

Επικεντρώνουμε  
το ενδιαφέρον  
μας στο πώς  
μπορεί να  
επιτευχθεί  
το επιθυμητό  
χρώμα  
καβουρντίσματος  
και ρίχνουμε  
για δεύτερη  
ματιά στις  
ιδιαιτερότητες  
αυτής της  
διεργασίας.

Άρθρο των Coffee  
Lovers Editors &  
Trainers, Φώτη Λέφα και  
Σοφίας Μηκουβαράκη  
Φωτό Δημήτρης Κοιλιάς



# ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΚΑΒΟΥΡΝΤΙΣΜΑΤΟΣ

## ΚΑΙ ΠΩΣ ΕΠΗΡΕΑΖΕΙΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

Έχοντας στο μυαλό μας το ερώτημα «ποιο είναι το αγαπημένο σας χρώμα καβουρντίσματος», προσεγγίζουμε ξανά το θέμα, αυτή την φορά από άλλη οπτική. Ο βαθμός ως προς το χρώμα όπου είναι καβουρδισμένοι οι κόκκοι καφέ, είναι ένας από τους πιο σημαντικούς παράγοντες που καθορίζουν τη γεύση τους στο φλιτζάνι. Πριν το ψήσιμο, οι κόκκοι του καφέ έχουν μεγάλο βάρος, είναι πράσινοι, σκληροί, μικροί, με μια φρεσκάδα στη μυρωδιά και λίγο ή καθόλου γεύση αν επιχειρήσει κάποιος να κάνει κάποια μορφή εκκύλισης μαζί τους. Η διαδικασία ψήσιματος των κόκκων, τους μετατρέπει σε ελαφρύτερους, πιο ογκώδεις, εύθραυστους, με έντονο άρωμα και γευστικά χαρακτηριστικά. Αυτές οι μεταβολές αφορούν φυσικά ένα μέρος μόνο, από ένα πλήθος σύνθετων εξισώσεων που καθορίζουν τη γεύση του καφέ σας.



Η τεχνολογία λέιζερ είναι μια νέα μέθοδος για τη διευκρίνιση στο χρώμα των κόκκων. Είναι πολύ οικονομική, μεταφέρεται εύκολα και συνδέεται με Η/Υ μέσω bluetooth.

## Από τι μπορεί να αλλιάξει το χρώμα καβουρντίσματος

Το τελικό χρώμα των κόκκων είναι πιο συχνά παράμετρος εμπειρική και σπανιότερα μεθοδική, όμως παρέχει μια βάση, ένα αδρό σημείο αναφοράς για τη γεύση που μπορούμε να περιμένουμε. Εξίσου σημαντικές είναι οι πληροφορίες που μας δίνουν για το βάθος χρόνου που μπορεί να παραμείνει ισορροπημένο το φλιτζάνι.

Αναφορικά υπάρχουν πολλοί και σημαντικοί επιπλέον παράγοντες που οι μετρήσεις τους είναι απαραίτητες ασφαλώς πριν και ενδιάμεσα από κάθε ψησιά, όπως είναι η θερμοκρασία, η υγρασία στην αίθουσα και στο περιβάλλον την ώρα που καβουρντίζουμε, η ταχύτητα και η ποιότητα του αέρα που εισέρχεται και



Συνδυασμός εξοπλισμού



Ηλεκτρομαγνητικά φίλτρα

εξέρχεται από το τύμπανο. Η ταχύτητα μεταφοράς της θερμότητας προς τους κόκκους κατά την είσοδο και την έξοδό τους σε αυτό, τα ηλεκτρομαγνητικά φίλτρα αν υπάρχουν για να ανακυκλώσουν τον αέρα, οι στροφές του τυμπάνου σε διάφορα στάδια καβουρντίσματος, καθώς και η υγρασία των κόκκων πριν και μετά το καβούρντισμα, είναι τα αίτια που μεταβάλλουν τη συμπεριφορά των κόκκων στην όψη και στο φλιτζάνι.





Standard έλεγχος



Profile data logger

ΟΙ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΚΑΘΕΝΟΣ ΣΤΟ ΧΡΩΜΑ ΤΟΥ ΚΑΒΟΥΡΝΤΙΣΜΑΤΟΣ ΕΙΝΑΙ ΥΠΟΚΕΙΜΕΝΙΚΕΣ, ΕΠΕΙΔΗ ΕΞΑΡΤΩΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΚΛΙΜΑ, ΤΟ LIFESTYLE, ΤΟ ΝΕΡΟ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ Κ.Α.

### Περιγραφή καβουρντίσματος

Ενδεικτικά η ίδια ποικιλία καφέ, από την ίδια φάρμα, το ίδιο υψόμετρο, την ίδια μέθοδο συλλογής και επεξεργασίας, της ίδιας χρονιάς εσοδείας, θα έχει διαφορετική γεύση στο φλιτζάνι, ακόμη και όταν η απόκλιση κατά το καβούρντισμα είναι μερικά δευτερόλεπτα ή 1°C. Επίσης, μεταβάλλεται από εβδομάδα σε εβδομάδα και από μήνα σε μήνα. Σε κάποιες αποχρώσεις οι roasters ανακαλύπτουν γευστικά ομαλότερη συμπεριφορά βραχυπρόθεσμα σε συγκεκριμένο χρώμα ανάλογα την κλιμακα που χρησιμοποιούν. Ο πιο κοινός τρόπος για να περιγράψει κάποιος τα επίπεδα καβουρντίσματος του καφέ είναι το χρώμα των καβουρδισμένων κόκκων, που κυμαίνονται από ανοιχτό καστανό έως πολύ σκούρο. Καθώς οι κόκκοι του καφέ απορροφούν τη θερμότητα κατά τη διαδικασία του ψησίματος, παρακολουθούμε να λαμβάνουν χώρα τα εξής: υδρόλυση, πυρόλυση, maillard reactions, strecker degradation, caramelization και dry distillation, όσο το χρώμα τους γίνεται πιο σκούρο. Έλαια εμφανίζονται στην επιφάνεια των κόκκων στις υψηλότερες θερμοκρασίες, ενώ το γευστικό προφίλ μεταβάλλεται σ' ένα πάνθεον ενώσεων που ποικίλουν από το εξαιρετικό έως το λιγότερο αποδεκτό. Ένας λόγος που δεν κυριάρχησε το χρώμα ως μία από τις βασικότερες παραμέτρους, είναι ότι ο έλεγχος ήταν με το μάτι, πολλές φορές υπό ακατάλληλο φωτισμό, γι' αυτό δεν θεωρούνταν ακριβής τρόπος μέτρησης. Παρ' όλα αυτά μια συγκεκριμένη απόχρωση του καφέ είναι ένας συνηθισμένος τρόπος στους καταναλωτές για να αναγνωρίσουν αν θα είναι έντονη και πικρή ή απαλή και γλυκιά η γεύση του καφέ.



### Η τυπική μέθοδος μέτρησης

Συνετό είναι να γνωρίζουμε ότι πολλές μεταβολές στο χρώμα προκύπτουν από το βαθμό άλεσης, καθώς όταν είναι πιο λεπτός αλεσμένος ο καφές, έχει λιγότερες σκίες και λαμβάνουμε πιο «ανοιχτές» μετρήσεις και αντίστροφα. Σε γενικές γραμμές, μπορούμε να ονοματίσουμε και να κατηγοριοποιήσουμε τα πιο κοινά χρώματα καβουρντισμένου καφέ από το ξανθό, το μέτριο και το πολύ σκούρο ως εξής: **cinnamon roast, half city, new England, full city, american, regular, breakfast, brown, high, viennese, italian Espresso, continental** είναι μερικές από τις περιγραφές. Κάποια από αυτά τα ψησίματα είναι ελάχιστα πριν το πρώτο κρακ, άλλα σε διάφορες φάσεις μέσα στο πρώτο κρακ, μετά από αυτό, ενδιάμεσα στο πρώτο και το δεύτερο, μέσα στο δεύτερο κρακ και τέλος ακραίο αλλά εφικτό μετά το πέρας του δεύτερου κρακ.

### Τι σημαίνουν τα χρώματα



#### ΑΡΧΙΚΟ ΠΡΑΣΙΝΟ

Όπως συντηρείται στο τσουβάλι. Κυριαρχεί η αίσθηση της φρεσκάδας. Σε πολλές περιπτώσεις, η οσμή ποικίλει από garden peas, έως πολύ αρνητικά potato & straw οφειλόμενη σε κακή αποθήκευση.



#### ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΙΤΡΙΝΟ

Το συγκεκριμένο χρώμα είναι ενδιάμεσο του πράσινου και του καφέ. Η οσμή είναι υπό-ανεπτυγμένη όπως στον άρτο, ελλιπής, καθώς και η γεύση χωρίς ισορροπία, έντονα όξινη όπως το γρασίδι.



#### 1Η ΔΙΑΣΤΟΛΗ-ΚΡΑΚ

Χρώμα ανοιχτό καφέ. Κρίσιμο στάδιο καβουρντίσματος σε όλη τη διάρκεια του. Η οξύτητα είναι το πιο έντονο χαρακτηριστικό ενώ σταδιακά υποβαθμίζεται για να επικρατήσει η γλυκύτητα.



#### ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΕ ΔΥΟ ΚΡΑΚ

Πιο πολύπλοκο αρωματικό συνδυασμοί. Οι αλλαγές είναι ταχύτερες, ενώ συναρπαστικές είναι οι μικρές αποκλίσεις από τους ιστούς στο εσωτερικό των κόκκων προς την εξωτερική επιφάνειά τους.



#### 2Η ΔΙΑΣΤΟΛΗ-ΚΡΑΚ

Χρώμα σκούρο καφέ. Εξίσου κρίσιμο στάδιο που χαρακτηρίζεται από ταχύτερες μεταλλάξεις. Η γλυκύτητα υποχωρεί και αφήνει στη θέση της πιο αυστηρά και καπνιστά χαρακτηριστικά.

## Τα χρώματα καβουρντίσματος στην κλίμακα ΝΕΟΤΕC

- Τα ανοικτά χρώματα σε γενικούς κανόνες αποδίδουν ένα ελαφρύ σώμα, έντονη οξύτητα, μέτρια γλυκύτητα, ελάχιστη πικράδα. Αυτά τα χρώματα συνήθως προκύπτουν μεταξύ των 120-105 κλίμακα ΝΕΟΤΕC.
- Τα μέτρια χρώματα αποδίδουν ένα ευρύτερο φάσμα αναλογιών. Από έντονη οξύτητα, ευχάριστη πολυπλοκότητα, έως υπαρκτή πικράδα και αυτό διότι είναι ιδιαίτερα ευμετάβλητα τα σάκκαρα, τα οξέα και οι πρωτεΐνες. Η οξύτητα στην πλειοψηφία, θεωρείται ως αίσθηση προς αποφυγή στη χώρα μας αλλά και στην ευρύτερη λεκάνη της Μεσογείου, χωρίς ωστόσο να είναι δίκαιο αυτό. Αυτά τα χρώματα συνήθως προκύπτουν μεταξύ των 104-90 στην ίδια κλίμακα.
- Οι σκούροι έχουν ακόμη πιο έντονο χρώμα ενώ σε κάποιες περιπτώσεις συναντούμε έλαια στην επιφάνεια των κόκκων. Ένα σκούρο καβούρντισμα δίνει την αίσθηση ότι έχει ένα πλουσιότερο σώμα χωρίς όμως αυτό να αποτελεί κανόνα, λιγότερη οξύτητα και μέτρια ή λίγη γλυκύτητα. Αυτά τα χρώματα συνήθως προκύπτουν μεταξύ των 89-75 αναλόγως.
- Οι πολύ σκούροι καβουρντισμένοι κόκκοι, έχουν σαφώς μια ελαιώδη επιφάνεια, είναι ακόμη πιο εύθραυστοι, η γεύση τους ποικίλει σε περιορισμένο εύρος από καπνιστή, πικρή και σε καμένη, χωρίς γλυκά ή όξινα χαρακτηριστικά να σώζονται μέσα τους. Επιλέγεται συνήθως για να καλυφθεί το μεγάλο πλήθος ελαττωματικών κόκκων, όπως και για να βυθίσουν τον δοκιμαστή σε συγκεκριμένες χημικές ενώσεις που επαναλαμβάνονται εύκολα στο ψήσιμο και είναι εύκολα αναγνωρίσιμες. Η ζάχαρη σε τέτοιες περιπτώσεις σίγουρα θα χρειαστεί. Συνήθως προκύπτουν μεταξύ των 74-55 αναλόγως.

### Υπάρχει τελικά προτίμηση;

Οι προτιμήσεις καθενός στο χρώμα του καβουρντίσματος είναι υποκειμενικές, επειδή εξαρτάται από το κλίμα, το lifestyle, το νερό της περιοχής κ.ά. Περιοχές με πολύ μαλακό νερό επιθυμούν πιο ανοικτό χρώμα καβουρντίσματος, σε σχέση με περιοχές που έχουν πολύ σκληρό νερό, χωρίς όμως αυτό να αποτελεί τον κανόνα. Η τεχνολογία δίνει την πρόσβαση που επιθυμεί ο επαγγελματίας και σε χαμηλά οικονομικά μεγέθη σε σχέση με όχι και πολύ παλαιότερες, όπου ένα μεσαίο καταγραφικό κυμαίνονταν από 7.500 -15.000 ευρώ ενώ ένα color meter από 4.500-7.500 ευρώ. Αντίστοιχα τα καταγραφικά είναι ελεύθερα προς download ή και με υπενοίκιαση/μήνα, οι μετατροπές που πιθανόν να χρειαστεί κάποιος δεν υπερβαίνουν τα 600 ευρώ και τα λέιζερ χρωματόμετρα περίπου 850 ευρώ. Όπως και να έχει πάντως, ο καφές εξακολουθεί να κρύβει μυστικά έτοιμα... προς ανακάλυψη! ■