

НАСТОЯЩИЙ СВЕЖИЙ

**КОФЕ**





# СОДЕРЖАНИЕ

6

9

71

87

127

147

164

168

170

175



ВВЕДЕНИЕ

ПРОИСХОЖДЕНИЕ КОФЕ

ОБЖАРКА

ЗАВАРИВАНИЕ

ЭСПРЕССО

КУЛЬТУРА КОФЕ

СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

ИСТОЧНИКИ

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

БЛАГОДАРНОСТИ

# ВВЕДЕНИЕ

Нам часто задают вопрос, на который, кажется, ответить невозможно: «Как найти подходящий для меня кофе?» Для нас кофе — прежде всего желание открывать новые горизонты. Вы допускаете, что вкусовые предпочтения могут зависеть от настроения, времени суток или того, что мы едим или пьем в течение дня, что напиток может иметь (и действительно имеет!) различный вкус? Тогда вряд ли на этот вопрос получится ответить, назвав кофе только одной страны, континента, фермы или конкретный бленд. Ведь при выборе еды или напитков мы редко руководствуемся подобным принципом: разве вы всегда покупаете одно и то же вино? Разве предпочитаете блюда исключительно итальянской, турецкой или вьетнамской кухни? Вряд ли. Тогда зачем настолько сужать поле зрения при выборе кофе?

За последние годы в гастрономической культуре произошли потрясающие изменения. Стрит-фуды самобытно и трепетно подчеркивают собственные корни: северные, корейские, перуанские, мексиканские, ямайские. И растущее число гурманов от одного фургона стрит-фуда к другому открывают множество странных неизведанных миров. Но большинство любителей кофе до сих пор считает свой напиток чем-то функциональным: либо он пробуждает их ото сна, либо подзаряжает энергией. Чем кофе в чашке темнее, крепче и чем больше горчит, тем лучше! Любовь многих людей к кофе, особенно эспрессо, как кажется, объясняется любовью к кофеиновому заряду, обычно обремененному густой роскошной пенкой, напоминающей взбитое молоко.

Мы пришли в мир обжарки исключительно из-за интереса к вкусу кофе, а затем стали увлеченно исследовать и беспристрастно дегустировать, искать различия и делиться ими с нашими покупателями. Это не всегда легко. От преимущественно низкокачественного коммерческого кофе ничего не ждут, к нему нет интереса.

Но в кофейной индустрии на всех ее уровнях случилась революция. Хотя доля спешалти кофе в мировом кофейном обороте крайне мала, этот сектор весьма громко о себе заявил. Спешалти движение, скорее всего, зародилось в середине 1990-х где-то в Сан-Франциско или Сиэтле на западном побережье США. На фоне снижения потребления кофе в 1970–1980-е годы возникла волна, которая преподносила любителям напитка ощущение новизны и остроты. Нам довелось несколько лет пожить

в США в начале 1990-х, и за эти четыре года мы попробовали кофе из зерен обжаренных небольшими партиями там же на месте: это было небо и земля по сравнению с тем, что раньше мы пробовали у себя в Лондоне.

Когда мы поняли, насколько этот кофе был лучше, захотелось разобраться в причинах подобного явления. Мы стали использовать некоторые научные наработки и этот подход применяли в течение всего столь познавательного американского периода. Он знаком тем, кто когда-то учился, пробовал или пытался улучшить любой навык или изобретение: менять *за раз один какой-либо параметр* и анализировать результат.

Поэтому сначала мы решили покупать разные зерна из одной страны. При различной степени обжарки, от светлой до темной, они, как можно логично предположить, будут схожи друг с другом. Дегустируя зерна, мы приблизились к пониманию одного аспекта: роли обжарки. Затем стали пробовать кофе от одного поставщика, но из разных стран примерно одинаковой степени обжарки. Тогда стало ясно, как в зависимости от региона произрастания меняется вкус. Так были заложены основы наших знаний. За годы мы увидели, насколько сложной (и завораживающей) может быть палитра вкусов.

Международная кофейная отрасль с гигантскими рекламными бюджетами и дурманящими посланиями сформировала скудный спектр характеристик. Многие любители кофе характеризуют напиток только четырьмя словами: крепкий, слабый, горький, мягкий. Но когда мы проводим дегустации у себя в Union's roastery,



процесс больше напоминает винную дегустацию: фруктовые, ореховые, шоколадные нотки, упоминается множество других описаний.

Существуют сотни вариантов передачи различного кофейного аромата и вкуса, которые зависят от того, где зерна выросли, как их обработали, обжарили и, наконец, заварили.

Когда перед нами открывается такое разнообразие, мы можем выбирать в зависимости от настроения и предпочтений и без ограничений погружаемся в мир кофе. Тогда появляется возможность по-настоящему насладиться напитками из различных кофейных зерен, как это происходит в случае с вином, солодовым виски или крафтовым пивом.

Так какой же дать ответ на вопрос «как найти подходящий кофе?» Вот наш совет: воспринимайте поиск как опыт, с которым растет и удовольствие от процесса, и отдача. Когда речь заходит о «подходящем кофе», правильных ответов может быть несколько.

Один из наших любимых моментов, несмотря на более чем 20-летний стаж в кофейном бизнесе, — это видеть, как озаряется человек, «просто пьющий кофе». Каждый из нас помнит кофе, который действительно понравился и заставил работать вкусовые рецепторы. И мысль о том, кто ощущает ту же радость и озарение, воодушевляет. Видимо, кофе — наша религия. И если так, мы не единственные ее последователи. Клиенты небольших независимых кофеен и магазинов по продаже зерен уверены, что содержимое чашки намного важнее обстановки. В дополнение к знакомым вариациям эспрессо кофейни



все чаще предлагают альтернативное заваривание моносортов высочайшего качества. Эти зерна завариваются в крайне сложных на первый взгляд устройствах, назначение которых — раскрыть вкус. Тренд, называемый «третьей волной кофе», расширил границы. Мы крайне гордимся тем, что наша кофейня Union — часть этого движения.

*Цари кофейной горы: Джереми и Стивен (слева и справа соответственно) восседают на вершине (кофейного) мира в собственном обжарочном производстве в восточном Лондоне*

*Jeremy Torz*  
*Steven Macatonia*

**Джереми Торз и Стивен Макатония**  
Лондон, 2016



# ПРОИСХОЖДЕНИЕ КОФЕ

Когда вы держите в руках утреннюю чашку кофе и ощущаете ее потрясающий аромат — это финальная стадия (очень приятная) невероятно сложного процесса. «Простой» сельскохозяйственный продукт прошел через множество рук и преодолел тысячи километров, прежде чем превратиться в любимый напиток. Ваше удовольствие зависит, прежде всего, от сорта или сортов кофейных деревьев, растущих на ферме и родивших эти зерна. Значение имеет также и расположение ферм, и кто как ими управляет, и способ обработки зерен. Известные факторы сильно влияют на характер кофе в вашей чашке.

И все это происходит до важных конечных этапов, необходимых для появления напитка, — то есть до обжарки и заваривания, о которых речь пойдет далее. Звучит сложно? Пожалуй, так и есть. Но если сосредоточиться только на одном аспекте этой истории, сосредоточьтесь на производителях. Без них из чашки нечего было бы пить. Они — опорная точка сложной экономической модели; и если производителей оставить без должной поддержки (а ведь на их плечах лежит вся отрасль), последствия могут быть крайне плачевными.



# КАК РАСТЕТ КОФЕ

Как обжарщики мы зависим от производителей, у которых покупаем кофейные зерна, обладающие впечатляющим вкусовым потенциалом. Обжарка — процесс трансформации, но он может раскрыть лишь те характеристики, которые уже заложены в зерне.

На качество и развитие вкусовых характеристик кофейного зерна влияет множество факторов: климат, высота произрастания, тип почвы, разновидность и сорт деревьев, а также способ сбора урожая и обработки созревших зерен.

## Климат и микроклимат

Все кофейные деревья родом из Восточной Африки, где находится Эфиопия и Судан. Таким образом, кофе является растением, которое предпочитает жаркий климат. Но неверно полагать, что чем жарче, тем лучше для кофе: обе разновидности деревьев, выращиваемых сегодня в промышленном масштабе (арабика и робуста), лучше всего растут в определенном температурном промежутке. Если слишком жарко, деревья могут ослабеть, будут более уязвимыми для вредителей и болезней, снизится урожайность. В случае же другой крайности дерево не выдерживает заморозков: слишком низкие температуры могут привести к потере всего урожая. Современные регионы произрастания кофе совсем не случайны: деревья специально сажали в областях с подходящими для обеих разновидностей климатическими условиями.

Любители качественного кофе ценят арабику, для которой идеальный температурный режим — 15–24 °С. А чтобы кофе был еще лучше, деревьям нужны как теплые солнечные дни (чтобы плод накопил сахара), так и прохладные ночи. Эти оптимальные условия наблюдаются обычно в тропической местности вблизи экватора, между 23° северной широты и 23° южной широты.

Количество осадков — также немаловажный пункт. Арабике требуется примерно 1500–2500 мм осадков в течение девяти месяцев. После первых дождей кофейное дерево зацветает. Дожди необходимы в течение всего времени созревания плода (его еще называют кофейной ягодой), однако затем требуются три месяца



без осадков: в этот период ягоды собирают и сушат.

В некоторых странах, к примеру, в Колумбии и Кении, осадки распределены в течение года, здесь за сезон собирают два урожая, основной и «плавающий» (в Колумбии второй урожай называют *mitaca*, «митака»). В целом первый урожай — наиболее качественный.

Кофейным деревьям нужны рыхлые почвы с достаточным содержанием гравия и каменистостями: так обеспечивается хороший дренаж, растение не перегревается. Идеальная почва — слегка подкисленная с уровнем pH в районе 5–7, насыщенная азотом, фосфором и калием. Во многих странах-производителях в зависимости от высоты произрастания и интенсивности солнечных лучей кофейному дереву может потребоваться затенение, чтобы появившиеся плоды не сгорели, не достигнув спелости. Эта тень обеспечивается другими деревьями, высаженными на ферме.



*Высокогорные кофейные фермы на территории национального парка Чиррипо в Коста-Рике. На подобных вырезанных в горах террасах получается потрясающий кофе, однако выращивать здесь кофейные деревья — тяжелое и дорогостоящее занятие*

## Высота произрастания

Как правило, чем больше высота произрастания, тем лучше вкус. Данное обстоятельство объясняется следующим: когда деревья развиваются в тропических зонах при высоких температурах (но в пределах нормы!), они активнее растут и плодоносят. Любой человек, который когда-либо выращивал пряные травы, знает, что обильное солнце и высокая температура приводят к резкому вытягиванию растения и появлению множества листьев. Но это зачастую оборачивается невыразительным вкусом: как если бы он был обратно пропорционален количеству листьев. В более прохладных погодных условиях растения растут не так быстро, и благодаря медленному процессу в них накапливается более богатый вкус. Кофейные деревья развиваются аналогично. В очень теплых условиях они дают множество быстрорастущих и созревающих плодов с низким содержанием сахаров и невысоким качеством спелых ягод. А в высокогорных районах (1200–2000 м над уровнем моря) температура обычно ниже. Дерево растет не так быстро, дает меньше плодов, при этом кофейные ягоды созревают медленнее, зерна получаются более твердые, в них много сахаров, органических кислот и других компонентов, которые дают качественному кофе столь чистый вкус.

Высокогорные условия зачастую также подразумевают необходимость террасного земледелия<sup>1</sup>, что усложняет уход за кофейными посадками. Самый лучший кофе — собранный вручную, при этом в высокогорных условиях производители должны еще и дополнительно защищать почву от эрозии.

## ВЫСОТА ВЫРАЩИВАНИЯ: РАЗЛИЧИЯ В КАЧЕСТВЕ

**Арабика:** растет в прохладе

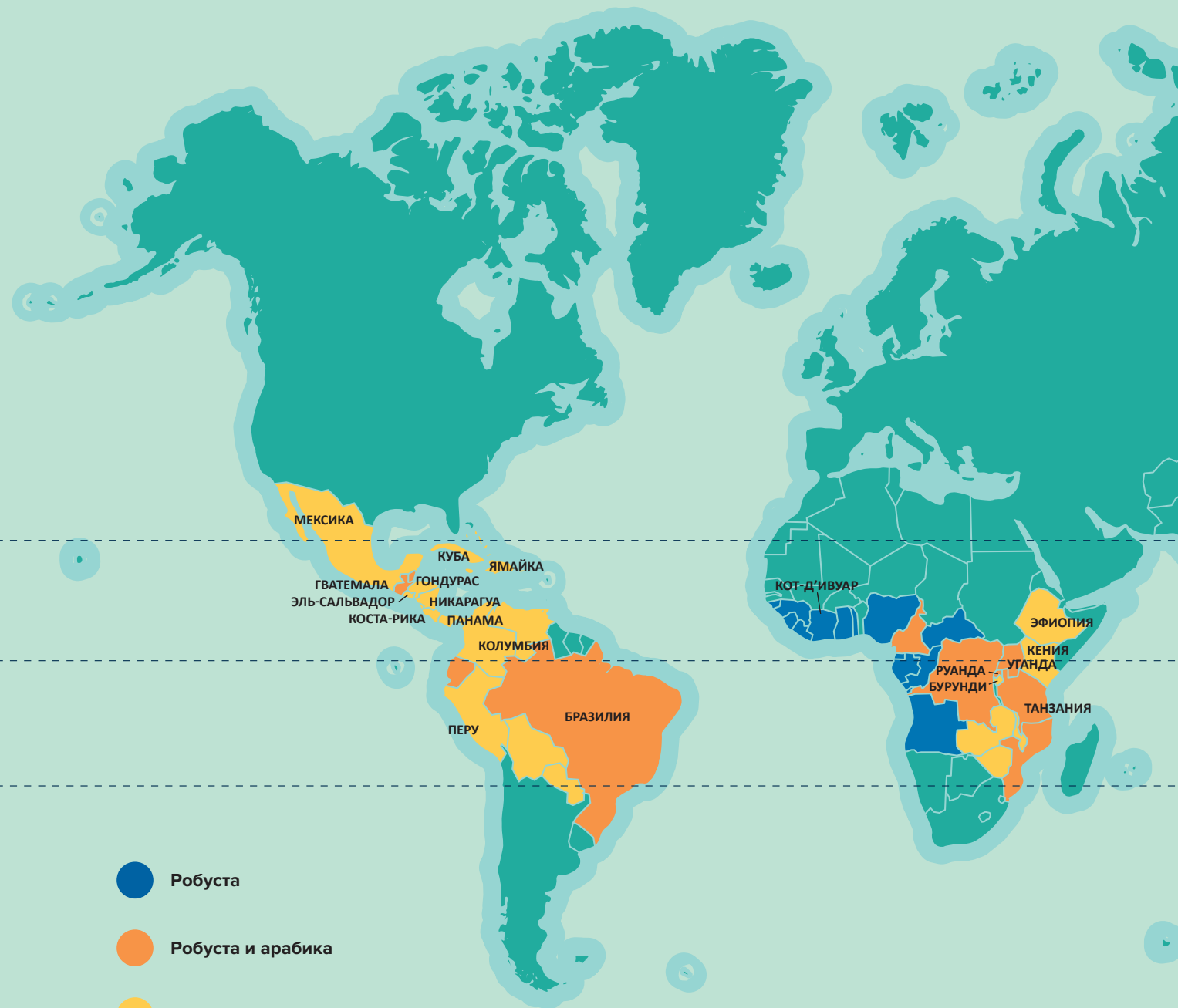
Невысокая урожайность • Содержание сахаров выше  
Менее устойчива к болезням • Предпочтение умеренным температурам • Размер зерна больше • Больше антиоксидантов

----- 900 м над уровнем моря

**Робуста:** растет в тепле

Высокая урожайность • Содержание кофеина выше  
Устойчива к болезням • Предпочтение высоким температурам • Размер зерна меньше • Требуется обильного полива • Меньше антиоксидантов

<sup>1</sup> Расположение культивируемых полей на разной высоте в виде ступеней. *Прим. перев.*



● Робуста

● Робуста и арабика

● Арабика



## МИРОВЫЕ ЭКСПОРТЕРЫ КОФЕ

Страна	Кол-во мешков по 60 кг
1 Бразилия	45 342 000
2 Вьетнам	27 500 000
3 Колумбия	11 600 000
4 Индонезия	6 850 000
5 Эфиопия	6 500 000
6 Индия	5 005 000
7 Мексика	4 500 000
8 Гватемала	4 000 000
9 Перу	3 500 000
10 Гондурас	2 700 000
11 Уганда	2 500 000
12 Кот-д'Ивуар	2 350 000
13 Коста-Рика	1 808 000
14 Эль-Сальвадор	1 374 000
15 Никарагуа	1 300 000
16 Папуа – Новая Гвинея	1 125 000
19 Танзания	917 000
21 Кения	850 000
26 Бурунди	481 000
29 Руанда	350 000
31 Куба	225 000
37 Панама	75 000
42 Ямайка	35 000

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Мировой экспорт в пересчете на мешки по 60 кг; страны, поставляющие зерна в более вместительных мешках, пересчитаны на 60-килограммовый эквивалент. Африканские страны и Бразилия экспортируют в 60-килограммовых мешках. Страны Центральной и Южной Америки (кроме Бразилии) отгружают зерна в мешках по 69 кг за исключением Колумбии, где кофе фасуется по 70-килограммовым мешкам.

*(Данные Международной организации кофе (МОК) за 2014-й год. Страны, не входящие в список, обычно не доступны для потребителей на международных рынках и в основном используются в составе кофейных смесей для массовой продажи без указания происхождения).*



# КОФЕ И ИЗМЕНЕНИЕ КЛИМАТА

Наверняка у вас есть своя позиция в связи с домыслами и научными данными по поводу изменения климата, а также того, что влияет на этот фактор. Наша точка зрения сформировалась после встреч с производителями кофе на широких природных просторах по всему миру. И этот опыт подсказывает нам, что сомневаться в наличии изменений не приходится.

Мы много разговаривали с молодым поколением производителей кофе и часто спрашивали их: «Что изменилось по сравнению со временем, когда кофейные деревья выращивали ваши родители?» Раньше нам рассказывали об освоении новых методов обработки, о большей доступности информации и рынков. Сейчас чаще всего в ответ сетуют на усложнившиеся погодные условия.

Арабика крайне требовательна к температуре и осадкам. Дожди должны идти в строго определенные промежутки года — во время цветения и развития кофейной ягоды, а не после сбора урожая, когда производители сушат собранные плоды. Температуры выше оптимального уровня негативно влияют на растения и зачастую делают их менее устойчивыми к болезням и вредителям.

Наш неоспоримый аргумент, основанный на рассказах других, недавно приобрел еще больший вес благодаря научной работе в Эфиопии, которая проводится (не без нашего участия) одной из самых опытных и уважаемых исследовательских ботанических организаций в мире — британскими Королевскими ботаническими садами Кью. В 2012-м доктор наук Аарон Дэвис и его команда представили компьютерную модель, согласно которой к 2080-му году площадь земель, пригодных для дикорастущих кофейных лесов арабики, в Эфиопии сократится на 85–99,7%. Как показал анализ, области, традиционно считавшиеся идеальными для роста этой разновидности кофейных деревьев, в течение этого века станут все более неподходящими. Поскольку и дикая, и культивируемая арабика растет примерно в одних и тех же областях, для производителей кофе прогноз также негативный. Разумеется, можно перенести выращивание кофе в более высокогорные

районы, но логистика и человеческий фактор здесь не так однозначны. Сегодня сотрудники Королевских ботанических садов Кью и их коллеги из Эфиопии более детально изучают данные и уделяют особое внимание проблеме выживания 15 млн эфиопских производителей кофе.

Сейчас власти изучают места расположения кофейных хозяйств, а некоторые сообщества уже были перенесены в области с более подходящим климатом. При этом в большинстве случаев немало времени уходит на то, чтобы новая земля начала давать урожай.

*Изменения сезонов дождей крайне отрицательным образом сказываются на производителях, которые традиционно сушат собранные кофейные зерна на деревянных настилах или в патио. Для преодоления этой трудности стали использоваться механические сушилки, однако они увеличивают стоимость производства*

