

Выбор хорошего кофе

Сначала немного расскажу про то, как кофе выращивается и что это за растение вообще, чтобы вы понимали всю картину.

Существует два основных вида кофейных деревьев, робуста и арабика. Робуста горькая и неприхотливая, у нее достаточно ограничены вкусовые вариации, растет она везде, где только можно ее посадить. А Арабика очень и очень разнообразна, но требует тщательных условий произрастания, начиная от почвы, заканчивая высотой над уровнем моря. Соответственно поэтому робуста дешевле, а арабика дороже.

И вот кофе растет, созревает, затем его нужно собрать. **Большие корпорации собирают кофейные ягоды с помощью машин**, которые либо трясут дерево, либо просто с веток сдирают ягоды. За счет этого **помимо зрелых хороших ягод попадают неспелые, дефектные**, а также листья и куски веток. Поэтому кофе из супермаркетов и крупных фирм антибаза, там куча шлака, которая потом портит вкус кофе на корню.

А вот так называемые **Спешелти сорта всегда собираются вручную, и поэтому в лот попадают только спелые хорошие ягоды**. Это уже +10 очков к вкусу. Стоит конечно понимать, что ярлыком "спешелти кофе" сейчас начинают пользоваться и более крупные компании, но я расскажу чуть ниже о том, как купить реально спешелти.

Я не буду рассказывать про способы обработки кофейных ягод, потому что это уже излишние подробности, да и к тому же я сама уже не особо помню все тонкости. Но в общих словах, обработка – это так, как избавляются от кофейной мякоти и достают зерно из ягоды. Потом зеленое зерно сушат, складывают в мешки и продают обжарщикам.

Опять же, есть крупные корпорации, которым лишь бы подешевле и побольше, а есть спешелти обжарщики, которым лишь бы повкуснее.

И вот мы пришли к сортам кофе.

Как я уже сказала, есть арабика, а есть робуста. **Робуста горькая, шоколадная, арабика многогранная и от кислой до сладкой. Недобросовестные крупные заводы смешивают арабику с робустой в разных пропорциях и выдают это за чистую арабику, чтобы продавать кофе дешевле и больше. Поэтому кофе больших марок антибаза, и маркетплейсы чаще всего тоже антибаза, так как там непонятно, чистая это арабика или нет, никакого контроля в этой сфере нет** Однако не стоит считать, что робуста прям говно-говно, у нее есть своя ниша, ее я не буду раскрывать в силу того, что это надолго.

Так, еще. Все знают, что есть Бразильский кофе, но **помимо Бразилии практически в любой стране, которая располагается на экваторе, выращивают кофе**. И в каждой

стране кофе своего вкуса. Обычно люди пробуют много-много сортов и приходят к той стране, которая им больше всего нравится. (Я фанат Колумбии).

У крупных фирм чаще всего Бразилия, потому что это дешево, а у Бразилии стандартный кисловатый вкус кофе, без каких-либо тонкостей, что тоже не круто. Мир кофе стоит того, чтобы его дегустировать!

И поэтому моя рекомендация в выборе кофе такая: найти свой небольшой завод по обжарке кофе, и покупать у них тот спешелти сорт из той страны, который вам понравится. Тогда у вас будет многогранный вкус кофе, от которого вы будете кайфовать, и у вас все будет стабильно вкусно от чашке к чашке. Крупные марки кофе не рекомендую по вышеописанным причинам.

В мире просто миллион этих маленьких хорошеньких заводиков, **рекомендую погуглить заводы в вашем городе**, если город крупный, а также **сходить на дегустации кофе**, так называемые Каппинги, их чаще всего проводят в кофейнях, можете спросить например у бариста в какой-нибудь кофейне, может они шарят за каппинги, которые у вас в городе проводят.

Что касаето меня, я заказываю кофе в себе в кофейню из <https://chernyi.coffee/> "Кооператив Черный", Москва или <https://keeperofgrains.ru/catalog/> Keeper of grains, базируются в Рязанской области, в моем славном граде Касимове. Это два обжарщика, с которыми я работала у себя в своей кофейне, и за них я ручаюсь. Сейчас у меня в кофейне сорт Колумбия Supremo от keeper of grains, меня полностью устраивает.

Еще пробовала <https://vk.com/coffeefruit>, тоже хорошие ребята, из Нижнего. Самый распространенный обжарщик Tasty Coffe, Ижевск, <https://shop.tastycoffee.ru/>, но мне они не нравятся. На мой взгляд, когда они были менее популярны, они больше парились над качеством, а сейчас они иногда плохие партии делают.

Еще немного тонкостей: обжарка не должна быть старой. Считается, что кофе вкуснее всего спустя две недели после даты обжарки, и начинает терять свой вкус буквально через несколько месяцев. То есть если у вас лежит пачка кофе, которой пара лет, просто выкиньте ее пожалуйста, ей плохо.

Ну и разумеется **помол кофе должен быть свежим**, потому что молотый кофе вообще не хранится и не сохраняет свои грани вкуса, он выветривается за полчаса буквально. Поэтому молоть кофе перед каждым его употреблением – база. Причем с кофемолкой свои тонкости тоже есть, не буду их рассказывать.

Если будет интересно, я расскажу про сорта кофе, чем они отличаются и какие у них вкусовые характеристики отмечают.

Автор **заметки**: Ира Bluedog

Revision #2

Created 21 October 2023 17:07:23 by matvey033

Updated 22 January 2024 07:47:13 by matvey033