

Η διαδικασία της γευστικής αξιολόγησης, γνωστή παγκοσμίως και ως "cupping", γίνεται για να εντοπίσουμε τα αρωματικά χαρακτηριστικά που μπορεί να έχει ένα φλιτζάνι καφέ σε απόλυτη συνεργασία και με τα γευστικά.



CUPPING

ΟΛΑ ΟΣΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ

Άρθρο των Coffee Lovers Editors & Trainers, **Φώτη Λέφα** και **Σοφίας Μπικουβαράκη**
Φωτό **Δημήτρης Κοηλιός**



Η ιδιαίτερη γεύση του καφέ, είναι ο κύριος λόγος για την υψηλή αποδοχή του διεθνώς. Περισσότερες από 800 οργανικές και ανόργανες χημικές ενώσεις είναι παρούσες σε ποσοστό ίχνους ανάλογα με την εκκύλιση και δεν θεωρείται καμία κυρίαρχη ή καθοριστική για το τελικό γευστικό αποτέλεσμα. Πολλά από τα χημικά συστατικά, έχουν έως και δυσάρεστη γεύση, ενώ πολλά από τα φυσικά είναι ασταθή στη θερμοκρασία, εξατμίζονται γρήγορα ή επανα-συνδυάζονται με άλλες ουσίες για να διαμορφώσουν νέες γεύσεις. Επιπλέον κάθε ουρανίσκος ανταποκρίνεται διαφορετικά στα διάφορα ερεθίσματα. Τέλος, η γεύση στον άνθρωπο καθορίζεται και από την όσφρηση. Το άρωμα του καφέ αποτελείται από τα αεριώδη φυσικά χημικά συστατικά των ψημένων κόκκων, που δραπετεύουν ως αέρια αφότου αλεσθούν και ως ατμός αφότου εκκυλιστούν. Αντίστοιχα η γεύση του καφέ, αποτελείται από τα υδροδιαλυτά οργανικά και ανόργανα φυσικά χημικά συστατικά των καβουρτισμένων και αλεσμένων κόκκων, που εξαγονται ως υγρά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας εκκύλισης.

Οργάνωση αίθουσας



Η αίθουσα στην οποία θα πρέπει να πραγματοποιείται η γευση καφέ πρέπει να είναι καθαρή, χωρίς μυρωδιές, με κατάλληλο φωτισμό (CRI Of 96

ή παραπάνω και 6500 Kelvin), θερμοκρασία περίπου στους 20°C και υγρασία χώρου 50-70%, γιατί επηρεάζει την ικανότητα όσφρησής μας. Οι ιδανικές ώρες για το cupping είναι 10-12 το πρωί και 4-6 το απόγευμα, καθώς έχει παρατηρηθεί πως σ' αυτό το διάστημα ο άνθρωπος έχει περισσότερες δυνατότητες απομνημόνευσης.

Γιατί να κάνουμε cupping στο μαγαζί μας;

Παρά το γεγονός πως η διαδικασία αξιολόγησης δειγμάτων καφέ ανά τον κόσμο ποικίλλει γιατί διαφέρουν και οι μέθοδοι παρασκευής των καφέδων, αλλά και τα κριτήρια όσον αφορά το τι θεωρεί μια αγορά ιδανικό ή εμπορικό, υπάρχουν κάποιες σταθερές όσον αφορά τη μέθοδο που θα ακολουθήσει κανείς. Αυτό διευκολύνει τους επαγγελματίες που δεν είναι ειδικοί, να ασχοληθούν με τη γευσίγνωσία έχοντας τα επιθυμητά αποτελέσματα. Δυστυχώς, στις περισσότερες επιχειρήσεις, τα meetings του προσωπικού σπάνια έχουν εκπαιδευτικό χαρακτήρα. Ο κάθε επαγγελματίας που θέλει να επιμορφωθεί, λειτουργεί ατομικά, είτε πρόκειται για επιχειρηματία που θα παρακολουθήσει κάποιο σεμινάριο είτε για κάποιο barista που θα θελήσει να αναβαθμίσει το ρόλο του. Είναι ελάχιστες οι περιπτώσεις καταστημάτων που επιμορφώνουν το προσωπικό τους σε επίπεδο ομάδας. Το ιδανικό σε κάθε περίπτωση είναι νέοι και παλιοί επιχειρημα-



τίες προτού ανοίξουν ή ενώ λειτουργούν την επιχείρησή τους, να κάνουν μια καλή αξιολόγηση των προϊόντων τους. Και στη συνέχεια να ελέγξουν και να προσδιορίσουν τις αναλογίες για τα ροφήματα, το κόστος τους, το πώς θα πρέπει να δείχνουν και να σερβίρονται. Όσο πιο οργανωμένη δουλειά γίνεται πίσω από τη σάλα, τόσο πιο καλό το αποτέλεσμα μπροστά. Η διαδικασία του cupping θα πρέπει να εντάσσεται στα meetings του προσωπικού ώστε να ξέρουν τι προϊόντα πουλάνε και πώς μπορούν να τα προωθούν (π.χ. καφέδες φίλτρου από διάφορες χώρες, επιλογή ανάμεσα σε πολλούς μύλους για το άλεσμα του espresso -π.χ. single, χαρμάνι για ανάμειξη με γάλα, ντεκαφεϊνέ κ.ά.) Το αποτέλεσμα θα είναι μεσοπρόθεσμα να μεγαλώσει η εξειδίκευση στις καφετέριες και ενδεχομένως να περιοριστεί η σπατάλη χώρου και ενέργειας για προϊόντα που δεν "προχωρούν" μέσα στο μαγαζί.



1



2



3



4

1. Δείγματα με διαφορετικό χρόνο ψοσίματος καφέ (1,5 λεπτό μετά το πρώτο κρακ και 2,5 λεπτά μετά το πρώτο κρακ).
2. Ο καφές χρειάζεται αρκετό χρόνο για να αποβάλλει τα αέρια που δημιουργούνται κατά το ψήσιμο.
3. Ζυγίζουμε ξεχωριστά τα δείγματα του καφέ.
4. Πριν αλεσθούν τα δείγματα, αλέθουμε δοκιμαστικά και κοσκινίζουμε μια μικρή ποσότητα καφέ σε πύργο από κόσκινα με διαφορετικά διάμετρο οπών το καθένα, για να ελέγξουμε το μέγεθος των αλεσμένων μορίων.

Προετοιμασία δείγματος

- Αρχικά απαιτείται να είναι φρεσκοκαβουρδισμένα τα δείγματα. Στην κλίμακα Agtron ο καβουρδισμένος καφές εξωτερικά να είναι περίπου 58 και ο αλεσμένος καφές να φτάνει μέχρι το 65.
- Χρειάζεται 8-24 ώρες degas, ώστε να αποβάλλει από μέσα τα αέρια που δημιουργούνται κατά το καβουρδισμό, ιδιαίτερα το διοξείδιο του άνθρακα που έχει αντίθετη κατεύθυνση από το νερό και περιορίζει την εκκύλιση.
- Τα δείγματα πρέπει να ζυγιστούν ξεχωριστά, διότι σε μια κούπα μπορεί να έχει πέσει ένας ελαττωματικός κόκκος καφέ. Ποια είναι η σωστή αναλογία σε σχέση με το νερό; Σύμφωνα με τον SCAE 5,5 gr./ 100 ml, για τον SCAA 8,25/150 ml νερό, οπότε αντίστοιχα χρησιμοποιούμε και το αντίστοιχο μέγεθος κούπας.
- Δοσομετρούμε και αλέθουμε κάθε κούπα ξεχωριστά. Σημασία παίζει και το μέγεθος των μορίων του καφέ που θα αλέσουμε, γιατί και αυτό θα επηρεάσει τα αρώματα του. Έτσι, σε ποσοστό 70% επί τους βάρους του δείγματος πρέπει να έχουμε 850 micron. Αυτό μπορούμε να το βρούμε με βάσεις δονούμενες με κόσκινα, καθένα από τα οποία διαθέτει διαφορετικού μεγέθους οπές. Σημείωση: Όταν έχουμε να δοκιμάσουμε διαφορετικούς καφέδες, πρέπει κατά τη ζύγιση και αλεση, προτού αλέσουμε έναν καφέ, να κρατάμε μια μικρή ποσότητα του ίδιου, ώστε να καθαρίζουμε τα μαχαίρια στο μύλο από τον προηγούμενο.
- Η θερμοκρασία του νερού στα φλιτζάνια μας πρέπει να είναι 93° και το νερό να ακολουθεί συγκεκριμένες προδιαγραφές (να είναι απαλλαγμένο από οσμές κ.λπ.)
- Από την στιγμή που θα αλεστεί ένα δείγμα, μέσα σε 15 λεπτά θα πρέπει να σερβιρισθεί το νερό για να ξεκινήσει η εκκύλιση και να γίνει το cupping. Εάν περάσουν τα 15 λεπτά, έχουμε -κατά τον SCAE- απώλεια 60% των αρωμάτων, των πτητικών σε μορφή αερίων ενώσεων.

Η διαδικασία του cupping

- 01 Αξιολογούμε το άρωμα των δειγμάτων πριν την εκκύλιση.
- 02 Σερβίρουμε την ίδια ποσότητα νερού με την ίδια ροή μέσα στα φλιτζάνια, ώστε να μην αλλάζει η εκκύλιση. Η θερμοκρασία είναι η ίδια (93 °C) για όλα τα δείγματα ώστε να μπορέσει να γίνει η αξιολόγηση των δειγμάτων με τον ίδιο τρόπο. Φροντίζουμε ο χρόνος εκκύλισης να κυμαίνεται από 3 έως 5 λεπτά.
- 03 Ξεκινάμε σπάζοντας την κρούστα έτσι, ώστε να εισπνεύσουμε τα αρώματα που συσσωρεύονται από κάτω. (φωτό 1)
- 04 Αφαιρούμε την κρούστα τελείως και καθαρίζουμε την επιφάνεια του καφέ από τα όποια μόρια αλεσμένου καφέ έχουν παραμείνει και από τις φυσαλίδες. Στο στάδιο αυτό θα έχουμε διανύσει ήδη 7 λεπτά και παρατηρούμε ότι τα δείγματα πλησιάζουν περίπου τους 70°C. (φωτό 2)



1



2

- 05 Δοκιμάζουμε ρουφώντας τον καφέ, «ψεκάζοντας» με όσο πιο λεπτά σταγονίδια, ώστε να κάνουμε διασπορά σε όσο το δυνατόν περισσότερους γευστικούς κάλυκες. Έτσι, δεχόμαστε μεγαλύτερο εύρος ερεθισμάτων, τα οποία μετά μεταφέρονται προς τα κέντρα του εγκεφάλου, που με τη σειρά τους “μεταφράζουν” τα μηνύματα που έχουν λάβει. Εάν δοκιμάσουμε μόνο με την άκρη της γλώσσας, θα γευτούμε τα λιγότερο ανικνεύσιμα ερεθίσματα: γλυκό, αλμυρό, όξινο. Προχωρώντας προς το πίσω μέρος της γλώσσας θα έχουμε τη γεύση του πικρού ενώ στο κέντρο και σε ευρεία επιφάνεια την umami. Κάθε φορά που δοκιμάζουμε, συμπληρώνουμε την αξιολόγησή μας σε μία φόρμα coffee cupping.

Η φόρμα Coffee Cupping

Σ' αυτή τη φόρμα συμπληρώνουμε τις εντυπώσεις μας για μια σειρά χαρακτηριστικών που οφείλει να έχει μία κούπα καφέ Η φόρμα περιλαμβάνει τα εξής σημεία αξιολόγησης:

- **Dry Fragrance:** Τα αέρια που εκπέμπει ο φρεσκοκομμένος καφές.
- **Wet Aroma:** Ατμοί που εκπέμπονται κατά την υδρόλυση του καφέ στο φλιτζάνι και αμέσως μετά τον αερισμό-το σπάσιμο δηλαδή της κρούστας.
- **Taste/Flavor:** Η αξιολόγηση των γευστικών αισθήσεων και η περιγραφή των αρωμάτων.
- **Aftertaste:** Η επίγευση. Η ένταση του συμπλέγματος γεύσης/αρώματος του καφέ που παραμένει στο πίσω μέρος της γλώσσας.
- **Acidity:** Όρος που στο cupping περιγράφει μέσω της οξύτητας τη ζωντάνια και τη φρεσκάδα.
- **Body/Mouthfeel:** Περιεκτικότητα σε έλαια.
- **Uniformity:** Ομοιομορφία γευστικών χαρακτηριστικών σε όλες τις κούπες του ίδιου δείγματος.
- **Balance:** Ισορροπία. Η συνολική εκτίμηση όλων των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.
- **Clean Cup:** Ένα πολύ βασικό χαρακτηριστικό του καφέ: Εάν είναι απαλλαγμένος από ελατώματα.
- **Sweetness:** Η γλυκύτητα που σχετίζεται με την ομοιομορφία στην ωρίμανση.

Βασική προϋπόθεση για ένα σωστό φλιτζάνι καφέ είναι να χαρακτηρίζεται ως Clean & sweet. ■

Διάταξη φλιτζανιών



Καλό θα ήταν να τοποθετούμε τα φλιτζάνια μας σε συγκεκριμένη διάταξη για να είμαστε όσο σύντομοι και αποτελεσματικοί χρειάζεταιται. Σε μια γευσσιγνωσία, τα δείγματα από τον ίδιο καφέ τοποθετούνται ιδανικά σε 6 ή 10 κούπες, τις οποίες στήνουμε σε σχήμα τριγώνου. Φροντίζουμε να υπάρχουν ποτήρια με ζεστό νερό όπου μετά από κάθε δοκιμή θα καθαρίζουμε το κουτάλι μας, αλλά και πτυελοδοχεία για να φτύνουμε κάθε δείγμα που δοκιμάζουμε.



Η ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΝΕΡΟΥ ΠΟΥ ΣΕΡΒΙΡΟΥΜΕ ΣΤΑ ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ ΜΑΣ, ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ 93°C ΚΑΙ ΝΑ ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ (ΓΙΑ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΛΛΑΓΜΕΝΟ ΑΠΟ ΟΣΜΕΣ, ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗΣ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑ).