυτά, το κίνημα αποβλέπει στην βεβαίωση του καφέ ως ένα σύνθετο προϊόν με γεύση και άρωμα, ποικιλομορφία ως προς την προέλευσή του, όπως ακριβώς συμβαίνει και με άλλα σύνθετα προϊόντα γαστρονομίας, για παράδειγμα το κρασί, το τσάι και τη σοκολάτα. Μέσα στο κίνημα αυτό συγκαταλέγονται θέματα όπως οι single origin καφέδες σε σχέση με τα blends, το roasting, το latte art κ.λπ. Υπό μια ευρύτερη έννοια, το Τρίτο Κύμα Espresso μπορεί να ενταχθεί στον special(i)ty coffee.

Δuo λόγια για τον special(i)ty coffee

Σύμφωνα με τον SCAA, "ως speciality coffee ορίζεται ένα ρόφημα με βάση τον ποιοτικό καφέ, το οποίο διακρίνεται για τη μοναδική ποιότητα, την ξεχωριστή γεύση και την προσωπικότητά του, που θεωρείται διαφορετική και ανώτερη από τα κοινά προσφερόμενα ροφήματα καφέ. Το ρόφημα αυτό προέρχεται από καρπούς που έχουν καλλιεργηθεί σε μια συγκεκριμένη και οριοθετημένη περιοχή, ενώ το roasting, η αποθή-



Οι εισαγόμενοι espresso

Brand	Εταιρεία
	ΘΕΟΦ. ΧΑΡΠΑΝΤΙΔΗΣ Αλεξ. Παπαναστασίου 7, 18534 Περαίας τηλ.: 210 4173201, www.solino.gr
	AFET COFFEE Ιερά Οδός 79, Αθήνα τηλ.: 210 3477150, www.tazzadoro.gr
	FnB TRADE LTD Ναυπλίου 14, 14564 Ν. Κηφισιά τηλ.: 210 6929685, www.fnbtrade.gr
	ΧΑΣΚΟΣ Π. & ΣΙΑ ΟΕ Υμητύου 217, 11632 Αθήνα τηλ.: 210 7778888, www.haskos.gr
	VITTORIO SPECIALITY COFFEE Γ. ΟΝΟΥΦΡΙΟΥ Γρny. Κυθωνιών 85, 12241 Αιγάλεω, τηλ.: 210 5448267, www.vittorio.gr

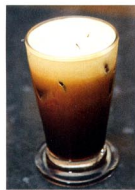
ΤΟ ΖΗΤΟΥΜΕΝΟ
ΗΤΑΝ ΚΑΙ ΕΙΝΑΙ
Η ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ
ΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛ-
ΜΑΤΙΩΝ ΣΕ ΘΕ-
ΜΑΤΑ ΘΕΩΡΗΤΙ-
ΚΑ, ΤΕΧΝΙΚΑ ΚΑΙ
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ,
ΑΛΛΑ ΚΑΙ Η ΣΥ-
ΝΕΧΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙ-
ΣΗ ΣΕ ΖΗΤΗΜΑΤΑ
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑ-
ΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΤΕΛΕ-
ΟΥ ΦΛΙΤΖΑΝΙΟΥ
ESPRESSO.

κευα και η brewing έχουν πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τις υψηλότερες ποιοτικές προδιαγραφές”.

Θέματα εκπαίδευσης

Η εξειδίκευση αυτή είχε σαν φυσικό επακόλουθο να γίνουν και αντίστοιχες αξιολογικές προσπάθειες στον τομέα της εκπαίδευσης των επαγγελματιών του καφέ, οι οποίοι όλο και περισσότερο, τα τελευταία χρόνια, ενδιαφέρονται να τελειοποιήσουν την τέχνη της παρασκευής του espresso. Απαντώντας σ' αυτή την ανάγκη, αλλά και την ευρύτερη απαίτηση για γνώση, δεν άργησαν να κάνουν την εμφάνισή τους και διάφοροι κύκλοι σεμιναρίων και εκπαιδευτικών events, καθώς και πανεπιστήσια καφέ από μεγάλες και ιστορικές εταιρείες του χώρου (όπως είναι η “illycaffè”) αλλά και μεμονωμένες σχολές όχι μόνο στην Ιταλία πλέον αλλά και σε άλλες χώρες σε όλο τον κόσμο. Ακολουθώντας το παράδειγμα αυτό, ενώ και μερικά χρόνια έχουν ανοίξει παραρτήματα των πανεπιστημίων και στην Ελλάδα, ενώ έχουν δημιουργηθεί και πολλές παρόμοιες σχολές στη χώρα μας. Σταδιακά μόλις στα και ιδιωτικά ινστιτούτα εκπαίδευσης έχουν αρχίσει να εντάσσουν στα διδακτικά τους προγράμματα σιδηποτε έχει να κάνει με τον καφέ. Το ζητούμενο όλων αυτών των κινήσεων ήταν και είναι η εκπαίδευση των επαγγελματιών σε θέματα θεωρητικά, τεχνικά και ποιότητας, αλλά και η συνεχής κατάρτιση σε ζητήματα διαχείρισης και marketing, για την παρασκευή του τέλειου φλιτζανιού espresso που θα κερδίζει τον τελικό καταναλωτή και θα δώσει μεγαλύτερη ώθηση στη διεθνή βιομηχανία του καφέ.

Τι περιλαμβάνουν τα βασικά ροφήματα espresso



Freddo espresso

Η παρασκευή του βασίζεται στην προσθήκη πάγου στον espresso. Συγκεκριμένα, παίρνουμε έναν διπλό espresso (60 ml), τον οποίο ρίχνουμε είτε ακτύπητο σε ποτήρι με τριμμένο πάγο, είτε τον κτυπάμε στην φραπέρα και μετά σερβίρουμε. Ο freddo espresso σερβίρεται συνήθως σε ποτήρι 160 ml.



Freddo cappuccino

Η διαφορά του με τον freddo espresso είναι το αφρόγαλα και το μεγαλύτερο ποτήρι (280 ml). Για το σωστό αποτέλεσμα ακολουθούμε τη λογική του cappuccino. Παρασκευάζεται κατευθείαν στο ποτήρι (ακτύπητος) με αφρόγαλα, κτυπημένος με αφρόγαλα ή ανακατεμένος (όλα τα υλικά μαζί).



Cappuccino

Ο cappuccino ορίζεται ως 1/3 espresso, 1/3 ζεστό γάλα και 1/3 αφρόγαλα. Αρκετοί πασπαλιζουν το αφρόγαλα πριν το σερβίρισμα με κανέλα, ενώ η hot τάση είναι το latte art, ακόμη και όταν πρόκειται για take away/delivery ρόφημα. Σερβίρεται στο αντίστοιχο φλιτζάνι.



Latte

Για την σωστή παρασκευή του, σερβίρουμε πρώτα μία δόση espresso στο ποτήρι/φλιτζάνι. Ετοιμάζουμε το αφρόγαλα και σερβίρουμε ζεστό γάλα στον espresso και στο τέλος προσθέτουμε το αφρόγαλα. Το ρόφημα συνήθως σερβίρεται σε μεγάλη κούπα ή γυάλινο ποτήρι, πάλι με latte art.



Latte macchiato

Για να κάνουν αυτό που λέει το όνομά του (σ.σ. λεκιασμένο γάλα), χρειάζεται να σερβίρουμε πρώτα την μεγαλύτερη ποσότητα γάλακτος που έχουμε περάσει από το ακροφόριο και στο τέλος να προσθέσουμε έναν espresso ristretto. Και αυτό συνήθως σερβίρεται σε μεγάλη κούπα ή γυάλινο ποτήρι.