

## Кава — це ягода

### ПРАВИЛО 1

Історія обсмаженої кави, яку ми перемелюємо, заварюємо і п'ємо, починається із зернятка, що в ягоді. Рослина з роду Кавових дерев (*Coffea*) цвіте і дає солодкі червоні плоди, які зазвичай називають кавовими вишнями. Саме їхнє насіння — зерна, що ростуть всередині м'якоти, як і крихітні кісточки всередині вишень, — обробляють, постачають у різні куточки планети, обсмажують, заварюють і подають у вигляді смачного напою, що збуджує та бадьорить. Життя твого улюбленого горнятка кави починається з ягоди, яку ти, можливо, використав би для приготування пирога, але не для заварювання напою.

*Coffea* таксономічно належить до родини Маренових (*Rubiaceae*), яка об'єднує невеликі дерева та квітучі кущі. Серед них є й декілька видів кавових дерев, але ми виокремили два, які зазвичай найбільше культивують у кавовій індустрії: арабіка (*Coffea arabica*) й робуста (*Coffea canephora*). Арабіка — кава високого класу з насиченим ароматом, а фразу «100% арабіка» досі використовують, аби виділити її якість (хоча у справді добрих кав'ярнях заварюють лише цю каву, тому немає необхідності наголошувати на цьому). Арабіка — примхливий, схильний до захворювань вид, за яким важко доглядати, але з якого можна заварити неймовірну каву.

Життя твого улюбленого горнятка кави починається з ягоди, яку ти, можливо, використав би для приготування пирога, а не заварював би з неї напій.



Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

Робуста також відома як кавове дерево Канефора, або *pot de brew*. Це стійкіший та менш чутливий до захворювань вид, який порівняно легко вирощувати, містить удвічі більше кофеїну, ніж арабіка, і має дещо гірший смак – зазвичай нагадує аромат спаленої гуми. Це та незрозуміла нотка скипидару, яку можна відчутти у традиційному італійському еспресо? Так-так, це робуста. Але варто сказати, що саме зараз формуються нові норми для робусти – у всьому світі агрономи та експерти у кавовій індустрії працюють над поліпшенням якості напоїв із цього виду. Сьогодні стандартом високоякісної кави у промисловості є арабіка, але хтозна, що буде через 10 років.

Як і сорти винограду, що використовують для виготовлення вина, арабіка та робуста мають свою типовість і генетичну різноманітність. Тому для виготовлення відбіркової елітної кави дедалі більше уваги звертають на характеристики різних культиварів, особливо арабіки. До її основних сортів належать

Бурбон, Типіка, Катурра й Пакамара, але є й безліч інших. Виноградним сортам Шардоне і Піно Нуар притаманні власні сенсорні атрибути, кожен із них росте краще за інших умов і, звичайно, кожен із них має своїх прихильників. Те саме можна сказати і про сорти кави: любителі цього напою можуть закохатися у культивар Гейша, в якому присутні нотки жасмину; в Паче – утворений у результаті мутації Типіки, яку вперше знайшли у Гватемалі; і навіть у Вуш Вуш – рідкісний сорт кави, виявлений (або, може, вперше культивованій?) в Ефіопії, який також благополучно росте в Колумбії.

Попри цю різноманітність йдеться лише про ягуду із зернятком усередині.

Купить книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

## Регіони вирощування кави, типові стилі обробки й нотки аромату



Кава — густий кущ, який може стати чудовою кімнатною рослиною! Проте плантації найкращої кави культивують у районі екватора, між Північним та Південним тропіками. Тропічний клімат і високі пагорби є ідеальними умовами для вирощування високоякісної кави. Є й інші райони, де ростуть сорти нижчого ґатунку, але в Східній Африці, Північній і Південній Америці та Азійсько-Тихоокеанському регіоні культивують найбільше елітної кави, й саме її ти можеш знайти у першокласних кав'ярнях.

Ми звикли думати, що сенсорні атрибути кави залежать від місця її культивування — таку ідею впровадила у 1990-х роках компанія «Starbucks» завдяки своїй програмі «Coffee Passport». Сьогодні цей

принцип вважають застарілим. І хоча кава, вирощена в Кенії, Бразилії чи інших регіонах, відрізняється певними характеристиками смаку й аромату, суттєво більший вплив на формування властивостей кави має інформація щодо її вирощування, обробки і висушування, яка безперервно оновлюється і якою користуються сучасні кавові фермери. Завдяки тому, що товари стало простіше вивозити і тепер вкрай просто дізнатися країну-експортера, ми зрозуміли, що сенсорні атрибути кави залежать від мікроклімату та специфічних умов і методів, які застосовують на фермі, та їх не варто узагальнювати. Немає двох кенійських або бразильських майстрів, які однаково виконують свою роботу.

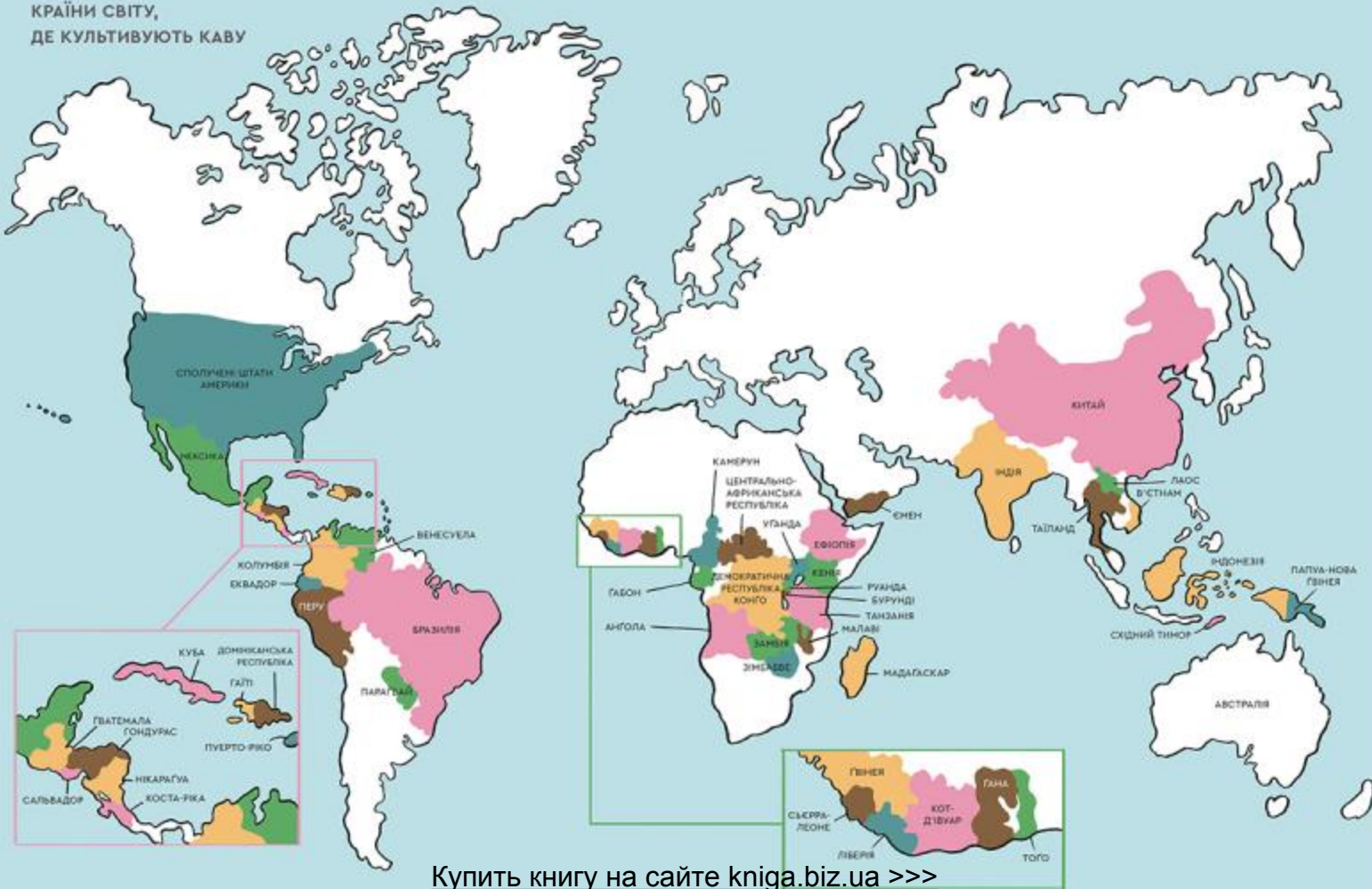
Деякі регіони у світі, де вирощують каву

Болівія	Бурунді
Бразилія	Коста-Ріка
Колумбія	Еквадор
Демократична Республіка Конґо	Ефіопія
Сальвадор	Гаїті
Ґватемала	Гондурас
Гаваї	Індонезія
Індія	Кенія
Ямайка	Нікараґуа
Мексика	Папуа-Нова Гвінея
Панама	Руанда
Перу	Таїланд
Танзанія	Ємен



Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

КРАЇНИ СВІТУ,  
ДЕ КУЛЬТИВУЮТЬ КАВУ



Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>