**Na czym polega cupping**

**Coraz popularniejszą formą firmowych eventów integracyjnych jest cupping. Wiadomo – dobre biuro pachnie dobrą kawą. Dla pracowników filiżanka czarnej to często jedyny moment odprężenia. Ważne więc, by znaleźć tę, która najbardziej smakuje.**

Przez ostatnie dekady przyzwyczailiśmy się w Polsce do tego, że mamy do wyboru w zasadzie tylko kilka rodzajów kawy komercyjnej, z Tchibo i Jacobs na czele.

- To tak jakbyśmy znali tylko dwa gatunki jabłek i nie wiedzieli, że są jeszcze papierówki, antonówki, kosztele, a każdy ma inny smak i inne walory – mówi Marcin Zalewski, organizujący cuppingi w pierwszej rzemieślniczej palarni kawy w Białymstoku the White Bear Coffee Roasters. – Podobnie jest z kawą. To też owoc i ma tysiące odmian. Tworzy się z nich mieszanki, które jeszcze wzbogacają i poszerzają smak czarnej. Jeśli ktoś lubi kawę, nie powinien iść na łatwiznę, tylko poszukać swojej.

Cupping polega właśnie na degustacji i ocenie walorów smakowych kawy, która jest najbogatszym sensorycznie produktem na świecie.

Kawa jak złoto i ropa

Cupping to termin fachowy używany też w branży kawowej. W takcie obróbki ziarna dokonuje się go kilkukrotnie. Najpierw na plantacji, gdzie próbki ziaren są palone i próbowane na miejscu przez tzw. coffee hunterów. Trafienie na dobry zbiór, to jak znalezienie żyły złota. Kawa jest drugim po ropie naftowej najważniejszym produktem handlowym na świecie. Drugi raz ziarna testowane są u dystrybutorów kawy. Do Europy trafiają przez porty w Hamburgu i Amsterdamie. To głównie stamtąd małe rzemieślnicze palarnie w Polsce sprowadzają nieduże porcje zielonego jeszcze surowca. Teraz testuje go roast master, osoba oceniająca jakość towaru.

Podczas tzw. cuppingu produkcyjnego kilkakrotnie testuje zielone ziarna poddając je paleniu. Modyfikuje przy tym parametry, np. ciśnienie, temperaturę, czas. Wyciąga z ziaren to, co najlepsze i określa ich profil sensoryczny. Palenie to moment, kiedy kawa po raz drugi dostaje życia. Jeśli testy wypadną pomyślnie, zamawia się u dystrybutorów duże partie towaru i poddaje się go wypalaniu w większych piecach. Po spakowaniu i obrandowaniu kawa trafia do obrotu handlowego. Na paczce powinna być data palenia. Jest to najlepszy wyznacznik świeżości kawy. Można ją znaleźć na opakowaniach kaw produkowanych przez rzemieślnicze palarnie, w odróżnieniu od firm komercyjnych.

Kawa nie będzie już smakować tak samo

Teraz dopiero przychodzi kolej na tzw. cupping komercyjny, wykonywany dla klientów, którzy chcą się o kawie dowiedzieć czegoś więcej. Trwa on około trzech godzin. W pełnym kawowych aromatów pomieszczeniu czeka na uczestników kilka lub kilkanaście filiżanek z ciemnym płynem. Naczynia powinny być szklane lub porcelanowe, gdyż nie wpływają one na smak. Każdy napar przygotowywany jest według tej samej receptury. Ważne są proporcje. Przeważnie na 12 gramów kawy daje się 200 mililitrów wody. Znaczenie ma też jakość wody i jej temperatura. Nie powinna być wyższa niż 95 stopni Celsjusza. Kawa potraktowana wrzątkiem traci dużo swojej wartości. Parzenie trwa 4 minuty.

- Na oko kawy różnią się klarownością i kolorem, ale zostały przygotowane tak samo. Chodzi o to, by wyeliminować na tyle, na ile się da, czynniki zewnętrzne, które mogą wpłynąć na smak naparu. Jedyną zmienną ma być sama kawa – wyjaśnia Marcin Zalewski.

Uczestnicy cuppingu wyposażeni w specjalistyczne, szerokie, powleczone srebrem łyżki, głośno siorbią próbując czarnych naparów, koniecznie w ustalonej kolejności.

- Już po pierwszych łykach każdy jest w stanie wyczuć, który ma więcej goryczy, który jest słodszy lub bardziej owocowy. Kawy nie są opisane, uczestnicy nie wiedzą, czego kosztują. Wśród przygotowanych naparów zawsze ustawiamy też filiżankę ze sklepową kawą komercyjną. I – proszę mi wierzyć - nie było jeszcze osoby, która porównując, nie zauważyłaby, że jest ona nieciekawa, nie posiada w sobie tak wielu nut i aromatów. Wielu testujących było zdziwionych, kiedy okazywało się, że to kawa, którą pijają na co dzień - opowiada szef the White Bear Coffee Roasters. – Śmiejemy się, że po cuppingu kawa już nigdy nie będzie smakować tak samo. Za dużo się o niej wie.

Body, balans, terrior

Eksperci, badający kawę zawodowo, mają na kolejne etapy cuppingu fachowe określenia. Najpierw określa się tzw. „body”, ogólną gęstość i intensywność, czyli najogólniej – ile kawy jest w kawie. Potem ocenia się „balans”, czyli harmonię między naturalną słodyczą, goryczą i kwasowością. Fachowcy potrafią po jednym łyku zgadnąć „terrior” czyli to skąd pochodzi ziarno i jakie czynniki zadecydowały o jego smaku. Czy jest to tak lubiana przez Polaków odmiana brazylijska, czy może bardziej kwasowa, owocowa i świeża kawa z Afryki, czy też azjatycka – wyrazista i z charakterem. Ziarna z określonego kraju mają specyficzny profil sensoryczny. Na koniec oceniany jest tzw. „aftertaste”, czyli to czy posmak, jaki kawa zostawia w ustach, jest przyjemny czy nie.

Marcin Zalewski, założyciel marki Mobilny Barista i palarni the White Bear Coffee Roasters prowadzi cuppingi dla przedstawicieli dużych korporacji, banków i instytucji publicznych (m.in.: PZU, PKO, Huawei, Douglas). Organizuje także warsztaty, na które może zapisać się każdy zainteresowany kawosz. O terminach informuje na stronie internetowej i zwykle wejściówki rozchodzą się na pniu.

- Najczęstsze reakcje z jakimi się spotykam to zdziwienie. Najpierw tym, że kawa może mieć np. aromat rabarbaru, a potem tym, że próbujący rzeczywiście go wyczuwa. Cuppingi dla klientów mają głównie wymiar edukacyjny. Chcemy im uświadomić, ile smakowych wrażeń może dostarczyć mała czarna – mówi Marcin Zalewski. – Po takiej lekcji zwykle od czasu do czasu pozwalają sobie na kupno lepszej, rzemieślniczej kawy jako czegoś wyjątkowego. A potem trudno już pić inną. Dobra kawa staje się standardem. I to jest nasze małe zwycięstwo.

Kilka faktów o kawie:

Rynek kawy jest drugim co do wielkości rynkiem, zaraz po ropie naftowej. Wartość rocznego światowego handlu kawą przekracza 100 mld. dolarów. W Polsce obrót nią szacowany jest na blisko 6 mld zł.

Mimo, że powszechnie uważa się, że kawę spopularyzowali Włosi, nie ma kawy włoskiej. Kawa rośnie między Zwrotnikiem Raka a Koziorożca: w Ameryce, Afryce i Azji. Jej smak zależy od tego, na jakiej szerokości geograficznej jest uprawiana. Kawa pochodząca z danego kraju ma swój profil sensoryczny i tak na przykład w najpopularniejszej w Polsce odmianie brazylijskiej wyczuwalne są nuty czekolady, pieczywa i orzechów.

Na rynku występują dwa podstawowe gatunki kawy: arabica – szlachetniejsza, o przyjemniejszych nutach i robusta - dziczka, o charakterystycznym ciężkim i bardziej goryczkowym posmaku.

Kawa to owoc. Wyczuwalna w niej kwasowość jest więc całkowicie naturalna. Za najlepsze uznawane są te mieszanki ziaren, w których udaje się osiągnąć harmonię między naturalną słodyczą, kwasowością i goryczą.

Surowa kawa zielona w niczym nie przypomina czarnych ziaren, ma posmak trawy. Charakter uzyskuje dopiero w procesie palenia, który ma najważniejsze znaczenie dla finalnego efektu. To moment, kiedy kawa dostaje nowe życie. Czuwa nad nim Roast Master. Jedno ziarno z defektem może zepsuć całą partię. Podczas palenia kawa traci około 20 proc. masy.

Kawa może być palona na sposób włoski (Italian roast), w którym otrzymuje się gorzki, oleisty, ciężki smak, albo na styl skandynawski, czyli jasny. Daje to większą paletę smakową: od kwasowych nut po słodkie.

Modny ostatnio termin „fresh coffee” oznacza po prostu tyle, że kawa niedawno opuściła palarnię. Wedle ekspertów ziarno najlepsze jest do pół roku od wyjścia z pieca. Dlatego rzemieślnicze palarnie umieszczają datę palenia na opakowaniu. Kawy komercyjne mogą być sprzedawane nawet dwa lata od momentu wypalenia, przez co tracą wiele właściwości.

Fresh coffee przygotowują głównie małe rzemieślnicze palarnie, które wypuszczają krótkie serie. Tzw. rynek Coffee Specialty rozwija się bardzo dynamicznie. Aktualnie jego udział w rynku to ok. 3 proc., ale ekonomiści prognozują, że czeka go ten sam sukces, który stał się udziałem producentów piwa kraftowego. W Białymstoku pierwsza i – póki co – jedyna palarnia the White Bear Roasters została uruchomiona w 2019 roku. Kawy w niej palonej można spróbować w kawiarni the White Bear Coffee w Białymstoku przy ul. Sienkiewicza.

Smak kawy definiuje też sposób parzenia. Na przykład do espresso używamy ziarna drobno zmielonego, do parzenia tradycyjnego - grubiej. Do ekspresu stosujemy kawę ciemniej paloną, a pod filtr i areopress – jaśniej. Zbrodnią jest zalewanie kawy wrzątkiem, zabija 30 proc. wartości. Ilość kofeiny zależna jest przede wszystkim od tego, jak długo kawa się parzy, czyli największego „kopa” daje tzw. fusówka, która odstała kilka godzin.