Specialty ή κλασικός καφές: ποιο φλιτζάνι σας εκφράζει καλύτερα;

Δύο κόσμοι, ένα ρόφημα

Η επιλογή ανάμεσα σε specialty και κλασικό καφέ δεν είναι θέμα ποιότητας με την απόλυτη έννοια, αλλά προσωπικής προτίμησης και περίστασης. Ο καθένας από εμάς αναζητά κάτι διαφορετικό στο φλιτζάνι του: άλλος θέλει σταθερότητα και οικειότητα, άλλος έκπληξη και πολυπλοκότητα. Κι ενώ και οι δύο κατηγορίες ξεκινούν από τον ίδιο καρπό, η διαδρομή τους μέχρι το φλιτζάνι διαφέρει σημαντικά.

Ας δούμε λοιπόν τι κρύβεται πίσω από κάθε όρο, πότε έχει νόημα να επιλέξετε τον έναν ή τον άλλον, και πώς μπορείτε να αναγνωρίσετε τι σας ταιριάζει χωρίς να χρειαστεί να γίνετε ειδικός.

Τι ονομάζουμε κλασικό καφέ

Κλασικός ή αλλιώς εμπορικός καφές είναι αυτός που συναντάμε στα περισσότερα καφενεία, φούρνους και σούπερ μάρκετ. Παράγεται σε μεγάλες ποσότητες, συνήθως από διαφορετικές ποικιλίες και χώρες προέλευσης που αναμειγνύονται (blend) για να δώσουν ένα σταθερό, προβλέψιμο αποτέλεσμα. Το καβούρδισμα είναι πιο σκούρο, σχεδόν καμένο κάποιες φορές, για να εξασφαλιστεί ομοιογένεια στη γεύση ανεξάρτητα από τη σοδειά ή τον τόπο προέλευσης.

Το γευστικό προφίλ είναι συνήθως μονοδιάστατο: κυριαρχούν νότες καραμέλας, σοκολάτας ή ψημένου δημητριακού, με έντονη πικράδα και χαμηλή οξύτητα. Το σώμα είναι βαρύ, η επίγευση παραμένει στο στόμα. Είναι ένας καφές που δεν αιφνιδιάζει, που λειτουργεί σαν καθημερινή ρουτίνα χωρίς απαιτήσεις.


COFFEE
ISLAND

Τι σημαίνει specialty καφές

Ο specialty καφές είναι μια τελείως διαφορετική φιλοσοφία. Αναφέρεται σε κόκκους που έχουν βαθμολογηθεί με πάνω από 80 βαθμούς στην κλίμακα της Specialty Coffee Association (SCA), προέρχονται από συγκεκριμένο τόπο προέλευσης και συχνά από μία μόνο φάρμα ή συνεταιρισμό. Η ποικιλία καφέ, η μέθοδος επεξεργασίας και το υψόμετρο καλλιέργειας καταγράφονται και επηρεάζουν άμεσα το γευστικό προφίλ.

Εδώ η οξύτητα δεν είναι ελάττωμα αλλά χαρακτηριστικό: μπορεί να θυμίζει εσπεριδοειδή, μούρο ή λουλούδι. Το σώμα είναι πιο ελαφρύ ή βελούδινο, ανάλογα με τον κόκκο. Η επίγευση είναι καθαρή και συχνά εκπλήσσει. Κάθε παρτίδα έχει τη δική της ταυτότητα — δεν υπάρχει η έννοια του "ίδιου καφέ" από μήνα σε μήνα.

Το καβούρδισμα κάνει τη διαφορά

Στον κλασικό καφέ το καβούρδισμα είναι σχεδόν πάντα σκούρο, για να καλύψει τις ατέλειες των φθηνότερων κόκκων και να δώσει διάρκεια ζωής στο ράφι. Στον specialty καφέ το καβούρδισμα είναι ελαφρύ έως μέτριο, ώστε να αναδειχθούν τα φυσικά αρώματα και οι γεύσεις της ποικιλίας. Αυτό σημαίνει ότι ο specialty καφές έχει μικρότερη ημερομηνία κατανάλωσης και χρειάζεται μεγαλύτερη προσοχή στην αποθήκευση και την παρασκευή.

Πότε διαλέγεις τον έναν ή τον άλλον

Η απάντηση δεν είναι μονοσήμαντη, γιατί εξαρτάται από τη διάθεση, τον χρόνο και την αφορμή. Υπάρχουν όμως κάποιες ενδείξεις που βοηθούν.

Κλασικός καφές: η σταθερή επιλογή

Αν πίνετε καφέ για την ενέργεια και την τελετουργία, χωρίς να θέλετε να ασχοληθείτε με λεπτομέρειες, ο κλασικός καφές είναι η ασφαλής λύση. Είναι ιδανικός για γάλα, για στιγμές που θέλετε γρήγορο αποτέλεσμα, ή όταν το ρόφημα συνοδεύει ένα γλυκό και δεν θέλετε να ανταγωνίζονται οι γεύσεις. Επίσης, αν παρασκευάζετε καφέ σε μηχανή εσπρέσο χωρίς δυνατότητα ρύθμισης άλεσης, ένα σταθερό blend θα σας γλιτώσει από αποτυχημένες προσπάθειες.

Specialty καφές: η εμπειρία της ανακάλυψης

Όταν έχετε χρόνο, όρεξη και διάθεση να δοκιμάσετε κάτι διαφορετικό, ο specialty καφές σάς ανταμείβει. Ανοίγει έναν κόσμο γεύσεων που δεν φανταζόσασταν ότι κρύβει ο καφές. Αν σας ενδιαφέρει ο τόπος προέλευσης, η ποικιλία καφέ και η ιστορία πίσω από τον κόκκο, τότε είναι η φυσική σας επιλογή. Ακόμα κι αν κάνετε μια απλή μέθοδο όπως pour-over ή γαλλική πρέσα, η διαφορά θα είναι εμφανής.


COFFEE
ISLAND

Ένα καλό παράδειγμα είναι ο single estate καφές. Πρόκειται για κόκκους που προέρχονται από ένα μοναδικό κτήμα, με πλήρη ιχνηλασιμότητα. Η γεύση του αποτυπώνει ανεξίτηλα το μικροκλίμα και το έδαφος της περιοχής. Αν τολμήσετε να δοκιμάσετε έναν single estate καφές, θα καταλάβετε αμέσως γιατί κάποιοι εγκαταλείπουν τα blends.

Πρακτικά ζητήματα που συχνά παραβλέπονται

Η επιλογή δεν είναι μόνο γευστική. Ο κλασικός καφές είναι πιο ανθεκτικός: αντέχει στο ράφι, στο ψυγείο, σε λιγότερο προσεγμένη άλεση. Ο specialty καφές είναι ευαίσθητος. Θέλει φρέσκια άλεση, σωστή θερμοκρασία νερού, καθαρό εξοπλισμό. Αν δεν έχετε μύλο ή ζυγαριά, μπορεί να μην αποδώσει τα μέγιστα. Αυτό δεν σημαίνει ότι δεν θα τον ευχαριστηθείτε, αλλά ότι η εμπειρία θα είναι λιγότερο αποκαλυπτική.

Επίσης, η τιμή είναι συνήθως υψηλότερη για τον specialty, για προφανείς λόγους: μικρότερη παραγωγή, χειροποίητες διαδικασίες, ποιοτικός έλεγχος. Αξίζει όμως να σκεφτείτε ότι πίνετε λιγότερη ποσότητα αλλά με περισσότερη απόλαυση. Δεν είναι λίγοι εκείνοι που ανακαλύπτουν ότι ένα φλιτζάνι specialty το πρωί τους γεμίζει περισσότερο από δύο κλασικά.

Πώς να αποφασίσετε χωρίς άγχος

Δεν χρειάζεται να διαλέξετε ένα στρατόπεδο. Οι περισσότεροι λάτρεις του καφέ κινούνται ανάμεσα στις δύο κατηγορίες ανάλογα με τη στιγμή. Το πρωί, ένας ελαφρύς single estate καφές μπορεί να ξυπνήσει τον ουρανίσκο. Το απόγευμα, ένας κλασικός εσπρέσο με γάλα μπορεί να προσφέρει άνεση. Το μόνο που χρειάζεται είναι να γνωρίζετε τι θέλετε κάθε φορά.

Αν δοκιμάζετε για πρώτη φορά specialty, ξεκινήστε από ποικιλίες με ήπια οξύτητα και γνώριμες νότες, όπως σοκολάτα ή ξηροί καρποί. Αποφύγετε τα πολύ φρουτώδη μέχρι να συνηθίσετε. Ζητήστε πληροφορίες για τον τόπο προέλευσης και το καβούρδισμα. Μην φοβηθείτε να ρωτήσετε — η κοινότητα του specialty είναι ανοιχτή και εξηγεί με χαρά.


COFFEE
ISLAND
FESTIVE TALES
COFFEE TRAILS

Στο τέλος της ημέρας, ο καλύτερος καφές είναι αυτός που πίνετε με ευχαρίστηση. Είτε προτιμάτε ένα σταθερό, σκούρο blend είτε ένα λεπτεπίλεπτο single origin, το σημαντικό είναι να απολαμβάνετε τη στιγμή. Ο πειραματισμός είναι ο δρόμος για να ανακαλύψετε τι πραγματικά σας ταιριάζει.

Κι αν κάποια στιγμή νιώσετε ότι θέλετε να βγείτε από τη ρουτίνα, δοκιμάστε ένα φλιτζάνι από μια διαφορετική χώρα ή ποικιλία. Το ταξίδι στον κόσμο του καφέ δεν τελειώνει ποτέ.