

ΑΝΕΤ ΜΟΛΝΤΒΕΡ



ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΙ ΚΟΚΚΟΙ ΚΑΦΕ • ΤΕΧΝΙΚΕΣ BARISTA
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ 100 ΣΥΝΤΑΓΕΣ





© DORLING KINDERSLEY / ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ 2015

ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ



Ανέτ Μόλντβερ



© DORLING KINDERSLEY / ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ 2015

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΩΤΟΤΥΠΟΥ: COFFEE OBSESSION
Από τις Εκδόσεις Dorling Kindersley, Λονδίνο 2014
ΤΙΤΛΟΣ ΒΙΒΛΙΟΥ: Τα μυστικά του καφέ
ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ: Anette Moldvaer
ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ: Αναστάσιος Αργυρίου
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ – ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΚΕΙΜΕΝΟΥ: Μαρία Μπανούση
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελένη Σταυροπούλου

© Dorling Kindersley Limited, 2014
© ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε., 2015

Πρώτη έκδοση: Φεβρουάριος 2015

ISBN 978-618-01-0852-1

Τυπώθηκε στην Κίνα.

Το παρόν έργο πνευματικής ιδιοκτησίας προστατεύεται κατά τις διατάξεις του Ελληνικού Νόμου (Ν. 2121/1993 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σήμερα) και τις διεθνείς συμβάσεις περί πνευματικής ιδιοκτησίας. Απαγορεύεται απολύτως η άνευ γραπτής αδείας του εκδότη κατά οποιονδήποτε τρόπο ή μέσο αντιγραφή, φωτοανατύπωση και εν γένει αναπαραγωγή, διανομή, εκμίσθωση ή δανεισμός, μετάφραση, διασκευή, αναμετάδοση, παρουσίαση στο κοινό σε οποιαδήποτε μορφή (ηλεκτρονική, μηχανική ή άλλη) και η εν γένει εκμετάλλευση του συνόλου ή μέρους του έργου.



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ	6
Η ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ	28
Δείκτες ποιότητας	30
Επιλογή και αποθήκευση	32
Άλεση	36
Δοκιμάζοντας το νερό	40
Φτιάχνοντας espresso	42
Το γάλα παίζει ρόλο	48
ΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ	
Αφρική	56
Ινδονησία, Ασία και Ωκεανία	72
Νότια και Κεντρική Αμερική	90
Καραϊβική και Βόρεια Αμερική	112
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	124
ΣΥΝΤΑΓΕΣ	140
Κλασικοί	142
Ζεστοί μαύροι καφέδες	164
Ζεστοί καφέδες με γάλα	173
Κρύοι μαύροι καφέδες	185
Κρύοι καφέδες με γάλα	191
Παγωμένοι συνδυασμοί	199
Ζεστοί καφέδες με αλκοόλ	205
Κρύοι καφέδες με αλκοόλ	211
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
Η κουλτούρα του καφέ	8
Εκτίμηση της γεύσης	26
Καβούρντισμα στο σπίτι	66
Καφές Ε&Α	82
Καφές χωρίς καφεΐνη (ντεκαφεϊνέ)	100
Συνδυασμοί γεύσεων	118
Κούπες σερβιρίσματος	138
Σιρόπια και γεύσεις	162
Γλωσσάρι	218
Ευρετήριο και ευχαριστίες	219



© DORLING KINDERSLEY / ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ 2015



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

© DORLING KINDERSLEY / ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ 2015

Η ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

Εκατομμύρια άνθρωποι σε όλο τον κόσμο χαλαρώνουν καθημερινά σε μια καφετέρια, απολαμβάνοντας μια κούπα γευστικού καφέ. Τα speciality καφέ απογειώνουν ακόμα περισσότερο αυτή την εμπειρία – ένας εκπαιδευμένος barista μπορεί να σας φτιάξει καφέ εξαιρετικής ποιότητας, όπως ακριβώς τον προτιμάτε.



Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ



Ο καφές αποτελεί μέρος της παράδοσης πολλών χωρών και λαών – από τον «café au lait» ενός παριζιάνικου καφέ μέχρι τις τεράστιες κούπες των εστιατορίων του Τέξας. Σήμερα, χάρη στη δημοτικότητα του καφέ που παρουσιάζει αύξηση στην Κίνα, την Ινδία, τη Ρωσία και την Ιαπωνία, όλο και περισσότεροι επισκεπτόμαστε συχνότερα τις καφετέριες. Παρόλο που η κατανάλωση καφέ αποτελεί για πολλούς καθημερινή συνήθεια, για αμέτρητους άλλους εξακολουθεί να είναι μια νέα και απολαυστική εμπειρία.

Εξαιτίας αυτού του νέου πάθους για καφέ, ο αριθμός των speciality καφέ που ανοίγουν στον κόσμο αυξάνεται καθημερινά. Αυτά τα καφέ δεν απευθύνονται πλέον μόνο στους γνώστες, αντιθέτως, μπορεί να τα επισκεφτεί ο καθένας και να απολαύσει διάφορες ποικιλίες, βαθμούς καβουρντίσματος και συνταγές. Όποιος εκτιμά την ποιότητα, τη σταθερή γεύση και το μεράκι επισκέπτεται τα speciality καφέ, όπου μπορεί να συναναστραφεί κόσμο, να ανακαλύψει νέες γεύσεις και να χαθεί σε μια μοναδική ατμόσφαιρα.

ΓΙΑ ΠΟΛΛΟΥΣ Ο ΚΑΦΕΣ ΕΙΝΑΙ ΑΠΛΩΣ ΕΝΑ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ, ΜΑ ΓΙΑ ΚΑΠΟΙΟΥΣ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΜΙΑ ΝΕΑ ΚΑΙ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ.

ΤΟ «ΗΘΟΣ» ΤΟΥ ΚΑΦΕ



Είναι πολύ εύκολο να θεωρήσουμε δεδομένο το ταξίδι του καφέ από τη φάρμα στο φλιτζάνι. Πολλοί δε γνωρίζουν ότι ο κόκκος του καφέ είναι ο σπόρος ενός καρπού και ότι πρέπει να καβουρντιστεί πριν αλεστεί ή βράσει. Όλο και περισσότερες καφετέριες χειρίζονται τον καφέ ως το φρέσκο, εποχιακό προϊόν που πραγματικά είναι και το προωθούν ως συστατικό και ρόφημα του οποίου η καλλιέργεια και η παρασκευή απαιτούν δεξιότητα. Υπογραμμίζουν και τιμούν τη μεγάλη γκάμα των μοναδικών γεύσεων που υπάρχουν, αποκαλύπτοντας έτσι την προέλευση και την ανθρώπινη ιστορία πίσω από τους κόκκους.

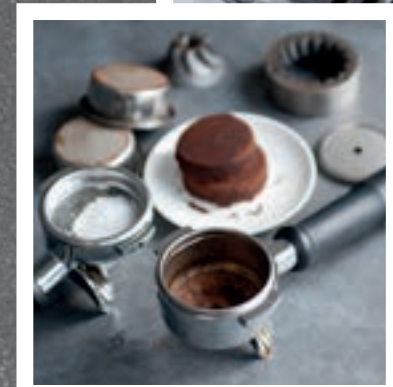
Χάρη στα speciality καφέ, οι λάτρες του καφέ μαθαίνουν για την πολυπλοκότητα της παραγωγής, του εμπορίου και της παρασκευής. Οι προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι καλλιεργητές – με τις χαμηλές τιμές και το φαινομενικά ακίνδυνο εμπόριο του αγαθού – έχουν οδηγήσει σε αυξανόμενη ζήτηση για διάφορες ποικιλίες καφέ. Η ιδέα ότι «η ποιότητα κοστίζει» έχει γίνει αποδεκτή εδώ και καιρό όσον αφορά στο φαγητό και στο κρασί και οι καταναλωτές έχουν αρχίσει να συνειδητοποιούν πια ότι το ίδιο ισχύει και για τον καφέ.

Ενώ η ισορροπία ανάμεσα στην προσφορά, στη ζήτηση, στο κόστος και στην οικολογία παραμένει ακόμα δύσκολη και απρόβλεπτη, οι βιομηχανίες speciality καφέ έχουν θέσει στόχο την ποιότητα, τη διαφάνεια και την αντοχή. Εξαιτίας της αυξανόμενης πολιτισμικής αλλαγής που εστιάζει στην καλλιέργεια και την παρασκευή του καφέ, οι speciality καφετέριες έχουν γίνει πιο σημαντικές από ποτέ.

Ο BARISTA



Ο barista είναι εφάμιλλος του σομελιέ στον κόσμο του κρασιού. Πρόκειται για έναν εξειδικευμένο επαγγελματία που όχι μόνο θα σας φτιάξει τον καφέ που θέλετε, αλλά θα σας ετοιμάσει ένα ρόφημα με ενδιαφέρουσα, συναρπαστική γεύση.



ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

Η ιστορία για το πώς εξαπλώθηκε ο καφές σε όλο τον πλανήτη είναι η ιστορία ενός κόσμου που διαρκώς αλλάζει. Είναι μια ιστορία θρησκείας, σκλαβιάς, λαθρεμπορίου, αγάπης και συντροφικότητας. Παρόλο που υπάρχουν ακόμα κενά, μπορούμε να ανακαλύψουμε τα ίχνη του ταξιδιού με τη βοήθεια τόσο των γεγονότων όσο και των θρύλων.

ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΑΝΑΚΑΛΥΨΕΙΣ

Ο καφές ανακαλύφθηκε πριν από τουλάχιστον 1.000 χρόνια. Κανείς δε γνωρίζει με βεβαιότητα, αλλά πολλοί πιστεύουν ότι οι ρίζες της ποικιλίας *Arabica* βρίσκονται στο Νότιο Σουδάν και στην Αιθιοπία και ότι η ποικιλία *Robusta* γεννήθηκε στη Δυτική Αφρική.

Ακόμα και πριν αρχίσουν να καβουρντίζουν, να αλέθουν και να βράζουν τους σπόρους για να φτιάξουν τον καφέ που πίνουμε σήμερα, οι καρποί και τα φύλλα του καφέ χρησιμοποιούνταν για τις αναζωογονητικές τους ιδιότητες.

Πιστεύεται ότι ο καφές μεταφέρθηκε στην Υεμένη και την Αραβία από Αφρικανούς σκλάβους. Το 1400 οι Σούφι έπιναν τσάι από καρπούς καφέ που ονομαζόταν «quishr» ή «Αραβικό κρασί», το οποίο τους βοηθούσε να παραμένουν ξύπνιοι κατά τις ολονυχτίες. Τα νέα για τις διεγερτικές του ιδιότητες εξαπλώθηκαν, με αποτέλεσμα να ανοίξουν «μαγαζιά», όπου οι έμποροι και οι λόγιοι μπορούσαν να πίνουν και να κουβεντιάζουν ελεύθερα. Αυτά τα μέρη έγιναν γνωστά ως «σχολεία σοφών». Το 1500 οι Άραβες άρχισαν να καβουρντίζουν και να αλέθουν τους καρπούς του καφέ, παρασκευάζοντας ένα ρόφημα παρόμοιο με αυτό που απολαμβάνουμε σήμερα. Από εκεί ο καφές εξαπλώθηκε στην Τουρκία, την Αίγυπτο και τη Βόρεια Αφρική.

ΑΠΟΙΚΙΑΚΗ ΕΞΑΠΛΩΣΗ

Οι Άραβες ήταν οι πρώτοι που έκαναν εμπόριο καφέ και ήταν προστατευτικοί απέναντι στο συγκεκριμένο αγαθό, βράζοντας τους κόκκους.

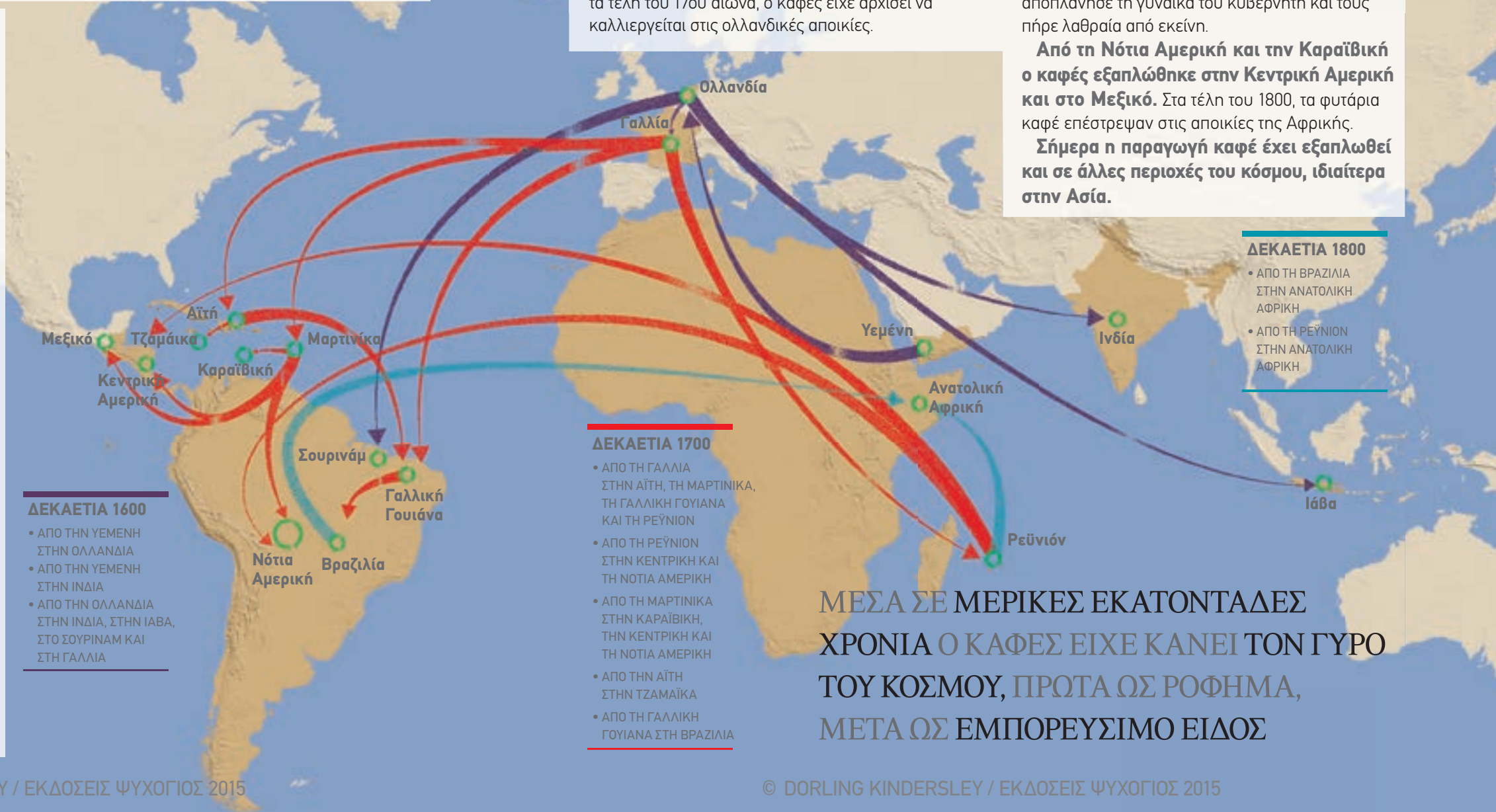
Το 1600 ένας Σούφι έφερε λαθραία σπόρους από την Υεμένη στην Ινδία κι ένας Ολλανδός έμπορος έβγαλε λαθραία φυτάρια από την Υεμένη και τα φύτεψε στο Άμστερνταμ. Μέχρι τα τέλη του 17ου αιώνα, ο καφές είχε αρχίσει να καλλιεργείται στις ολλανδικές αποικίες.

Οι αποικίες της Καραϊβικής και της Νοτίου Αμερικής άρχισαν να καλλιεργούν καφέ στις αρχές του 1700. Οι Ολλανδοί χάρισαν φυτάρια στους Γάλλους, οι οποίοι τα μετέφεραν στην Αϊτή, στη Μαρτινίκα και στη Γαλλική Γουιάνα.

Το 1727 οι Πορτογάλοι έστειλαν έναν αξιωματικό του ναυτικού από τη Βραζιλία στη Γαλλική Γουιάνα να φέρει σπόρους καφέ. Ο θρύλος λέει ότι αρνήθηκαν να του δώσουν, οπότε αποπλάνησε τη γυναίκα του κυβερνήτη και τους πήρε λαθραία από εκείνη.

Από τη Νότια Αμερική και την Καραϊβική ο καφές εξαπλώθηκε στην Κεντρική Αμερική και στο Μεξικό. Στα τέλη του 1800, τα φυτάρια καφέ επέστρεψαν στις αποικίες της Αφρικής.

Σήμερα η παραγωγή καφέ έχει εξαπλωθεί και σε άλλες περιοχές του κόσμου, ιδιαίτερα στην Ασία.



ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Όπως τα σταφύλια και ο λυκίσκος, οι καρποί του καφέ προέρχονται από ένα δέντρο που περιλαμβάνει διάφορα είδη και ποικιλίες. Παρόλο που μόνο μερικές από αυτές ευδοκιμούν σε όλο τον κόσμο, νέες ποικιλίες συνεχίζουν να καλλιεργούνται.

ΕΙΔΗ ΤΗΣ ΚΑΦΕΑΣ

Το γένος αυτού του ανθοφόρου δέντρου ονομάζεται *Καφέα*. Σήμερα οι επιστήμονες εξελίσσουν έναν σύγχρονο τρόπο κατάταξης της *Καφέας* και διαρκώς ανακαλύπτουν νέα είδη. Κανείς δεν ξέρει ακριβώς πόσα υπάρχουν, αλλά μέχρι σήμερα έχουν αναγνωριστεί περίπου 124 είδη της *Καφέας* – διπλάσια σχεδόν από ό,τι 20 χρόνια πριν.

Τα είδη της *Καφέας* φύονται κυρίως στη Μαδαγασκάρη και την Αφρική, καθώς επίσης και στις Νήσους Μασκαρήν, στις Κομόρες, στην Ασία και την Αυστραλία.

Μόνο τα είδη *C. Arabica* και *C. Canephora* (ευρέως γνωστά ως *Arabica* και *Robusta*) καλλιεργούνται για εμπορικούς σκοπούς, αντιπροσωπεύοντας περίπου το 99% της παγκόσμιας παραγωγής. Πιστεύεται ότι η *C. Arabica* προέρχεται από διασταύρωση της *C. Canephora* και της *C. Eugenioides* που έγινε στα σύνορα της Αιθιοπίας και του Νότιου Σουδάν. Κάποιες χώρες καλλιεργούν επίσης μικρές ποσότητες *C. Liberica* και *C. Excelsa* για τοπική κατανάλωση.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ARABICA ΚΑΙ ROBUSTA

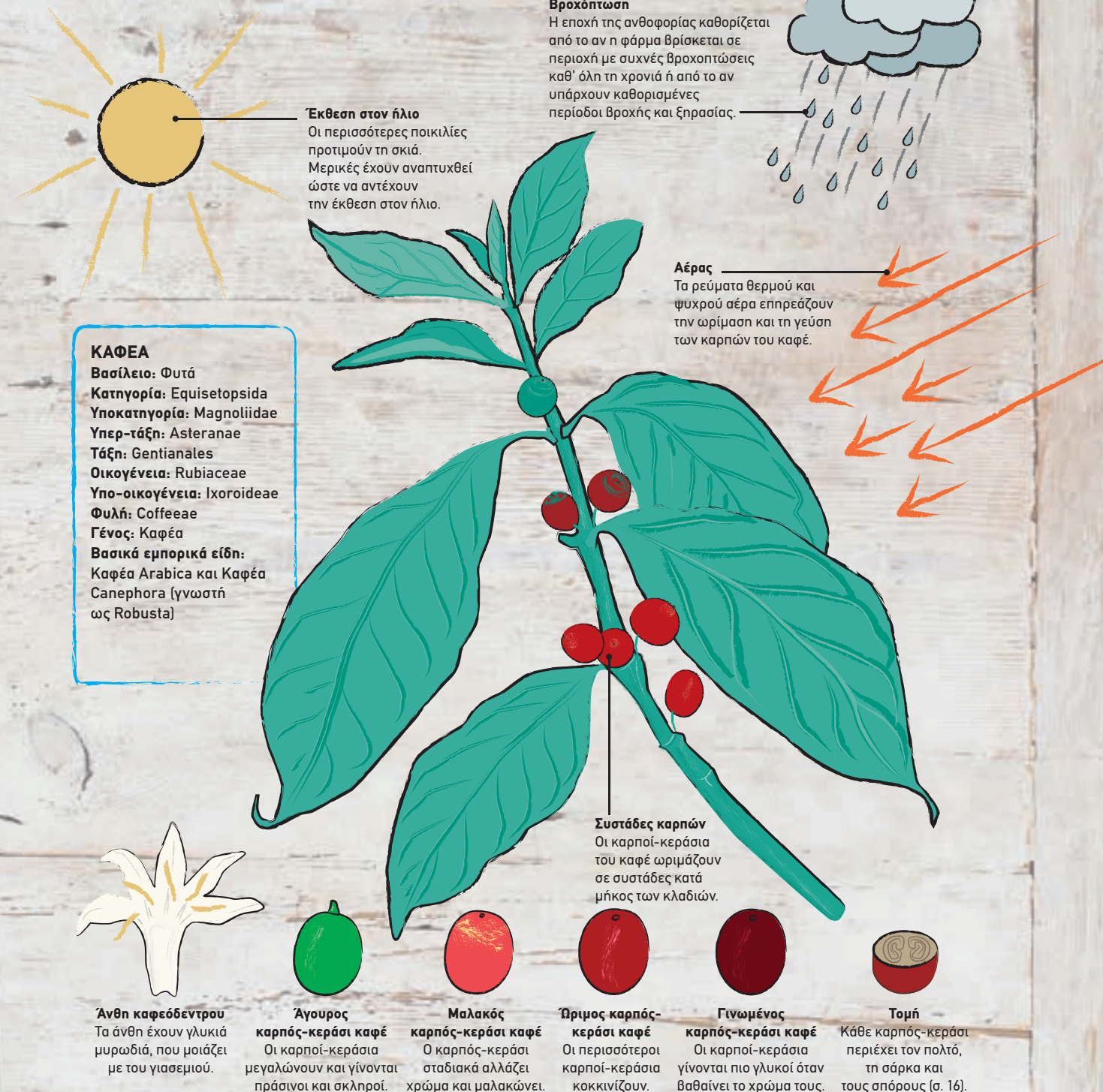
Υπάρχουν πολλές καλλιεργήσιμες ποικιλίες *Arabica*. Το πώς εξαπλώθηκαν στον κόσμο είναι σχετικά άγνωστο και διφορούμενο, αλλά από τις χιλιάδες ντόπιες ποικιλίες στην Αιθιοπία και στο Νότιο Σουδάν, μόνο ελάχιστες μεταφέρθηκαν από την Αφρική, πρώτα στην Υεμένη και από εκεί σε άλλες χώρες (σ. 10-11).

Αυτά τα δέντρα αναφέρονταν ως *Tyrica*, μια γενικευμένη ονομασία για τον «συνηθισμένο» καφέ. Η ποικιλία *Tyrica* που καλλιεργούνταν στην Ιάβα αποτέλεσε το γενετικό σημείο εκκίνησης για τα δέντρα που εξαπλώθηκαν στον υπόλοιπο κόσμο. Η *Bourbon*, μια από τις πρώτες γνωστές ποικιλίες, ήταν μια φυσική μετάλλαξη της *Tyrica*, που έγινε από τα μέσα του 18ου έως τα τέλη του 19ου αιώνα στο Νησί *Bourbon*, γνωστό σήμερα ως *Ρεϋνιόν*. Σήμερα οι περισσότερες ποικιλίες είναι φυσικές ή καλλιεργημένες μεταλλάξεις αυτών των δύο.

Το είδος *C. Canephora* προέρχεται από τη Δυτική Αφρική. Από το Βελγικό Κόνγκο, φυτάρια καλλιεργήθηκαν και στην Ιάβα. Από εκεί εξαπλώθηκαν σε όλο τον κόσμο, σχεδόν σε όλες τις χώρες παραγωγής *Arabica*. Υπάρχουν πολλές ποικιλίες στο κάθε είδος, αλλά όλες είναι γνωστές με την ονομασία *Robusta*. Επίσης, η *Arabica* και η *Robusta* έχουν καλλιεργηθεί μαζί για τη δημιουργία νέων ποικιλιών.

Η εμφάνιση και η γεύση του καφέ επηρεάζονται από πολλά, όπως το έδαφος, η έκθεση στον ήλιο, τα χιλιοστά βροχόπτωσης, ο αέρας, τα έντομα και οι ασθένειες. Πολλές ποικιλίες μοιάζουν γενετικά, αλλά έχουν διαφορετικές ονομασίες λόγω περιοχής. Αυτό δυσκολεύει την ακριβή χαρτογράφηση της ανάπτυξης της *Arabica* και της *Robusta*, αλλά το οικογενειακό δέντρο (πίσω σελίδα) μας δίνει κάποιες από τις πιο συχνά καλλιεργήσιμες ποικιλίες αυτών των ειδών.

ΤΟ ΓΕΝΟΣ ΤΗΣ ΚΑΦΕΑΣ



ΤΟ ΓΕΝΕΑΛΟΓΙΚΟ ΔΕΝΤΡΟ

Αυτό το απλοποιημένο δέντρο εξηγεί τις βασικές σχέσεις της οικογένειας του καφέ. Καθώς οι βοτανολόγοι ανακαλύπτουν νέα είδη και ποικιλίες, το γενεαλογικό δέντρο συνεχίζει να μεγαλώνει.

Απαιτείται περισσότερη έρευνα πριν μπορέσει κάποιος να εντοπίσει τη σχέση ανάμεσα σε όλα τα είδη καφέ που υπάρχουν, αλλά αυτό το διάγραμμα δείχνει πώς χωρίζεται γενικά η οικογένεια του καφέ σε μερικές βασικές ομάδες – οι ποικιλίες Heirloom που κατάγονται από την Αιθιοπία, οι ποικιλίες Bourbon και Typica και διασταυρώσεις που δημιουργήθηκαν από τη Heirloom και εξαπλώθηκαν στον κόσμο (σ. 10-11), οι ποικιλίες Robusta και Arabica και τα υβρίδια Robusta.

Από τον βασικό κλάδο των ειδών Arabica προέρχονται οι ποικιλίες Heirloom, καθώς και οι ποικιλίες Typica και Bourbon και οι διασταυρώσεις τους (βλ. πλαίσιο άκρη αριστερά). Οι ποικιλίες Robusta διασταυρώνονται και με την Arabica για τη δημιουργία Υβριδίων (βλ. πλαίσιο αριστερά).

ΥΒΡΙΔΙΑ

Rasuna Catimor + Typica
Arabusta Arabica + Robusta
Devamachy Arabica + Robusta
Hibrido de Timor/TimTim/BorBor Arabica + Robusta
Icatu Bourbon + Robusta + Mundo Novo
Ruiru 11 Rune Sudan + K7 + SL 28 + Catimor
Sarchimor Villa Sarchi + Hibrido de Timor

ΔΙΑΣΤΑΥΡΩΣΕΙΣ

Acaia Sumatra + Bourbon
Mundo Novo Sumatra + Bourbon
Catuai Mundo Novo + Caturra
Maracaturra Maragogype + Caturra
Pacamara Pacas + Maragogype
Pache Colis Caturra + Pache Comum

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ

Οι ποικιλίες Arabica παίρνουν συνήθως την ονομασία τους από την περιοχή στην οποία αναγνωρίστηκαν, οπότε είναι γνωστές με πολλά διαφορετικά ονόματα, παρόλο που γενετικά είναι ίδιες.

C.CANEPHORA (ROBUSTA)

C.LIBERICA

C.ARABICA

C.EXCELSA

RUBIACEAE
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ

HEIRLOOM

BOURBON

TYPICA

Ennarea

Rume
Sudan

Dilla

Wolisho

Dega/Deiga

Rambung

Geisha/Gesha/
Abyssinian

Arusha

Tafarikela

Alge

Gimma

Agaro

Kaffa

Acaia

SL 28

Villa Sarchi

Jackson

K7

SL 34

Tekisik/Tekisic

Mokka/Mocha/
Moka

Pacas

Sao
Bernardo

Kent

Maragogype/
Maragogipe

Pache
Comum

Sumatra

Kona

Blue
Mountain

Villalobos

San Ramon

Java

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

Το καφεόδεντρο είναι αειθαλές. Φύεται σε περίπου 70 χώρες με κατάλληλο κλίμα και υψόμετρο. Τα δέντρα χρειάζονται φροντίδα και αναπτύσσονται για 3-5 χρόνια πριν δώσουν άνθη και καρπούς.

Οι καρποί του καφέ συλλέγονται από το δέντρο κατά τη συγκομιδή – περιέχουν δύο σπέρματα, τα οποία μετά από επεξεργασία (σ. 20-23) μετατρέπονται σε κόκκους καφέ. Τα βασικά είδη που καλλιεργούνται για εμπορικούς σκοπούς είναι τα Arabica και Robusta (σ. 12-13). Το είδος Robusta είναι πιο αποδοτικό και

ανθεκτικό στα έντομα και στις ασθένειες και παράγει καρπούς με έντονη γεύση. Αναπτύσσονται ως νεαρά φυτάρια σε σπορείο για λίγους μήνες πριν μεταφερθούν στο χωράφι. Οι καλλιεργητές αναπαράγουν τα δέντρα Arabica με σπερματισμό (βλ. κάτω), παράγοντας καρπούς γευστικά ανώτερους.

ΑΝΑΠΤΥΣΣΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ARABICA

Οι σπόροι συλλέγονται από τους ώριμους καρπούς των υγιών δέντρων Arabica. Έπειτα φυτεύονται και ξεκινά η διαδικασία ανάπτυξης.

Ο σπόρος φυτεύεται σε φυτάριο. Πριν από τη φύτευση αφαιρείται η φλούδα (εξωκάρπιο) και η σάρκα, αλλά το ενδοκάρπιο παραμένει.



Καθώς ο σπόρος αναπτύσσεται, βγάζει ρίζα και στηρίζεται, δημιουργώντας ένα φυτάριο που ονομάζεται και «στρατιώτης».

3 ΜΗΝΩΝ

4 ΜΗΝΩΝ

5 ΜΗΝΩΝ

9 ΜΗΝΩΝ

3-5 ΕΤΩΝ

Αυτός ο «στρατιώτης» αναπτύσσεται σε φυτάριο με 12-16 φύλλα και μετά φυτεύεται σε χωράφι.

Το χώμα προστατεύει τη ρίζα κατά τη μεταφύτευση.

Το φυτάριο αφήνεται να ωριμάσει για τουλάχιστον 3 χρόνια και ποτίζεται καθημερινά, μέχρι την πρώτη ανθοφορία.



Αυτά τα άνθη ωριμάζουν σε καρπούς-κεράσια.

Το ενδοκάρπιο είναι το εξωτερικό προστατευτικό περίβλημα.

Το σπερμόδερμα είναι ο λεπτός μεμβρανώδης υμένας.

Η σάρκα ή μεσοκάρπιο είναι το κολλώδες, σακχαρώδες στρώμα ανάμεσα στο ενδοκάρπιο και στη φλούδα (εξωκάρπιο) του καρπού.

Κάθε καρπός-κεράσι περιέχει δύο σπέρματα – μετά την επεξεργασία ονομάζονται «κόκκοι» (σ. 20-23). Τα σπέρματα αναπτύσσονται με τις επίπεδες επιφάνειές τους να είναι ενωμένες. Σπανίως μόνο το ένα από τα δύο σπέρματα γονιμοποιείται και το μοναδικό σπέρμα που αναπτύσσεται δεν έχει επίπεδη πλευρά. Αυτή η οβάλ ποικιλία ονομάζεται Peaberry.

3-5 ΕΤΩΝ

Οι καρποί-κεράσια του καφέ ωριμάζουν πάνω στο κλαδί και το χρώμα τους σκουραίνει μέχρι τη συγκομιδή (βλ. πίσω σελίδα). Οι καρποί άριστης ποιότητας αναπτύσσονται στη σκιά ή σε κλίματα με συννεφιά. Στον ισημερινό απαιτείται μεγαλύτερο υψόμετρο για την επίτευξη της κατάλληλης θερμοκρασίας.



ΕΠΟΧΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ

Ανεξάρτητα από την εποχή του χρόνου, σε κάποιο σημείο του κόσμου γίνεται η συγκομιδή της Arabica και της Robusta. Σε ορισμένες χώρες και περιοχές η συγκομιδή γίνεται μία φορά τον χρόνο, ενώ σε άλλες δύο. Κάποιες περιοχές έχουν παρατεταμένες περιόδους συγκομιδής, που διαρκούν σχεδόν όλο τον χρόνο.

Ανάλογα με το είδος και την ποικιλία, τα δέντρα μπορεί να ψηλώσουν αρκετά, αλλά συνήθως κλαδεύονται στο 1,5 μέτρο ώστε να διευκολύνεται η συγκομιδή των καρπών, μια και γίνεται κυρίως με το χέρι. Οι εργάτες επιλέγουν ένα ή περισσότερα κλαδιά – και συλλέγουν τους άγουρους, τους ώριμους και όλους τους ενδιάμεσης ωρίμασης καρπούς. Διαφορετικά διαλέγουν μόνο τους ώριμους κι επιστρέφουν στο ίδιο δέντρο πολλές φορές στη διάρκεια της συγκομιδής.



ΑΓΟΥΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ARABICA
Κάθε συστάδα περιλαμβάνει 10-20 μεγάλους στρογγυλούς καρπούς Arabica. Όταν ωριμάσουν, πέφτουν από το κλαδί, επομένως οι αγρότες τους συλλέγουν συχνά. Τα δέντρα φτάνουν σε ύψος τα 3-4 μέτρα.

Σε κάποιες χώρες χρησιμοποιούν μηχανήματα που απογυμνώνουν τα κλαδιά ή τα τινάζουν ελαφρά, με αποτέλεσμα να συλλέγουν τους πιο ώριμους καρπούς που πέφτουν κάτω.

ΔΕΝΤΡΑ ΚΑΙ ΣΟΔΕΙΑ

Ένα υγιές δέντρο Arabica παράγει περίπου 1-5 κιλά καρπούς κάθε εποχή, εφόσον έχει δεχτεί σωστή φροντίδα. Για 1 κιλό κόκκους καφέ χρειάζονται περίπου 5-6 κιλά καρποί. Ανεξάρτητα από τον τρόπο συγκομιδής, με το χέρι ή με μηχανή, οι καρποί υπόκεινται σε διάφορα στάδια υγρής ή ξηρής επεξεργασίας (σ. 20-23), πριν οι κόκκοι ταξινομηθούν ανάλογα με την ποιότητά τους.



ΩΡΙΜΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ROBUSTA
Αυτά τα δέντρα φτάνουν σε ύψος τα 10-12 μέτρα, έτσι οι εργάτες χρειάζονται σκάλα. Κάθε συστάδα περιλαμβάνει 40-50 μικρούς στρογγυλούς καρπούς, οι οποίοι δεν πέφτουν στο έδαφος όταν ωριμάζουν.

ARABICA VS ROBUSTA

Τα δύο βασικά είδη καφεόδεντρων έχουν διαφορετικά βοτανολογικά και χημικά χαρακτηριστικά και ποιότητες. Αυτά υπαγορεύουν το πού φύονται φυσικά και το αν δίνουν καλή σοδειά, καθώς επίσης και το πώς θα ταξινομηθούν και θα κοστολογηθούν οι κόκκοι του καφέ. Αυτά τα χαρακτηριστικά επηρεάζουν και τη γεύση.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ARABICA	ROBUSTA
Χρωμοσώματα. Η γενετική δομή ενός δέντρου Arabica εξηγεί γιατί οι κόκκοι του καφέ ποικίλλουν κι έχουν σύνθετη γεύση.	44	22 Κόκκοι Robusta
Ριζικό σύστημα. Οι Robusta έχουν μεγάλες, επιφανειακές ρίζες που δεν απαιτούν βάθος και πορώδες έδαφος, όπως της Arabica.	Βαθύ. Οι αγρότες πρέπει να αφήνουν 1,5 μ. κενό ανάμεσα στα δέντρα, ώστε οι ρίζες να εξαπλώνονται άνετα.	Επιφανειακό. Πρέπει να αφήνεται τουλάχιστον 2 μ. κενό ανάμεσα στα Robusta.
Ιδανική θερμοκρασία. Τα καφεόδεντρα είναι ευαίσθητα στο κρύο. Οι αγρότες πρέπει να τα φυτεύουν σε εύκρατες περιοχές.	15-25°C. Τα δέντρα Arabica χρειάζονται εύκρατο κλίμα για να αναπτυχθούν.	20-30°C. Τα δέντρα Robusta αναπτύσσονται καλά σε υψηλές θερμοκρασίες.
Υψόμετρο και γεωγραφικό πλάτος. Και τα δύο είδη αναπτύσσονται ανάμεσα στους Τροπικούς του Καρκίνου και του Αιγόκερου.	900-2.000 μ. Τα μεγάλα υψόμετρα συμβάλλουν στην απαιτούμενη θερμοκρασία και βροχόπτωση.	0-900 μ. Τα δέντρα Robusta δεν απαιτούν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες, επομένως αναπτύσσονται και σε χαμηλότερα υψόμετρα.
Βροχόπτωση. Η βροχή βοηθά στην ανθοφορία, αλλά η πολλή ή η λίγη μπορεί να βλάψει τα άνθη και τους καρπούς.	1.500-2.500 χιλ. Το βαθύ ριζικό σύστημα καθιστά την Arabica ικανή να αναπτύσσεται ακόμα και όταν το άνω στρώμα του εδάφους είναι ξηρό.	2.000-3.000 χιλ. Οι Robusta απαιτούν συχνές, έντονες βροχοπτώσεις, γιατί το ριζικό τους σύστημα είναι σχετικά επιφανειακό.
Περίοδος ανθοφορίας. Και τα δύο είδη ανθίζουν μετά από βροχόπτωση, αλλά η ανθοφορία διαφέρει ανάλογα με τη συχνότητα της βροχής.	Μετά τη βροχόπτωση. Η πρόβλεψη της ανθοφορίας των δέντρων Arabica είναι εύκολη, γιατί αναπτύσσονται σε περιοχές με σαφείς περιόδους βροχών.	Ακανόνιστη. Οι Robusta συνήθως αναπτύσσονται σε ασαθή, υγρά κλίματα, με αποτέλεσμα να ανθίζουν σε άτακτα χρονικά διαστήματα.
Από την ανθοφορία στην καρποφορία. Ο χρόνος που χρειάζονται τα άνθη για να ωριμάσουν σε καρπούς διαφέρει στο κάθε είδος.	9 μήνες. Τα δέντρα Arabica απαιτούν λιγότερο χρόνο ωρίμασης, επιτρέποντας έτσι μεγάλα διαστήματα για κλάδεμα και γονιμοποίηση.	10-11 μήνες. Τα δέντρα Robusta απαιτούν σχετικά αργή και παρατεταμένη περίοδο ωρίμασης. Η εποχή της συγκομιδής είναι λιγότερο συχνή.
Περιεκτικότητα ελαίου στους κόκκους. Τα επίπεδα ελαίου έχουν σχέση με την αρωματική ένταση και αποτελούν δείκτη ποιότητας.	15-17%. Η υψηλή περιεκτικότητα σε έλαια χαρίζει λεία και απαλή υφή.	10-12%. Η χαμηλή περιεκτικότητα σε έλαια εξηγεί γιατί τα χαρμάνια espresso Robusta δημιουργούν παχιά, στερεή κρέμα.
Περιεκτικότητα ζάχαρης στους κόκκους. Το επίπεδο ζάχαρης μεταβάλλεται με το καβούρντισμα των κόκκων, επηρεάζοντας την οξύτητα και την υφή.	6-9%	3-7%. Λιγότερο γλυκοί από τους κόκκους Arabica, οι Robusta έχουν «σκληρή» και πικρή γεύση, αφήνοντας έντονη επίγευση.
Περιεκτικότητα καφεΐνης στους κόκκους. Η καφεΐνη είναι ένα φυσικό εντομοκτόνο, οπότε τα υψηλά επίπεδα εξηγούν την ανθεκτικότητα των καφεόδεντρων.	0,8-1,4% Κόκκοι Arabica	1,7-4%. Αυτή η υψηλή περιεκτικότητα κάνει το δέντρο πιο ανθεκτικό στις ασθένειες, στους μύκητες και στα έντομα που ευδοκιμούν στα ζεστά, υγρά κλίματα.

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

Για να γίνουν κόκκοι, οι καρποί του καφέ πρέπει να υποστούν επεξεργασία. Οι μέθοδοι επεξεργασίας είναι η ξηρή (γνωστή και ως «φυσική») και η υγρή (ή «πλυμένη» ή «φυσική πολτοποίηση/ημι-πλυμένη»).

Οι καρποί του καφέ έχουν πιο γλυκιά γεύση όταν είναι ώριμοι και πρέπει να επεξεργαστούν μέσα σε μερικές ώρες από τη συγκομιδή ώστε να διατηρηθεί η ποιότητά τους. Η επεξεργασία μπορεί να βελτιώσει ή να βλάψει τον καφέ· αν δε γίνει με μεγάλη προσοχή, μπορεί να καταστρέψει τους καρπούς.

Κάποιοι παραγωγοί επεξεργάζονται τους καρπούς οι ίδιοι – αν έχουν τις δικές τους μηχανές, μπορούν να ελέγχουν τον καφέ μέχρι τη στιγμή της εξαγωγής. Άλλοι παραγωγοί πωλούν τους καρπούς σε «σταθμούς», που αναλαμβάνουν τη διαδικασία ξήρανσης και άλεσης.

ΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Οι δύο αρχικές διαδικασίες διαφέρουν, αλλά έχουν τον ίδιο στόχο – προετοιμάζουν τον καρπό του καφέ για το στάδιο της ξηρής άλεσης (βλ. επ. σελ.).

ΥΓΡΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

- 1 Οι καρποί του καφέ τοποθετούνται σε δεξαμενές με νερό. Συνήθως τοποθετούνται τόσο οι ώριμοι όσο και οι άγουροι καρποί, αλλά για άριστη ποιότητα χρησιμοποιούνται μόνο οι πολύ ώριμοι.
- 2 Οι καρποί τοποθετούνται σε μηχανές πολτοποίησης, όπου αφαιρούνται τα εξωτερικά στρώματα (σ. 16). Οι μηχανές αφαιρούν το εξωτερικό περίβλημα, αφήνοντας τη σάρκα ανέπαφη. Η φλούδα χρησιμοποιείται για κομπόστ και λίπασμα.
- 3 Οι καλυμμένοι με σάρκα κόκκοι ταξινομούνται και διαχωρίζονται σε δεξαμενές ανάλογα με το βάρος τους.

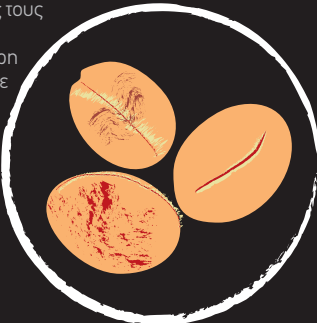
ΦΥΣΙΚΗ ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ

- 4 Οι σακχαρώδεις, καλυμμένοι με περίβλημα κόκκοι μεταφέρονται ή αντλούνται σε εξωτερικές πλατφόρμες. Απλώνονται σε στρώσεις πάχους 2,5-5 εκ. και χτενίζονται τακτικά για ομοιόμορφη ξήρανση.



Μετά από μερικές μέρες, μια σακχαρώδης, φυτική κόλλα καλύπτει τους υγρούς κόκκους.

- 5 Οι κόκκοι του καφέ αποξηραίνονται για 7-12 μέρες, ανάλογα με το κλίμα. Αν στεγνώσουν πολύ γρήγορα, ηροκαλούνται ελαττώματα, περιορίζεται ο χρόνος ζωής τους στα ράφια και επηρεάζεται η γεύση τους. Σε κάποια μέρη οι κόκκοι αποξηραίνονται σε μηχανές που ονομάζονται «guardiolas».



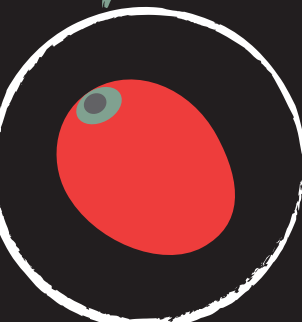
Μόλις στεγνώσουν τελείως, οι καλυμμένοι με περίβλημα κόκκοι καφέ παρουσιάζουν κόκκινα στίγματα ή καφετιές κηλίδες.

ΠΛΥΣΗ

- 4 Οι κόκκοι μουλιάζουν και ζυμώνονται σε δεξαμενές για 12-72 ώρες, μέχρι να διασπαστεί και να αποκολληθεί η σάρκα. Μπορεί να χρειαστούν δύο μουλιάσματα για να αναδειχθεί η ποιότητα της εμφάνισης και της γεύσης.
- 5 Μόλις αφαιρεθεί όλη η σάρκα, οι κόκκοι με το περίβλημα μεταφέρονται έξω για αποξήρανση, σε τσιμεντένιες ή υπερυψωμένες βάσεις, όπου παραμένουν για 4-10 μέρες.
- 6 Οι παραγωγοί διαλέγουν με το χέρι τους καλυμμένους με περίβλημα κόκκους, πετώντας τους κατεστραμμένους και ανακατεύοντας τους υπόλοιπους ώστε να στεγνώσουν ομοιόμορφα.



Μόλις αποξηρανθούν, οι καλυμμένοι με περίβλημα κόκκοι είναι ομοιόμορφοι, καθαροί κι έχουν ανοιχτό μπεζ χρώμα.



Καρποί καφέ
Οι φρέσκοι κόκκοι καφέ είτε υπόκεινται σε εντατική διαδικασία πλύσης (πάνω), είτε πλένονται και αποξηραίνονται (κάτω).

ΞΗΡΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

- 1 Οι ολόκληροι καρποί καφέ περνούν από γρήγορη πλύση ή τοποθετούνται ώστε να επιπλέουν σε νερό. Έτσι διαχωρίζονται οι ακαθαρσίες από τον καρπό.
- 2 Οι παραγωγοί μεταφέρουν τους καρπούς σε υπερυψωμένες πλατφόρμες, όπου παραμένουν περίπου δύο εβδομάδες για να στεγνώσουν στον ήλιο.



Στον ήλιο, οι καρποί του καφέ χάνουν το ζωηρό τους χρώμα και συρρικνώνονται.



Αφού στεγνώσουν στον ήλιο, οι καρποί συρρικνώνονται περισσότερο και αποκτούν σκούρο καφέ χρώμα.

ΓΕΝΙΚΑ, Η ΥΓΡΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΒΟΗΘΑ ΣΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ ΤΩΝ ΚΟΚΚΩΝ ΤΟΥ ΚΑΦΕ



Λατρεύετε τον καφέ; Το βιβλίο **ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ**
θα σας μάθει όλα όσα χρειάζεστε για να φτιάξετε
και να απολαύσετε μια τέλεια κούπα καφέ!

Μέσα στις σελίδες του, που περιλαμβάνουν φωτογραφίες και σκίτσα,
θα βρείτε περισσότερες από 100 συνταγές από όλο τον κόσμο που θα
σας ενθουσιάσουν, μεταξύ των οποίων *frappé mocha*, *flat white* και πολλές
άλλες, καθώς και έναν οδηγό για τα πιο σημαντικά είδη και ποικιλίες καφέ
παγκοσμίως, από κόκκους *Arabica* και *Robusta* μέχρι *Typica* και *Bourbon*.
Επιπλέον, θα μάθετε πώς να επιλέγετε και να αποθηκεύετε τα χαρμάνια,
να αλέθετε τους κόκκους του καφέ, αλλά και να δημιουργείτε με γάλα
πραγματικά έργα τέχνης, σαν αληθινός *barista*.

Ένα βιβλίο όπου ο καφές αποκαλύπτει όλα τα μυστικά του...



ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε.
ΤΑΤΟΙΟΥ 121, 144 52 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΤΗΛ.: 210 28 04 800 • FAX: 210 28 19 550
www.psichogios.gr ✉ info@psichogios.gr

ISBN 978-618-01-0852-1



9 786180 108521

ΚΩΔ. ΜΗΧ/ΣΗΣ: 15382