Ποικιλίες και γευστικά χαρακτηριστικά του specialty καφέ: ένας πρακτικός οδηγός

Όταν μιλάμε για specialty καφέ, αναφερόμαστε σε ένα προϊόν που ξεχωρίζει από την αρχή της παραγωγής του. Δεν είναι απλώς ένα ρόφημα που καταναλώνουμε βιαστικά το πρωί. Είναι ένας κόσμος γεύσεων, αρωμάτων και υφών, που εξαρτάται από την ποικιλία του φυτού, τον τόπο προέλευσης, τον τρόπο επεξεργασίας και το καβούρδισμα. Για κάποιον που θέλει να κατανοήσει τι κρύβεται πίσω από μια κούπα καφέ, η γνώση αυτών των στοιχείων είναι το πρώτο βήμα.

Τι είναι η ποικιλία του καφέ και γιατί έχει σημασία

Ο καφές, όπως τα σταφύλια για το κρασί, έχει πολλές ποικιλίες. Οι δύο πιο γνωστές είναι η Arabica και η Robusta. Η Arabica θεωρείται η βάση του specialty καφέ, καθώς προσφέρει μεγαλύτερη πολυπλοκότητα στη γεύση. Μέσα στην Arabica, υπάρχουν υποποικιλίες όπως η Typica, η Bourbon, η Geisha, η Caturra και άλλες. Κάθε μία έχει διαφορετικά χαρακτηριστικά: η Geisha, για παράδειγμα, είναι γνωστή για τα λουλουδάτα αρώματα και την έντονη οξύτητα, ενώ η Bourbon συχνά δίνει γεύσεις σοκολάτας και ξηρών καρπών.

Η επιλογή της ποικιλίας δεν είναι τυχαία. Επηρεάζει το γευστικό προφίλ από το χωράφι μέχρι το φλιτζάνι. Έτσι, όταν βλέπετε στην ετικέτα ενός σακιού καφέ την ποικιλία, έχετε μια πρώτη ένδειξη για το τι θα δοκιμάσετε. Σε ένα κατάστημα όπως το Coffee Island, η ποικιλία είναι ένα από τα κριτήρια για την επιλογή των κόκκων που φτάνουν στο ράφι, καθώς συνδέεται άμεσα με την ποιότητα και την προέλευση.

Ο τόπος προέλευσης διαμορφώνει τον χαρακτήρα

Ο τόπος προέλευσης δεν είναι απλώς μια πληροφορία για τον χάρτη. Το υψόμετρο, το κλίμα, το έδαφος και η εποχικότητα της βροχής αποτυπώνονται στη γεύση. Καφέδες από την Αιθιοπία, την Κολομβία, την Κόστα Ρίκα ή την Κένυα έχουν τελείως διαφορετικό προφίλ. Για παράδειγμα, ένας καφές από την Κένυα συχνά έχει έντονη οξύτητα, με νότες μούρων και εσπεριδοειδών. Ένας καφές από τη Βραζιλία είναι συνήθως πιο γλυκός, με σώμα βαρύ και νότες σοκολάτας.



Η έννοια **single origin** αναφέρεται σε καφέ που προέρχεται από μία συγκεκριμένη περιοχή, ίσως ακόμα και από έναν μόνο παραγωγό. Αυτή η διαφάνεια επιτρέπει στον καταναλωτή να αναγνωρίσει τα μοναδικά χαρακτηριστικά του τόπου. Αντίθετα, τα blends (μείγματα) φτιάχνονται για να πετύχουν μια ισορροπία, συνδυάζοντας κόκκους από διαφορετικές προελεύσεις. Κανένας από τους δύο τρόπους δεν είναι ανώτερος. Απλώς εξυπηρετούν διαφορετικές προτιμήσεις.

Όταν διαλέγετε έναν specialty καφέ, δώστε προσοχή στην προέλευση. Αν σας αρέσει η φρουτώδης και έντονη γεύση, ψάξτε για καφέδες από την Αφρική. Αν προτιμάτε κάτι πιο γήινο και γεμάτο, δοκιμάστε από την Κεντρική ή Νότια Αμερική. Η διαφορά είναι αισθητή.

Τα βασικά γευστικά χαρακτηριστικά: οξύτητα, σώμα, επίγευση

Για να περιγράψουμε έναν καφέ, χρησιμοποιούμε τρεις βασικές παραμέτρους: την οξύτητα, το σώμα και την επίγευση. Η οξύτητα δεν έχει σχέση με την ξινίλα. Είναι η ζωντάνια, η λαμπερή αίσθηση που κάνει τον καφέ να μοιάζει καθαρός και φρουτώδης. Ένας καφές με υψηλή οξύτητα μπορεί να θυμίζει λεμόνι ή πράσινο μήλο. Χαμηλή οξύτητα σημαίνει πιο ήπια, στρογγυλή γεύση.

Το σώμα είναι η αίσθηση βάρους και πυκνότητας στο στόμα. Μπορεί να είναι ελαφρύ σαν τσάι ή βαρύ σαν σιρόπι. Καφέδες από τη Σουμάτρα, για παράδειγμα, έχουν συχνά παχύ σώμα. Η επίγευση είναι η γεύση που μένει μετά την κατάποση. Μια καλή επίγευση διαρκεί για λίγα δευτερόλεπτα, αφήνοντας μια ευχάριστη αίσθηση, ίσως σοκολάτας ή ξηρών καρπών.

Αυτά τα τρία στοιχεία μαζί δημιουργούν το γευστικό προφίλ. Το να τα αναγνωρίζετε είναι θέμα εξάσκησης. Δοκιμάστε δύο διαφορετικούς καφέδες την ίδια μέρα, χωρίς ζάχαρη ή γάλα, και συγκρίνετε. Σύντομα θα αρχίσετε να παρατηρείτε διαφορές.

Το καβούρδισμα αλλάζει τα πάντα

Ακόμα και ο ίδιος κόκκος, αν καβουρδιστεί διαφορετικά, δίνει τελείως διαφορετικό αποτέλεσμα. Το καβούρδισμα είναι μια τέχνη. Ελαφρύ καβούρδισμα διατηρεί τα φυσικά αρώματα και την οξύτητα του κόκκου, ενώ βαρύ καβούρδισμα τονίζει τη γλύκα και το σώμα, αλλά εξαφανίζει τις πιο λεπτές νότες.



Στον specialty καφέ προτιμάται συνήθως το ελαφρύ έως μεσαίο καβούρδισμα, για να αναδειχθεί η μοναδικότητα της ποικιλίας και της προέλευσης. Αν δείτε ένα σακί με ένδειξη "dark roast", να ξέρετε ότι η γεύση θα είναι πιο καπνιστή, λιγότερο όξινη και με λιγότερη πολυπλοκότητα. Η επιλογή εξαρτάται από το γούστο σας. Αν σας αρέσει ο καφές με ένταση και λίγη πικράδα, ένα μεσαίο καβούρδισμα μπορεί να είναι η ιδανική βάση.

Στην πράξη, όταν αγοράζετε καφέ, κοιτάξτε την ημερομηνία καβουρδίσματος. Ο specialty καφές είναι φρέσκος. Ιδανικά, θα τον καταναλώσετε εντός δύο έως τεσσάρων εβδομάδων από το καβούρδισμα. Μετά από αυτό το διάστημα, τα αρώματα εξασθενούν.

Σε έναν χώρο που ειδικεύεται στον specialty καφέ, όπως το Coffee Island, η φρεσκάδα είναι προτεραιότητα. Οι κόκκοι καβουρδίζονται σε μικρές παρτίδες και η ημερομηνία αναγράφεται πάντα, ώστε να γνωρίζετε τι ακριβώς παίρνετε.

Πώς να επιλέξετε τον καφέ που σας ταιριάζει

Με τόσες επιλογές, η απόφαση μπορεί να μοιάζει δύσκολη. Ξεκινήστε από τις βασικές σας προτιμήσεις. Σας αρέσουν οι φρουτώδεις γεύσεις; Αναζητήστε καφέδες με υψηλή οξύτητα και νότες μούρων. Προτιμάτε κάτι γλυκό και γεμάτο; Δοκιμάστε έναν καφέ από τη Βραζιλία ή την Κολομβία, με μεσαίο καβούρδισμα. Αν θέλετε ένταση και λίγη πικράδα, ένα μείγμα με Robusta ή ένας καφές από τη Σουμάτρα μπορεί να σας καλύψει.

Μην φοβάστε να ρωτήσετε. Σε ένα εξειδικευμένο κατάστημα, οι baristas γνωρίζουν τις ποικιλίες και μπορούν να σας προτείνουν με βάση τις προτιμήσεις σας. Επίσης, δοκιμάστε τον καφέ σκέτο, χωρίς προσθήκες. Έτσι θα καταλάβετε πραγματικά τον χαρακτήρα του.

Αν είστε αρχάριος, ξεκινήστε με ένα single origin από την Κεντρική Αμερική. Είναι συνήθως ισορροπημένα, με φρουτώδη διάσταση και μέτρια οξύτητα. Στη συνέχεια, δοκιμάστε κάτι πιο έντονο από την Αφρική. Το ταξίδι στον κόσμο του specialty καφέ είναι προσωπικό. Δεν υπάρχει σωστό ή λάθος, μόνο αυτό που σας αρέσει.


COFFEE
ISLAND

Λίγα λόγια για την αποθήκευση

Ακόμα και ο καλύτερος καφές χάνει τη γεύση του αν δεν αποθηκευτεί σωστά. Κρατήστε τον σε αεροστεγές δοχείο, μακριά από φως, θερμότητα και υγρασία. Μην τον βάζετε στο ψυγείο ή στην κατάψυξη, γιατί απορροφά υγρασία και μυρωδιές. Αλέστε τον λίγο πριν την παρασκευή, αν είναι δυνατόν. Η φρεσκάδα κάνει τη διαφορά.

Ο specialty καφές είναι μια πρόσκληση να εξερευνήσετε νέες γεύσεις και να απολαύσετε κάθε φλιτζάνι συνειδητά. Δεν χρειάζεται να γίνετε ειδικός. Αρκεί να δώσετε λίγη προσοχή στην ποικιλία, την προέλευση και το καβούρδισμα. Το υπόλοιπο είναι απόλαυση.