

MASTERING THE BEAN

The Bridge Between Quality and People



by FOTIS VLACHAKIS

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	7
Κεφάλαιο 1: Σύντομη ιστορία του καφέ.....	8
Από τον μύθο στο σύγχρονο καβούρδισμα.....	8
Το οικονομικό και περιβαλλοντικό αποτύπωμα του καφέ.....	16
Κεφάλαιο 2: Πράσινος καφές & terroir.....	18
Τι είναι ο πράσινος καφές;.....	20
Η ανατομία του καρπού του καφέ.....	22
Terroir: κάτι περισσότερο από έννοια του κρασιού.....	26
Οι μεγάλες περιοχές καλλιέργειας καφέ.....	28
Προμήθεια πράσινου καφέ: από τη φάρμα στη μονάδα καβουρδίσματος.....	34
Πώς «διαβάζουμε» έναν πράσινο καφέ.....	36
Αποθήκευση πράσινου καφέ: προστατεύοντας την επένδυσή σου.....	37
Κεφάλαιο 3: Ποικιλίες & γενετική του καφέ.....	43
Το γενεαλογικό δέντρο του καφέ.....	43
Robusta: το είδος που παραβλέπουμε.....	47
Η γενετική της γεύσης: γιατί μετράει η ποικιλία.....	49
Κεφάλαιο 4: Μέθοδοι επεξεργασίας.....	51
Από τον καρπό στον πράσινο κόκκο: τα βασικά της επεξεργασίας.....	51
Φυσική επεξεργασία (natural — ξηρή μέθοδος).....	53
Πλυμένη επεξεργασία (washed — υγρή μέθοδος).....	54
Επεξεργασία honey.....	55
Πειραματική επεξεργασία με έμφαση στη ζύμωση.....	56
Επεξεργασία και καβούρδισμα: η σύνδεση.....	58
Η επεξεργασία ως σχεδιασμός γεύσης.....	60
Παραλλαγές της πλυμένης επεξεργασίας.....	61
Μέθοδοι στον ορίζοντα.....	64
Κεφάλαιο 5: Τα τρία στάδια του καβουρδίσματος.....	65
Το καβούρδισμα ως θερμικό ταξίδι.....	65
Στάδιο 1: η φάση του στεγνώματος.....	66
Στάδιο 2: η φάση του μαυρίσματος (Maillard).....	68
Στάδιο 3: η φάση της ανάπτυξης.....	69
Μεταφορά θερμότητας: αγωγή, συναγωγή, ακτινοβολία.....	71
First crack: διαβάζοντας το σήμα του καφέ.....	72
Κεφάλαιο 6: Λόγος χρόνου ανάπτυξης (DTR) & προφίλ καβουρδίσματος.....	73
Κατανοώντας τον λόγο χρόνου ανάπτυξης.....	74
Διαβάζοντας και σχεδιάζοντας προφίλ καβουρδίσματος.....	75
Η ροή αέρα στο καβούρδισμα.....	76
Θερμοκρασία κατεβάσματος (drop) και ψύξη.....	77
Σχεδιάζοντας το προφίλ σου: μια συστηματική προσέγγιση.....	79
Καταγραφή προφίλ: η σημασία του αρχείου.....	80
Το σημείο καμπής (turning point) και τι σου λέει.....	80
Κεφάλαιο 7: Το χρώμα του καβουρδίσματος & η κλίμακα Agtron.....	82
Γιατί μετράει το χρώμα του καβουρδίσματος.....	82
Ποιοτικός έλεγχος με βάση το χρώμα.....	84
Μέτρηση χρώματος χωρίς επαγγελματικό εξοπλισμό.....	85
Πρότυπα χρώματος για τη μονάδα σου.....	88
Tipping, quakers και φυσικά ελαττώματα του καβουρδίσματος.....	89
Κεφάλαιο 8: Ελαττώματα καβουρδίσματος & επίλυση προβλημάτων.....	90
Η γλώσσα των ελαττωμάτων καβουρδίσματος.....	90
Ένα σύστημα διάγνωσης ελαττωμάτων.....	94
Μια συστηματική μέθοδος επίλυσης προβλημάτων.....	95

Ένα πρωτόκολλο ποιοτικού ελέγχου για τη μονάδα σου.....	96
Πρόληψη ελαττωμάτων: περιβάλλον και εξοπλισμός.....	97
Κεφάλαιο 9: Επαναληψιμότητα, συνέπεια & διακύμανση του πράσινου καφέ.....	98
Γιατί η συνέπεια είναι δύσκολη.....	98
Η διακύμανση του πράσινου από σοδειά σε σοδειά.....	102
Εξοπλισμός, βαθμονόμηση και περιβάλλον.....	103
Το αρχείο ως ανταγωνιστικό πλεονέκτημα.....	103
Κεφάλαιο 10: Η τέχνη και η επιστήμη του χαρμανιού.....	105
Γιατί χαρμάνι;.....	106
Εποχικά χαρμάνια και συνεχής βελτίωση.....	108
Σχεδιασμός χαρμανιού: από το «brief» στην παλέτα.....	110
Χαρμάνι πριν ή μετά το καβούρδισμα.....	110
Δοκιμές, επαναλήψεις και σταθεροποίηση.....	111
Πώς μιλάμε για το χαρμάνι στους πελάτες.....	112
Κεφάλαιο 11: Αισθητηριακή επιστήμη για επαγγελματίες του καφέ.....	113
Πώς γευόμαστε: η φυσιολογία της γεύσης.....	113
Το πρωτόκολλο cupping της SCA.....	116
Περιγράφοντας οξύτητα, σώμα και ισορροπία.....	120
Ο ρόλος του πλαισίου και της προσδοκίας στην αντίληψη.....	121
Κεφάλαιο 12: Αισθητηριακή βαθμονόμηση & διαχείριση ομάδας αξιολόγησης... ..	122
Γιατί η αντίληψη διαφέρει από άνθρωπο σε άνθρωπο.....	123
Σχεδιάζοντας ένα πρωτόκολλο βαθμονόμησης.....	124
Cupping για διαγωνισμούς και cupping για ποιοτικό έλεγχο.....	125
Πώς τρέχεις μια αποτελεσματική συνεδρία βαθμονόμησης.....	127
Όταν η αντίληψη διαφέρει.....	128
Χτίζοντας κουλτούρα βαθμονόμησης στη μονάδα ή στη σχολή σου.....	128
Το πρότυπο Q Grader: βαθμονόμηση σε μεγάλη κλίμακα.....	129
Κεφάλαιο 13: Παρασκευή & επιστήμη της εκχύλισης.....	130
Τα βασικά της εκχύλισης.....	131
Οι μεταβλητές της παρασκευής: η «εργαλειοθήκη» σου.....	132
Ρύθμιση του espresso (dial-in).....	135
Η φυσική της εκχύλισης: τι γίνεται πραγματικά στο φλιτζάνι.....	136
Μέθοδοι παρασκευής: ταιριάζοντας τη μέθοδο στον καφέ.....	137
Κεφάλαιο 14: Η εργαλειοθήκη του συμβούλου καφέ.....	139
Τι είναι η συμβουλευτική στον καφέ;.....	139
Χτίζοντας τη συμβουλευτική σου δουλειά.....	142
Πρώτα ο έλεγχος, μετά η «συνταγή».....	144
Βασικές ικανότητες του συμβούλου.....	145
Η εργαλειοθήκη του συμβούλου: τα απαραίτητα.....	145
Δομώντας μια συμβουλευτική συνεργασία.....	146
Ηθική και ακεραιότητα στη συμβουλευτική.....	147
Κεφάλαιο 15: Χτίζοντας ένα εκπαιδευτικό πρόγραμμα για τον καφέ.....	147
Athens School of Coffee: μια φιλοσοφία.....	148
Εκπαιδεύοντας εκπαιδευτές: το φαινόμενο του πολλαπλασιαστή.....	150
Η φιλοσοφία της εκπαίδευσης στον καφέ.....	152
Το εκπαιδευτικό πλαίσιο της SCA: ένα παγκόσμιο πρότυπο.....	154
Εσωτερικά προγράμματα εκπαίδευσης.....	154
Μετρώντας τα μαθησιακά αποτελέσματα.....	155
Κεφάλαιο 16: Ανοίγοντας μονάδα καβουρδίσματος — από το όραμα στην πραγματικότητα.....	156
Η απόφαση να ψήσεις.....	156
Συστήματα ποιότητας για μια νέα μονάδα.....	160
Ανάλυση αγοράς και οικονομικό μοντέλο.....	162
Το μέγεθος του τυμπάνου και ο υπόλοιπος εξοπλισμός.....	163

Άδειες, κανονισμοί και ασφάλεια τροφίμων.....	163
Χτίζοντας το brand σου: τοποθέτηση σε μια γεμάτη αγορά.....	164
Κεφάλαιο 17: Νερό — το αόρατο συστατικό.....	166
Γιατί το νερό καθορίζει το φλιτζάνι.....	166
Οι βασικές παράμετροι της χημείας του νερού.....	168
Φτιάχνοντας τη δική σου συνταγή νερού.....	170
Νερό και συντήρηση της μηχανής espresso.....	171
Το πρότυπο ποιότητας νερού της SCA.....	173
Επιλογές επεξεργασίας νερού για επαγγελματίες.....	174
Ακρίβεια και σταθερότητα της θερμοκρασίας του νερού.....	174
Κεφάλαιο 18: Καφές & γάλα — η επιστήμη της τέλει υφής.....	176
Γιατί το γάλα μετράει στον specialty καφέ.....	176
Η χημεία του αγελαδινού γάλακτος.....	177
Η τεχνική του ατμού: ανατομία του μικροαφρού.....	178
Φυτικά γάλατα: η επιστήμη των εναλλακτικών.....	179
Latte art: λειτουργία και μορφή.....	181
Φυτικά γάλατα στην πράξη.....	183
Κεφάλαιο 19: Ο καφές των διαγωνισμών — προετοιμασία, στρατηγική και νοοτροπία.....	183
Ο ρόλος των διαγωνισμών στον specialty καφέ.....	184
Η μορφή του World Barista Championship.....	184
Τι κοιτάζουν οι κριτές.....	190
Από τον κόκκο στη συνταγή του διαγωνισμού.....	191
Κεφάλαιο 20: Επιχειρηματική στρατηγική στον καφέ — διοίκηση, ανάπτυξη, βιωσιμότητα.....	192
Τα οικονομικά μιας επιχείρησης καφέ.....	192
Ανάπτυξη με σύνεση.....	196
Πολλές πηγές εσόδων.....	197
Ομάδα και κουλτούρα στην ανάπτυξη.....	198
Έλεγχος ποιότητας και επιλεκτική ανάπτυξη.....	198
Κεφάλαιο 21: Αγορές & εμπόριο πράσινου καφέ.....	199
Πώς γίνεται το εμπόριο του πράσινου.....	199
Γρήγορος οδηγός: υγρασία πράσινου και δείκτες καβουρδίσματος.....	207
Διαχείριση κινδύνου στο εμπόριο πράσινου.....	207
Επίλογος: Συνέχισε να ψάχνεις βαθύτερα.....	208
Γλωσσάρι βασικών όρων.....	210
Παράρτημα Α: Το φύλλο βαθμολογίας cupping της SCA — σχολιασμένος οδηγός.....	213
Η δομή του φύλλου.....	213
Η αξιολόγηση κάθε χαρακτηριστικού.....	213
Παράρτημα Β: Πίνακες αναφοράς για επαγγελματίες.....	216
Χρώμα καβουρδίσματος — κλίμακα Agtron.....	216
Στόχοι χημείας νερού.....	217
Ταξινόμηση ελαττωμάτων πράσινου καφέ.....	217
Αναφορά παρασκευής espresso.....	218
Αισθητηριακά ελαττώματα: οι συνηθισμένες ξένες γεύσεις.....	218
Επίλογος: Η γέφυρα.....	221
Για τον συγγραφέα.....	222

Εισαγωγή

Τι είναι η τελειότητα στον καφέ; Υπάρχει άραγε ένας «αντικειμενικά τέλειος» καφές;

Ας φανταστούμε για λίγο αυτό το ιδανικό. Έναν καφέ από μια σπάνια ποικιλία, καλλιεργημένο σε τέλειο κλίμα, με καρπούς που μαζεύτηκαν ακριβώς στο αποκορύφωμα της ωρίμανσής τους. Έναν καφέ που η επεξεργασία και το καβούρδισμά του έγιναν με απόλυτη, επιστημονική ακρίβεια — απελευθερώνοντας το 100% του γενετικού του δυναμικού. Έναν καφέ που, αν τον αξιολογούσαν οι καλύτεροι δοκιμαστές του κόσμου, θα έπαιρνε την ανώτατη δυνατή βαθμολογία: 100 στα 100. Έναν τεχνικά άψογο καφέ.

Κι όμως... αν σερβίραμε αυτόν τον αντικειμενικά τέλειο καφέ σε δέκα διαφορετικούς ανθρώπους, σε δέκα διαφορετικές γωνιές του κόσμου, θα συμφωνούσαν όλοι ότι είναι τέλειος; Θα έδινε σε όλους την ίδια απόλαυση;

Η απάντηση, κρυμμένη βαθιά στην ανθρώπινη φύση, είναι σχεδόν σίγουρα «όχι».

Αυτό το βιβλίο είναι ένα ταξίδι που ξεκινά για να εξερευνήσει ακριβώς αυτό το αίνιγμα. Για να το λύσουμε, πρέπει να ακολουθήσουμε δύο δρόμους ταυτόχρονα. Ο πρώτος είναι ο δρόμος της γνώσης: θα μάθουμε να αξιολογούμε τον καφέ σε όλο το τεχνικό του μεγαλείο — από το φυτό και το *terroir* του ως την πιο σύνθετη μέθοδο εκχύλισης. Ο δεύτερος είναι ο δρόμος της ενσυναίσθησης: θα προσπαθήσουμε να καταλάβουμε τον άνθρωπο — τον τελικό αποδέκτη αυτής της εμπειρίας — με τις αναμνήσεις, τις προτιμήσεις και τις πολιτισμικές του αναφορές.

Στο τέλος αυτού του ταξιδιού, ελπίζω να έχουμε ανακαλύψει μαζί ότι η αληθινή τελειότητα δεν βρίσκεται σε έναν απόλυτο αριθμό, αλλά στη μαγική στιγμή που ένας εξαιρετικός καφές συναντά τη σωστή, προσωπική στιγμή. Ας ξεκινήσουμε.

Φώτης Βλαχάκης

Q Grader | AST | Εθνικός κριτής

Ιδρυτής — Bridge & Harvest Coffee Roasters | Διευθυντής — Athens School of Coffee

Μέρος I *Το ταξίδι του κόκκου*

Κεφάλαιο 1: Σύνοψη ιστορία του καφέ



Σκηνή από καφενείο στο Κάιρο, 18ος αιώνας — τα καφενεία εξαπλώθηκαν από την Υεμένη σε όλη την Οθωμανική Αυτοκρατορία και έγιναν κέντρα μουσικής, συζήτησης και πνευματικής ζωής.

«Ο καφές δεν είναι απλώς ένα ρόφημα. Είναι δύναμη πολιτισμού: διαμόρφωσε πόλεις, έδωσε χώρο σε επαναστάσεις και έφερε κοντά αγνώστους μέσα στους αιώνες.»

Από τον μύθο στο σύγχρονο καβούρδισμα

Κανένα ρόφημα δεν ταξίδεψε πιο μακριά — πολιτισμικά, οικονομικά και συναισθηματικά — από τον καφέ. Από μυστικιστικός θρύλος έγινε παγκόσμιος κινητήρας επαφής, δημιουργικότητας και εμπορίου. Για να καταλάβουμε τι συμβαίνει σήμερα στη μονάδα καβουρδίσματος ή στο τραπέζι του cupp'ing, πρέπει πρώτα να καταλάβουμε πώς φτάσαμε ως εδώ — και γιατί αυτή η διαδρομή έχει σημασία.

Ο θρύλος του Καλντί

Όλα ξεκινούν, όπως πολλές μεγάλες ιστορίες, με μια κατσίκα. Η ιστορία του Καλντί, του Αιθίοπα βοσκού που πρόσεξε το κοπάδι του να χοροπηδά με ασυνήθιστη ενέργεια αφού έφαγε κόκκινους καρπούς από ένα συγκεκριμένο δέντρο, μάλλον είναι περισσότερο μύθος παρά ιστορία — αποτυπώνει όμως κάτι βαθιά αληθινό για τη φύση του καφέ. Ο καφές πάντα αφορούσε τη μεταμόρφωση: της ενέργειας, της διάθεσης, της συνείδησης.

Σύμφωνα με τον θρύλο, ο Καλντί πήγε τους καρπούς σε ένα κοντινό μοναστήρι, όπου οι μοναχοί τούς έβρασαν σε ρόφημα και ανακάλυψαν ότι τους κρατούσε ξύπνιους και σε εγρήγορση στις μεγάλες ώρες της βραδινής προσευχής. Είτε είναι ιστορικά ακριβής είτε όχι, ο ιδρυτικός αυτός μύθος μάς λέει κάτι σημαντικό: ο καφές έγινε πρώτα κατανοητός ως εργαλείο συγκέντρωσης, κοινότητας και πνευματικής αφοσίωσης. Αυτοί οι συσχετισμοί δεν τον εγκατέλειψαν ποτέ εντελώς.

Βέβαιο πάντως είναι ότι η *Coffea arabica* κατάγεται από τα ορεινά δάση της Αιθιοπίας — συγκεκριμένα από τις περιοχές Κάφα, Σιντάμα και Γιργκατσέφε. Άγρια δέντρα καφέ φυτρώνουν εκεί ακόμα και σήμερα, και οι τοπικές κοινότητες συγκέντρωναν και κατανάλωναν τον καφέ με διάφορες μορφές — ως τροφή σε μορφή πάστας, ως ρόφημα από ζύμωση και ως τελετουργικό ρόφημα — για αιώνες πριν τον ανακαλύψει ο υπόλοιπος κόσμος.

Τέλος δείγματος

Σου άρεσε; Το πλήρες βιβλίο έχει 223 σελίδες A4 και 21 κεφάλαια — από την ιστορία και τη βοτανική του καφέ ως την επιστήμη του ψησίματος, το cupping, την ταξινόμηση πράσινου καφέ, το νερό, την εκχύλιση και την επιχείρηση.

Απόκτησε ολόκληρο το e-book (PDF):

<https://harvest-roasters.com/product/mastering-the-bean-ebook-ellinika/>