



1/150/2019

КИЧ



Календарь событий

12–14 марта 2019



Чайный
фестиваль
9525

Минск

13–15 марта 2019



Coffee & Tea
Russian Expo
2019

Москва

13–15 марта 2019



Russian
Barista
Days

Москва

13–15 марта 2019



Tea Masters
Cup Russia
2019

Москва

20–22 марта 2019



Metro
Expo

Москва

21–23 марта 2019



Café
Asia

Сингапур

11–14 апреля 2019



Coffee
Expo
Seoul

Сеул

19–21 апреля 2019



Moscow
Coffee
Festival

Москва

2–4 мая 2019



TMCI
Champions
Program

Ризе

5 мая 2019



Фестиваль
молодого
чая

Озургети

6–8 июня 2019



World
of Coffee

Берлин

10–13 июня 2019



World
Tea
Expo

Лас-Вегас

24–25 августа 2019



Фестиваль
«Кофе
и Чай»

Москва

23–25 сентября 2019



Tea & Coffee
World
Conference

Гонконг

24–27 сентября 2019



WorldFood
Moscow

Москва

7–10 октября 2019



PIR-
COFFEE

Москва

18–22 октября 2019



Host
Milano

Милан



Мероприятия
журнала КИЧ



Мероприятия с участием
журнала КИЧ



На мероприятии
пройдет Tea Masters Cup



Подписка на «Кофе и Чай в России» — это самый удобный способ получать печатную версию нашего журнала. А вместе с ней — информацию об интересных людях, событиях и проектах. Кроме того, это очень стильно и солидно — держать в своем офисе или кафе несколько номеров индустриального журнала.

+7 (495) 935–87–07

subscribe@coffeetea.ru

www.coffeetea.ru



№1 (150), 2019

Кофе Чай

ДЕЛОВОЙ ЖУРНАЛ
в России

Учредитель и издатель: **ООО «Международный дом чая»**

Главный редактор: Рамаз Чантурия

Заместители главного редактора:

Ольга Никандрова, Светлана Беликова

Дизайн и верстка: Денис Шумаков

Директор по рекламе: Юлия Чантурия

Менеджер по продвижению: Александра Захарова

Менеджер по подписке: Айгуль Карпович

Ассистент отдела маркетинга и рекламы: Анастасия Разуваева

Редакционный совет

Председатель редакционного совета: Р.О.Чантурия,
генеральный директор Ассоциации «Росчайкофе»

Члены редакционного совета

С.Г.Беликова, заместитель главного редактора журнала
«Кофе и Чай в России», к.ф.н., Секретарь Редакционного совета

О.В.Никандрова, заместитель главного редактора журнала
«Кофе и Чай в России»

С.В.Дихтяр, советник Президента Всемирной Ассоциации
выпускников

С.В.Касьяненко, председатель Совета директоров ГК «Орими Трэйд»

А.Малчик, президент компании «Монтана кофе»

М.Пейрис, International Tea Committee

В.А.Тутельян, научный руководитель ФГБУН
«ФИЦ питания и биотехнологии»

Д.А.Шумаков, глава Консультативного совета Tea Masters Cup

А.В.Эльсон, генеральный директор «Импортеры кофе КЛД»

Адрес редакции: 123060, Москва, ул.Берзарина, 36,
строение 2, офис 415, +7 (495) 935 87 07

Отпечатано: ООО ИПО «Изумрудный город»

Распространение: coffeetea.store

Свидетельство о регистрации средства массовой информации:
ПИ №77-7213 от 30.01.2001

Перепечатка материалов только с разрешения редакции, ссылка
«Кофе и Чай в России» обязательна. Редакция не несет ответствен-
ности за достоверность сведений в рекламе и объявлениях. Точка
зрения редакции может не совпадать с точкой зрения авторов.
Рукописи не возвращаются и не рецензируются. Распространяется
среди производителей кофе и чая в России и странах СНГ, оптовых
компаний, магазинов, ресторанов.

Цена свободная. Отпечатано в России.

Журнал включен в Реферативный журнал и Базы данных ВИНТИ.
Сведения о журнале ежегодно публикуются в международной
справочной системе по периодическим и продолжающимся
изданиям Ulrich's Periodicals Directory.

На обложке использованы фотографии, предоставленные
Наталией Богдановской и Владимиром Ненашевым.

P – публикация на правах рекламы.

Содержание

02 Новости кофе и чая
Индекс цен, Coffee & Tea Russian Expo и др.

10 Ольга Никандрова, Денис Шумаков
Научные новости и сторителлинг

14 Владимир Ненашев
1 минута и 29 секунд

20 Новые книги о чае и кофе
Фелл, Харман, Шульц, Гаскойн и команда

22 Гундега Сильниеце
Третья волна старой Риги

27 Сергей Калинин
Нелюбимые напитки персонала

30 Тони Гебели
Ценности американской чайной культуры

35 Денис Шумаков
Пара слов о третьей волне

36 Флоран Шеву
10 000 часов и свобода творить

40 Кевин Гаскойн, Йенс де Гройтер
Лучший чайный опыт

41 Шерил Тео
Грузите чай бочками

45 Редакционный комментарий
Кофе тоже можно грузить бочками

48 Новости Tea Masters Cup
США, Турция, Россия, Канада и Вьетнам

52 Российская команда TMCI 2018
Tea Masters Cup International. Послевкусие

60 Сергей Блинников
Реконструкция кофейной ягоды

64 Редакционный комментарий
Каскара, цветы, серебрян и мёд

68 «Кофе и Чай в России»
Реклама в номере

www.coffeetea.ru



РИФ: долгосрочное партнерство

Группа компаний «Орими» вновь выступила партнером Российского инвестиционного форума, который прошел в Сочи 14–15 февраля. Программа Российского инвестиционного форума, который имеет заслуженную репутацию крупнейшей презентационной площадки инвестиционного потенциала России, в 2019-м включала три основных направления: «Деловой климат в России. На пути к росту»; «Региональная политика: отвечая на вызовы»; «Новая социальная повестка». В пленарном заседании 14 февраля принял участие Председатель Правительства Российской Федерации Д.А.Медведев.

ГК «Орими» является долгосрочным партнером РИФ с 2008 года; чай Greenfield и кофе Jardin — официальные горячие напитки мероприятия. В этом году формат участия ГК «Орими» в Российском инвестиционном форуме был расширен — продукция компании стала частью экспозиции Ленинградской области и презентации крупнейших компаний региона. В рамках презентации была организована дегустация продукции компаний пищевой отрасли, локализовавших свое производство на территории Ленинградской области; ГК «Орими» представила инновационное комплексное решение в категории натуральных горячих напитков — чай Greenfield и кофе Jardin в алюминиевых капсулах.

«Шоколадница» и «Правда кофе» стали лауреатами Golden Brand

Сеть кофеен «Шоколадница» стала обладателем «Золотой франшизы», победив в главной номинации франчайзинговой премии Golden Brand по итогам 2018 года. Также «Шоколадница» стала лучшей в категории HoReCa. Самой «прорывной» франшизой в сегменте HoReCa стала сеть кофеен «Правда кофе», а генеральный директор «Правды кофе» Филипп Лейтес стал победителем в номинации «Франчайзинг в лицах» (buybrand.ru).

Новый кофейный центр в Дубаи

В свободной экономической зоне Dubai Multi Commodities Centre (DMCC) открылся кофейный центр с развитой инфраструктурой для хранения, обработки и транспортировки кофе.

7 500 квадратных метров, регулируемая температура, лаборатории, ростеры разной производительности, комнаты для каппинга, оборудованные по стандартам SCA, офисы, учебный кампус — в кофейном центре есть все необходимое для обработки зеленого кофе, обжарки, упаковки, переупаковки, оценки образцов, обучения и просто комфортной работы.

Ожидается, что кофейный центр будет обрабатывать до 20 000 тонн зеленого кофе в год — и сейчас это единственное место на Ближнем Востоке, где можно хранить и обрабатывать зеленые зерна.

Представители центра и DMCC уже начали переговоры с несколькими крупными кофейными торговыми компаниями о переносе бизнеса в Дубаи. И рассчитывают повторить успех дубайского чайного центра, который был создан и успешно стартовал, будучи организованным по той же схеме: «мы создаем оптимальную

инфраструктуру для бизнеса — а вы ее наполняете» (Reuters).

Среднее потребление кофе в Москве в два раза больше, чем в России

Консалтинговая компания Knight Frank опубликовала результаты исследования российского рынка кофеен. В котором, в частности, сообщается, что рынок этот далек от насыщения, несмотря на то, что только в городах-миллионниках работает 5 000 кофеен. И что в Россию пришла третья кофейная волна со всеми положенными атрибутами — авторскими напитками, кофе «без еды» и т.п.

Knight Frank оценила российский рынок кофеен в 130 миллиардов рублей, а потенциал этого рынка — в триллион рублей. И сообщила, что средний москвич выпивает 41 литр кофе в год, а средний житель России — только 21 литр. Потреб-

ление кофе в России постоянно растет — хотя, конечно, России пока очень далеко до, например, Финляндии и Швеции с их 200 литрами на душу населения в год.

Отмечено также снижение посещаемости кофеен с едой и рост спроса на кофе на вынос — аналитики связывают это не только с популярностью новых форматов, но и с отсутствием у потребителей денег на форматы традиционные.

И, наконец, Knight Frank оценила динамику развития сетевых кофейных проектов в России. Среди которых в 2018 году царствуют «Кофе Хаус» и «Шоколадница» с более чем шестьюстами торговыми точками и Coffeelike с четырьмястами.

Больше информации можно найти в пресс-релизе Knight Frank, доступному по QR-коду.



Индекс цен на кофе в сетях	Средняя цена, февраль 2019 (руб.)		Динамика с ноября 2018 (2 месяца)		Динамика с февраля 2018 (1 год)	
	5 брендов	10 брендов	5 брендов	10 брендов	5 брендов	10 брендов
Эспрессо (30 мл)	131,51	107,24	0,00%	—	+ 5,46%	—
Капучино (300 мл)	257,34	228,64	+ 0,66%	—	+ 3,26%	—



5 брендов
(старый индекс)



С 2019 года мы учитываем цены
большого количества кофеен

10 брендов
(новый индекс)

Начиная с 2019, года мы будем учитывать в нашем индексе потребительских цен на кофе большее количество сетей кофеен. Поэтому в ближайших номерах будет публиковаться «двойной» индекс, вычисленный как для пяти, так и для десяти сетевых проектов.

В текущем индексе динамики цен для десяти брендов нет, она появится в следующем номере. А в течение года мы полностью перейдем на «десятибрендовый» рейтинг, как на более объективный и интересный.

Объявлено место проведения World Barista Championship и World Brewers Cup 2020

World Coffee Events объявила о том, что чемпионаты World Barista Championship и World Brewers Cup 2020 года пройдут в Мельбурне 4–7 мая на Melbourne International Coffee Expo (MICE). Организаторы ожидают, что на турниры приедут более восьмидесяти национальных чемпионов.

Напомним, что первый World Barista Championship современного формата и с современным названием прошел в Монте-Карло в 2000 году. Первый World Brewers Cup прошел в 2011 году в Маастрихте. В 2019 году оба турнира будут проходить в Бостоне.

Изменение правил Cup of Excellence



Alliance for Coffee Excellence объявил об изменении правил конкурса Cup of Excellence и системы связанных с ним аукционных торгов. Конкурсы и аукционы Cup of

Excellence, напомним, проводятся в странах-производителях кофе и в этом году отмечают двадцатилетний юбилей.

Изменения коснулись следующих аспектов.

- С 86 до 87 баллов повышена оценка, которая дает лоту право на участие в конкурсе Cup of Excellence.
- С 40 до 30 сокращено количество лотов, допускаемых к аукциону Cup of Excellence.
- Для торговли на платформе National Winner кофе должен набрать 85 баллов.
- Статус Presidential Winner, как и прежде,

будет присуждаться лотам, получившим 90 и более баллов, но делиться и продаваться по частям будут только лучшие три лота.

- Рекомендуемые начальные цены установлены на уровне 3,5 доллара за фунт для кофе уровня 85-86 баллов и 4 доллара за фунт для кофе с более высокими оценками.

На прошлогоднем аукционе в Коста-Рике группа японских покупателей приобрела партию кофе (геша обработки хани) за 300,09 долларов за фунт.

Коммерциализация кофе с острова Ибо

Италия выделяет почти шесть миллионов евро на развитие кофейного производства на острове Ибо в северной провинции Мозамбика Кабо-Дельгадо. Остров Ибо входит в состав архипелага Киримбас и является частью национального парка Киримбас.

На Ибо растет дикий кофе вида *Coffea racemosa*. Неприхотливый, засухоустойчивый, отлично переносящий яркий солнечный свет и относительное высокогорье (до 1 500 метров). И дающий зерна с низким содержанием кофеина и цветочными тонами в аромате. Местное население этот кофе, конечно, собирает и использует. В основном, для себя. Поэтому, например, за кофе с Ибо внимательно следит Slow Food, известный международный проект поддержки локальных гастрономических традиций.

Суть нового итальянского проекта состоит в том, чтобы коммерциализировать кофе с Ибо. Опыт реализации подобных проектов у итальянских специалистов есть, так что будем надеяться, новый кофе станет более доступным и не потеряет своих редких качеств (Journal du Cameroun).

RUSSIAN BARISTA DAYS



13-15 марта 2019

Москва, КВЦ «Сокольники»



18+

Create a taste of success



ГЕНЕРАЛЬНЫЕ СПОНСОРЫ

KLD Coffee Importers
Discover Coffee Continents



ДЕЛОВАЯ РУСЬ

nuova SIMONELLI
ADVANCED COFFEE FACTORIES

Victoria Arduino
since 1905

DaVinci
GOURMET

BWT
water + more



СПОНСОРЫ

ОРГАНИЗАТОР ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ПАРТНЕРЫ



www.baristabattle.ru

13-15
марта
2019

6-Я КОФЕЙНО-ЧАЙНАЯ ВЫСТАВКА И КОНФЕРЕНЦИЯ



COFFEE & TEA
RUSEXPO

Генеральные спонсоры зоны Bean-to-Bar:
компания «Агроимпекс-Трейд»
и DAARNHOUWER & CO.

Впервые в рамках выставки СТРЕ будет организована специальная зона, посвященная ароматическому шоколаду Bean-to-Bar, генеральными спонсорами которой выступают компании «Агроимпекс-Трейд» и DAARNHOUWER & CO.

В рамках программы они проведут несколько интереснейших образовательных семинаров, посвященных работе с какао-бобами.

«Агроимпекс-Трейд» — один из крупнейших поставщиков какао-бобов fino de aroma в Россию для производителей bean-to-bar шоколада. Компания обладает самым широким ассортиментом ароматических какао-бобов в стране: более 40 редких сортов со всего света.

DAARNHOUWER & CO — голландский трейдер какао-бобов fino de aroma и специалти кофе со столетней историей. На протяжении многих лет DAARNHOUWER является уважаемым экспертом в ароматических какао-бобах и специалти кофе и не только занимается их продажей, но и делится историями фермеров, которые эти продукты выращивают.

Генеральный спонсор по кофемашинам и кофемолкам Национальной премии «Бариста Года» и Чемпионата по латте-арт

Представляем генерального спонсора по кофемашинам и кофемолкам Национальной премии «Бариста Года» и Чемпионата по латте-арт компанию «Сатори Интенито», представитель компании LaCimbali в России, которая предоставит на соревнования лучшие кофемашины с регулировкой температуры и профайлов давления M100 HD и кофемолки Elective.

Спонсор по промо-одежде для волонтеров — компания BRYOU

В этом году компания BRYOU выступит спонсором по промо-одежде для волонтеров выставки и кофейных чемпионатов уже во второй раз и предоставит яркие и красивые футболки. BRYOU — семейная обжарочная фабрика специалти кофе в Москве, которая благодаря ручной работе и авторской обжарке старается максимально развивать уникальный вкус и аромат каждого лота фермерского кофе.





Спонсор аксессуаров бариста — компания Sibaristica

Компания предоставит на все кофейные чемпионаты необходимое оборудование: темперы, нокбоксы, питчеры, коврики. Цель компании Sibaristica — развитие кофейной культуры и популяризация спешалти кофе в России. Компания занимается импортом, обжаркой и продажей кофе, производством аксессуаров, обучением бариста и обслуживанием кофейного оборудования.

Спонсор по кофе для альтернативного напитка Национальной премии «Бариста года» — компания The Coffee Soldiers Roasting Company

Компания работает более 10 лет и специализируется на выборе, доставке и обжарке зеленого зерна, а также продаже свежееобжаренного кофе оптовым и розничным клиентам. На базе компании сформировано сообщество кофейных экспертов и начинающих эстетов, стратегическая задача которого внести личный вклад в развитие отрасли и двигать вперед национальную культуру кофе. Бизнес-философия The Coffee Soldiers Roasting Company основана на выстраивании открытых и эффективных отношений с клиентом с целью решения части его производственных проблем, чтобы тот смог почувствовать удовольствие от бизнеса и развиваться вместе с партнером. Офис и производство компании расположены в Москве.



Спонсор по заварочному оборудованию Национального чемпионата по кап-тестингу — компания Lebo Professional

На чемпионат спонсор предоставит ТНА — быстрые фильтр-машины бренда Bravilor Vonamat для заваривания кофе непосредственно в термос. Lebo Professional — это кофейный гигант, обжаривающий более 5 тысяч тонн зерна в год, работает на рынке с 1997 года. Являясь официальным дилером Bravilor Vonamat в России, компания разрабатывает уникальные кофейные решения, которые решают проблемы владельцев ресторанов, отелей, заведений Fast Food и АЗС в области продаж кофейных напитков.

Спонсор РЧБ по кофе — компания The First Cup Coffee Roasters

Представляем спонсора Национального чемпионата бариста по кофе — компанию The First Cup Coffee Roasters. Проект основан в 2016 году. Первоначально он задумывался как небольшая кофейня с большим выбором зерна собственной обжарки и множеством способов приготовления. А уже в 2018 году компания запустила свой обжарочный цех, что дает ей возможность обеспечивать зерном не только кофейню, но и работать с сегментом B2B и индивидуально подходить к каждому партнеру. Таким образом компания старается радовать «Первой чашкой» большое количество гостей.





Спонсор поездки — Brazil Specialty Coffee Association и Посольство Бразилии в Москве

Победителя Национальной премии «Бариста года» ждет удивительная поездка в Бразилию. Спонсором путешествия выступят Бразильская ассоциация специалти кофе и Посольство Бразилии в Москве. Победитель сможет не только посетить кофейные плантации страны, которая является крупнейшим производителем кофе в мире, но и познакомиться с ее культурой и традициями!

Спонсор по кофе Национального чемпионата Brewers Cup — компания Olam

В этом году спонсором Национального чемпионата по завариванию кофе выступит одна из крупнейших и наиболее интегрированных кофейных компаний мира, компания OLAM, которая работает в большинстве стран, выращивающих кофе, являясь одним из ведущих экспортеров практически в каждой из них. На текущий момент OLAM владеет плантациями в Бразилии, Танзании, Замбии и Лаосе и является одним из лидеров мирового рынка, осуществляя поставки всех сортов зеленого кофе — от хорошего коммерческого до лучшего категории специалти.

Спонсор выставки — компания Alpro

Компания Alpro занимает лидирующее место на европейском и российском рынках продуктов питания, более 35 лет создавая вкусные и полезные продукты на основе натуральных растительных ингредиентов — сои, риса, овса, кокоса, миндаля, фундука. Специально для профессионалов кофейной и чайной индустрии Alpro представляет линейку напитков Alpro «For Professionals».

15 марта в Москве приготовят лучший авторский напиток Chocolate and Coffee Infusion!

На выставке Coffee & Tea Russian Expo на стенде компании Satori Intento Russia B10 пройдет состязание по приготовлению кофейных напитков с использованием горячего шоколада.

Цель состязания — увеличить интерес бариста к созданию авторских кофейных напитков на основе эспresso с использованием горячего шоколада. Перед участием в состязании бариста придумывают авторские напитки с использованием спонсорских продуктов и приготавливают их во время турнира. На приготовление четырех напитков бариста дается 10 минут, на подготовку 10 минут, на уборку 5 минут.



13-15
марта
2019

COFFEE  TEA
RUSEXPO

6-Я КОФЕЙНО-ЧАЙНАЯ ВЫСТАВКА И КОНФЕРЕНЦИЯ

МОСКВА, КВЦ «СОКОЛЬНИКИ», 4 ПАВИЛЬОН

www.coffeetearusexpo.ru

ГЕНЕРАЛЬНЫЕ СПОНСОРЫ

ОРИМИ
ГРУППА КОМПАНИЙ



KLD Coffee Importers
RUSSELL COFFEE COMPANY



ITALIANA
SIMONELLI

Victoria Arduino
since 1905

LA CIMBALI

SATORI INTENTO
RUSSIA

DaVinci
GOURMET

Агроимпекс
Трейд

DAARNHOUWER



ДЕЛОВАЯ РУСЬ

СПОНСОРЫ



Huhtamaki 25MT



acaia

NEWBY
LONDON



ПАРТНЕРЫ



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ОРГАНИЗАТОР

Кофе Чай
Ассоциация
в России

Научные новости и сторителлинг

Чай, кофе и шоколад очень часто становятся предметом научных исследований. Для того чтобы убедиться в этом, достаточно установить на каком-либо научном агрегаторе фильтр по словам *tea*, *coffee*, *cacao*, *chocolate* и *caffeine* (для комплекта) — и уже через неделю начать ломать голову над тем, что можно сделать с этим массивом потенциально интересной, но крайне разнородной и не всегда понятной информации. Тем более, что на первый взгляд, никакой практической ценности у этой информации нет. Все-таки большая часть научных исследований связана с выращиванием и производством чая-кофе-шоколада и с их влиянием на здоровье. А большая часть чайно-кофейно-шоколадных специалистов в России занимаются приготовлением и подачей напитков, а не их производством или использованием в медицинских целях.

Однако именно в профессиональном профиле специалиста в сфере потребительской культуры и нужно искать ответ на вопрос о том, как использовать научные новости. Дело в том, что существенной

частью работы таких специалистов с гостями являются занимательные истории. Которые, конечно, должен уметь рассказывать каждый хороший бариста, чайный мастер и шоколадье. Не нужно также забывать о том, что одним из вариантов профессионального развития бариста-мастера-шоколадье является его постепенное превращение в эксперта, которому умение рассказывать истории необходимо трансформировать в умение писать экспертные тексты.

Научные новости — отличный строительный материал как для занимательных историй, так и для экспертных статей. Тем более, что каждую научную статью всегда можно найти в оригинале по идентификатору DOI (Digital Object Identifier), это очень удобно.

Ну а истории на основе научных новостей (за последние пару месяцев) могут выглядеть, вот так.

Колесо вкусов для шоколада
doi: 10.1016/j.foodres.2018.09.063

Специалисты Гентского университета (Бельгия) разработали колесо вкусов для белого, молочного и темного шоколада. Пять образцов белого, восемь образцов молочного и девять образцов темного шоколада тестировались пятью фокус-группами общим количеством 48 человек.

Участники исследования выделили для тестируемого шоколада 104 вкусовых



дескриптора и, после систематизации, вписали их в трехуровневое колесо вкусов, состоящее из 4 сенсорных модальностей, 21 сенсорной категории и 61 дескриптора.

После этого девять образцов коммерческого белого, молочного и темного шоколада были описаны с использованием разработанного колеса — и полученное описание оказалось достаточным для дифференциации образцов. Фактически это означает, что разработанное колесо вкусов может использоваться для разработки и тестирования новых продуктов.

Кроме того, на его основе возможно создание колес вкуса для каждого вида шоколада и, возможно, отдельного колеса для bean-to-bar шоколада.

Большинству диких видов кофе грозит вымирание

doi: 10.1126/sciadv.aav3473

Английские ученые проанализировали защищенность диких видов кофе от вымирания, связанного, в первую очередь, с изменением климата и вырубкой лесов. Сохранение диких видов кофе (на сегодняшний день их известно 124) считается одной из важнейших стратегических кофейных задач. Связано это как минимум с двумя очень убедительными причинами.

Во-первых, специалисты допускают коммерциализацию некоторых диких видов кофе. Кое-где дикие сорта активно используются по непосредственному назначению уже сейчас, существует несколько проектов локальной коммерциализации дикого кофе (например, на острове Ибо). Ну и всех, конечно, вдохновляет пример робусты.

Во-вторых, дикие виды кофе — это отличный источник генетического материала, с использованием которого возможно

повышение как технических (урожайность, засухоустойчивость, устойчивость к вредителям и болезням и т.п.), так и потребительских характеристик кофе.

Однако сама задача сохранения видового разнообразия дикого кофе далеко не проста. Связано это, в первую очередь, со сложностью создания банка семян кофе. Их хранение, в отличие от хранения семян многих других культур, дорого и ненадежно. Лучшим способом сохранения диких видов кофе является способ естественный. То есть, сохранение их в природе.

Возможность такого сохранения и изучали английские ученые. И пришли к выводу, что как минимум 60% всех диких видов кофе находятся под угрозой исчезновения. И это — самая оптимистическая оценка, потому что по части диких видов просто нет полной информации.

Если все это рассказывать с артистическим драматизмом, то можно не только угостить людей хорошим кофе, но и вдохновить их на спасение диких лесов на Мадагаскаре.

Аминокислоты в чае

doi: 10.1080/10408398.2018.1552245

Китайские ученые описали механизмы формирования разных аминокислот в чае в процессе его производства. Аминокислоты в чае частично определяют его вкус, аромат и физиологическое действие. При этом чайные листья содержат как белковые, так и небелковые аминокислоты (белковые аминокислоты могут входить в состав белков, а небелковые — не могут). На вкус и аромат влияют в основном белковые аминокислоты. А к небелковым чайным аминокислотам относятся такие популярные вещества как, L-теанин и ГАМК (гамма-аминомасляная кислота, GABA).

Оказалось, что белковые аминокислоты в

основном являются продуктом разложения белков, которое происходит на всех стадиях существования чайного листа, включая как его рост, так и технологическую обработку. И, соответственно, содержание в чае белковых аминокислот в значительной степени определяется внешними факторами — природными и технологическими.

С небелковыми аминокислотами все несколько запутаннее. Накопление L-теанина больше зависит от сорта чайного куста, чем от внешних условий. А ГАМК появляется в результате механических повреждений листьев и получаемого ими в результате нахождения в бескислородной среде аноксического стресса.

Согласитесь, это очень эффектно — предлагать гостям ГАБА-чай как результат уникального сочетания механического воздействия и аноксического стресса.

Картофельный дефект кофе, бактерии и гены

doi: 10.1002/fsn3.887

doi: 10.1021/acs.jafc.8b04541

Руандийские и американские исследователи опубликовали работы, посвященные картофельному дефекту кофе, который заключается в приобретении зернами аромата свежесчищенной картофельной шелухи, довольно распространен в той же Руанде и толком пока не изучен.

Руандийские специалисты, основываясь на наиболее распространенной гипотезе о том, что причиной возникновения картофельного дефекта является жизнедеятельность бактерий, попытались этих бактерий определить. И пришли к выводу, что за неприятный аромат более всего отвечают бактерии семейства Enterobacteriaceae в целом и рода Pantoea в частности.

А американцы предположили, что некоторые гены *Coffea arabica* связаны с биосинтезом метоксипиразинов, некоторые из которых как раз и создают тот самый неприятный аромат. И нашли-таки в образцах кофе, добытых в разных регионах, несколько таких генов.

Таким образом, вполне может оказаться, что картофельный дефект возникает не просто так, а в результате жизнедеятельности определенных бактерий, попавших на деревья со специфическими генами.

Фитопростаны и фитофураны в какао doi: 10.1016/j.foodchem.2018.12.072

Интернациональная группа ученых изучила какао-бобы, собранные в нескольких областях Колумбии с растений разных сортов для того, чтобы выяснить, от чего зависит содержание фитопростанов и фитофуранов в какао.

Фитопростаны и фитофураны обнаружили и исследуют не так давно и достоверных данных о них немного. Предполагается, что эти соединения укрепляют иммунитет и обладают противовоспалительным действием. Содержатся фитопростаны и фитофураны в листьях дыни и в некоторых семенах растений, например, в рисе и в какао.

Задача исследователей состояла в том, чтобы выяснить, связано ли содержание фитопростанов и фитофуранов с сортом дерева. Было изучено более 30 клонов сортов *Criollo*, *Criollo Moderno*, *Regional*, *Forastero* и *Trinitario* — и выяснилось, что на содержание фитопростанов и фитофуранов сорт дерева не влияет. Но влияют условия, в которых росло дерево, и обработка, которой подверглись какао-бобы.

eu'vend & coffeena

КЕЛЬН, 9...11 МАЯ 2019 Г.

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА ТОРГОВЫХ АВТОМАТОВ И КОФЕЙНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

КРАТКИЙ ОБЗОР:
WWW.EUVEND-COFFEENA.COM

ЗАБРОНИРОВАТЬ
БИЛЕТЫ:

EUVEND-COFFEENA.COM/TICKETS

СО СКИДКОЙ 50 %

Представительство Кельнmesse в России:
ООО „Центр информации немецкой экономики“
121087 Москва, Береговой проезд, д. 5А к. 1
Tel. +7 (495) 730-13-47
a.shelkova@koelnmesse.ru
www.koelnmesse.ru

Лучший
поставщик услуг



German Vending
Association

Партнер



koelnmesse

Офисы как новые кофейни

Обеспечение кофе, горячими и холодными напитками, а также снеками на профессиональном уровне на Eu'Vend & Coffeena ^P

Вендинговый и кофейный бизнес находится в движении, открывая новые бизнес-потенциалы. В будущем, наряду с концепциями To-Go и решениями 24/7, тенденцией сбыта станет автоматизированный ритейл (Unattended Retail). Кроме того, растет спрос на услуги Office Coffee Service (OCS), а также изменяются способы оплаты и виды стаканчиков. О том, какие новые решения и тенденции предлагает отрасль, расскажет международная выставка вендингового и кофейного бизнеса Eu'Vend & Coffeena, которая пройдет в Кёльне с 9 по 11 мая 2019 г.

Многочисленные предприятия из всех значимых сегментов уже зарегистрировали свое участие в мероприятии. Среди них лидеры производства автоматов и настольных аппаратов, а также экспоненты, представляющие сферы платежных систем и наполнителей.

На фоне изменяющегося мира труда в 2019 г. в центре внимания будет находиться, прежде всего, тема OCS. Передовые решения и тенденции в снабжении офисных клиентов и сотрудников будут представлены в заново спроектированной офисной комнате отдыха.

В 2017 г. на выставке Eu'Vend & Coffeena были представлены 188 компаний из 22 стран для более 4500 профессиональных посетителей из 66 стран. Более подробную информацию вы найдете по ссылке www.eu'vend-coffeena.de.

№1, 2019

13

1 минута и 29 секунд

В 2019 году впервые на чемпионате мира по обжарке кофе World Coffee Roasting Championship победил участник из России, Владимир Ненашев. Владимир — основатель и обжарщик самарской сети мини-кофеен Mosaic Coffee. В 2018 году он занял первое место на российском чемпионате обжарщиков и получил право представлять Россию на турнире в Римини. Которым и воспользовался наилучшим образом.

Владимир, сейчас, когда первые эмоции немного улеглись, что ты ощущаешь в связи с обретением нового статуса?

Я очень спокойно отношусь к званиям и статусам по отношению к себе, стараюсь работать с полной отдачей и всегда буду стремиться создавать по-настоящему вкусный продукт. Рубенс Гардели правильно сказал, когда его спросили: «А что вам дало звание чемпиона мира?» Он ответил, что в первую очередь это очень хороший маркетинг для его компании, который значительно повлиял на ее будущее.

Сколько времени занял путь до чемпионства? От первой мысли заняться обжаркой? От первого участия в конкурсе обжарщиков?

Давным-давно, где-то в 2012 году, я начал увлекаться домашним эспрессо: готовил на полупрофессиональной кофемашине, читал гиковские форумы (prokofe, home-barista) и понял, что тема обжарки кофе безумно интересна. А 22 декабря 2013 года



состоялась моя самая первая обжарка в местной самарской компании. Мне просто дали зеленый кофе и показали, как выглядит ростер, пришлось с нуля полностью вникать в профессию. Первый чемпионат по обжарке прошел в Москве в сентябре 2014 года, тогда я занял пятое место.

Расскажи вкратце, из чего состоит профессия обжарщика? Такая импровизированная профориентация для тех, кто еще не сталкивался с этой работой, но кого она могла бы заинтересовать? Какими качествами нужно обладать, какими навыками?

Это тяжелый монотонный труд. Много пыли, опасное оборудование и постоянный шум. Еще хотите начать жарить?

На самом деле, если отбросить эти мелочи, есть ряд плюсов: вы создаете продукт, работаете с огромным количеством интересных людей, постоянно открываете для себя что-то новое, и в этой профессии невозможно остановиться в развитии. Вкусно пожарить можно и с первого раза, а вот чтобы достичь стабильности, — готовьтесь к марафону в 5-7 лет.

Насколько работа пересекается с конкурсом и в чем их главное отличие?

Пересекается полностью. Обжарщик должен иметь навыки работы с зеленым зерном, уметь обжарить и продегустировать образцы нового кофе, создать профиль обжаривания для промышленной машины. Главное отличие

— обстановка вокруг и конечный результат. Гораздо продуктивнее можно поработать в собственном цеху, а вкус может отличаться от традиционного стиля обжарки самого участника.

Какой моносорт попался тебе на конкурсе? Какую обжарку ты для него выбрал?

У нас был Никарагуа мытой обработки. Кофе не был богат на вкусовые оттенки и урожай был прошлого года. Главная задача была — скрыть недостатки этого кофе и сделать его вкус максимально развитым. Общее время развития было 1 минута 29 секунд и прирост в 8 градусов, что достаточно много для обжарки под каппинг. За счет такого подхода кислотность, сладость

Владимир Ненашев. 1 минута и 29 секунд

и тело были развиты достаточно хорошо, а вкус от обжарки только-только начал проявляться. На финальном столе было очень много «недоразвитого» кофе, я боялся, как бы мой кофе не оказался в их числе.

Расскажи, какой кофейный бленд ты собрал? На чемпионате ему не дают название? Если нет, то какое название ты бы ему дал?

На выбор было три сорта: Колумбия и Бразилия — натуральной обработки, а Руанда — мытой. После каппинга как по отдельности, так и в разных пропорциях было решено весь акцент сделать на Колумбию. Ее ферментная винно-ягодная кислотность прямо свела меня с ума. Названий не дают, но я назвал бы ее «Пушка».

Легко ли работать не со своим оборудованием? Сколько времени нужно, чтобы адаптироваться к новому ростеру?

Я думаю, что без тренировок на оборудовании, на котором проходит чемпионат, будет очень сложно спрогнозировать вкус и сделать все по плану. Я был в гостях у многих российских обжарщиков и целенаправленно изучал ростер.

В своей компании ты используешь российское оборудование для обжарки. Какие у него преимущества?

«Тробрат» позволяет создавать вкус такой же, как у зарубежных коллег. Но есть ощущение, что его потенциал гораздо больше. Мы это поймем и сможем применить, когда семья ростеров «Тробрат» разрастется, когда все знания и навыки работы начнут аккумулироваться и передаваться друг другу. Также из плюсов, конечно же, цена: вы получаете ростер, шкаф управления (с возможностью автома-

тической обжарки) и циклон (воздухоочиститель) за отличную цену.

Кто и что сопровождает обжарщика в поездке?

В моем случае главной помощницей была моя девушка. Она морально помогала во время подготовки и после выступлений. А также огромное количество друзей и коллег не позволяли унывать, заставляя верить, что все обязательно получится. Также после подготовки к самому чемпионату было ощущение, что я сделал все, что смог, и дальше просто нужно было применить это на сцене.

Мировой чемпионат — это дух конкуренции или братство обжарщиков?

Конкуренция, как и на российском чемпионате, ощущалась только во время объявления результатов. Сам чемпионат проходит в дружественной обстановке с разговорами обо всем, с постоянными фотосессиями в обществе звезд индустрии и дегустацией вкусного кофе в зоне брью-бара.

Были ли у вас с другими участниками какие-то совместные мероприятия?

Если речь идет о совместной подготовке или коллаборации до чемпионата, то нет.

А совместная с другими участниками культурная программа? Походы в местные кофейни и бары?

С некоторыми участниками пересекались в Сан-Марино за день до чемпионата, но это было чисто случайно. Все искали спокойное место и настраивались на нужный лад, а достопримечательности этой республики идеально подходили для этого. Во время чемпионата не было свободного времени, каждый вечер мы готовились к следующему дню.

Colombia Bolivar Estate Natural

Основной кофе бленда «Пушка»

Происходит из департамента Антиокия в Колумбии и выращивается на высоте 1850 метров. Ферментация 24 часа, сушка на солнце в течение 20 дней.

В чистом виде — среднего тела и кислотности. В аромате ноты красного винограда, тамаринда, черники, темного шоколада и коричневого сахара; во вкусе ноты красного винограда, черники, коричневого сахара. Последние отлично считываются и в стойком послевкусии.



Что нового для себя удалось узнать на чемпионате?

Было интересно наблюдать подход к процессу других участников соревнований. Со многими было схожее мировоззрение, но были и те, чей опыт был неожиданным: а что, так можно было? Это заставляет по-новому взглянуть на обжарку и там, где глаз уже замылился, найти что-то действительно важное для себя.

А что именно удивило, можешь рассказать?

Когда ты работаешь с профилями обжарки, так или иначе находишь для себя свой стиль и веришь, что именно он лучше всего раскрывает вкус кофе. Но другой подход, сильно отличающийся от твоего, может удивить: в конце концов вкусно-то получается у обоих!

Как ты готовился и сколько времени ушло на подготовку? Нужна ли для подготовки команда?

Подготовка проходила по каждому этапу, который нас ждал на чемпионате. Я перебирал зеленый кофе в цеху почти каждый день, работал с методичкой от SCA и учился быстро находить дефекты. Работа с обжаркой была и на моем ростере, на котором я ставил вкусовые эксперименты, и на ростере, на котором проходил чемпионат: побывал в шести городах и получил опыт работы на шести ростерах в разных условиях окружающей среды, при различном составе газа и расположении вентиляционных труб — это дало очень крутой опыт для выступления в Римини.

Если бы был полностью решен вопрос финансов и других ресурсов — их было бы с избытком, каков был бы для тебя идеальный план подготовки, каких специалистов ты бы для этого привлек

Владимир Ненашев. 1 минута и 29 секунд

и какую команду привез с собой на соревнования?

В первую очередь, я бы жарил, очень много жарил разного кофе и постоянно экспериментировал. Это дорого, но очень продуктивно! Возможно, вторым пунктом было бы посещение еще большего количества обжарщиков в России и в Европе. А вот тренера я бы нанял только для совместной дегустации, иногда не понимаешь, что хорошо, а что плохо в чашке.

План по конкурсам выполнен? Что дальше?

План по обжарке выполнен, по крайней мере, на ближайшие годы. В будущем планирую начать выступать на чемпионате по джезве, а также продолжить участие в каптестинге.

Представь себе, что перед тобой стоит задача создать узнаваемый профиль региональной обжарки. Каким бы был кофе по-самарски (ведь теперь всем известно, что именно в Самаре самый лучший кофе)? Или, может, уже существует такой кофе или рецепт?

В Самаре любят кофе более классического профиля вкуса. Шоколад, орехи, карамельные ноты и так далее. Когда люди понимают, что от кофе можно получить гораздо больше оттенков вкуса, идет медленный, но верный переход к более кислотным сортам. Мы заманиваем любителя кофе Бразилией, а через полгода он пьет Кению. Но обжарка всегда средняя или темнее средней — это вкусно и понятно, но, конечно, без горечи обжарки! Это никому не нравится!

И если позволишь, несколько «анкетных» вопросов для того, чтобы лучше представить тебя читателям. Что самое приятное в твоей профессии?



AROMA[®] collection

LEBO[®]
COFFEE



НАСЛАДИСЬ НОВОЙ ФОРМОЙ ВКУСА!

Натуральный молотый кофе в капсулах

www.lebo.ru

Многообразие всего и во всем. Нельзя сказать, что ты все знаешь или все попробовал. Изучать и познавать — вот что самое интересное в этой профессии.

Любимый сорт кофе? Вид обжарки? Как приготовлен? Сколько кофе выпиваешь в день?

Эфиопское наследие. Средняя обжарка (чуть темнее скандинавской). Однозначно аэропресс и батч-брю. Обожаю плотный кофе. В день 1-2 эспрессо и столько же чашек фильтр-кофе.

Сколько весит чемпионский кубок? Был ли перевес на обратном пути?

Достаточно! Успели показать ему 5 городов Италии после чемпионата. Нет, перевеса не было, авиакомпании пошли на встречу при виде нас. Тем более кубок был отличной причиной для начала общения с

иностранцами или быстрой помощи в каком-либо вопросе.

Есть ли хобби/увлечения кроме кофе?

Хобби — моя работа, а помимо: люблю путешествовать на машине в свободное время и стремительно изучаю английский язык.

Для чего, кроме кофе, в Самару можно приехать весной?

У нас потрясающая природа! Лучшая набережная в России, протяженностью несколько километров. Близость к Волге, огромное количество зелени на улицах города. И конечно, знаменитая пивоварня «На дне», которую обязан посетить каждый гость города.

Спасибо. И удачи в джезве!..

Новые книги о кофе и чае



Coffee Roasting Made Simple.

Raimond Feil

Раймонд Фейл — кофейный профессионал из Эстонии, приготовивший в 2011 году 140 капучино за час (и побивший гиннесовский рекорд), последние 12 лет специализирующийся на обжарке кофе. Книга адресована широкому кругу читателей, как обжарщикам (и опытным, и начинающим), так и кофейным энтузиастам, обжаривающим кофе дома и для себя.

«Что я знаю о работе кофейни».

Колин Хармон

Книга о подходе к кофейне как к прагматичному бизнес-проекту во всем системном комплексе его аспектов. От локации и арендной платы до важности поддержки со стороны близких людей.

Tea: History, Terroirs, Varieties.

Kevin Gascoyne, Francois Marchand, Jasmin Desharnais, Hugo Americi

Третье (исправленное и дополненное) издание самой, пожалуй, актуальной на сегодняшний день книги о чае на английском языке. Первые два издания выходили на русском языке, надеемся, что выйдет и третье. Кевин Гаскойн, кстати, приедет в Россию на Coffee & Tea Russian Expo 2019 (13–15 марта), где проведет несколько семинаров и будет судить Tea Masters Cup Russia.

From the Ground Up: A Journey to Reimagine the Promise of America.

Howard Schultz

Говард Шульц, основатель и почетный председатель Starbucks, начал тур по Соединенным Штатам, чтобы представить свою новую книгу «С нуля: переосмысление американской мечты». Книга вышла в феврале, автор рассказывает в ней о своем детстве и размышляет об изменении роли лидера, бизнесмена и гражданина в США.

Говард Шульц покинул пост исполнительного председателя и члена совета директоров Starbucks в июне 2018 года. За четыре десятилетия работы в компании Шульц увеличил количество кофеен с 11 до более чем 28 000 (в 77 странах), продемонстрировав при этом, что бизнес может одновременно обеспечивать лучшие в своем классе финансовые показатели и делиться успехами со своими сотрудниками и сообществами, которые он обслуживает.

Уже в процессе верстки номера к новости о презентационном туре Говарда Шульца появилось любопытное дополнение. Этот тур, судя по всему, будет связан не только с презентацией его новой книги, но и с презентацией самого Говарда Шульца в качестве кандидата в президенты США. Ну а мы, конечно, будем с интересом наблюдать за кандидатом с солидным кофейным бэкграундом.



Завод в России —
Филиал ООО «Аутспан Интернешнл» СЕДА



Завод во Вьетнаме —
Café Outspan Vietnam LTD.

Мы Olam Coffee

Бренд,
создающий
успех
Брендов



Завод в Испании —
SEDA Outspan Iberia S. L.

«Олам» — это:

Ведущий мировой лидер в области производства и торговли сельхозпродукцией: 22 000 клиентов в 70 странах мира.

Одна из крупнейших интегрированных кофейных компаний:

- Работает в большинстве стран, выращивающих кофе Robusta, Arabica и Specialty Coffee;
- Имеет собственные плантации в Азии и Африке;
- Осуществляет поставки всех сортов зеленого кофе, в том числе на российский рынок;
- Имеет заводы по производству и фасовке растворимого кофе во Вьетнаме, Испании и России.

Лидирующий поставщик растворимого кофе в России.

Один из крупнейших игроков на рынке Private Label в сегменте растворимого кофе.

Филиал ООО «Аутспан Интернешнл» СЕДА
141840, Московская область, Дмитровский район,
г.Яхрома, ул.Заречная, стр.6,
Телефон: +7 (495) 664 26 91, Факс: +7 (495) 664 26 92
info@seda.ru, www.olamgroup.com

Почему наши клиенты выбирают именно нас?

- Стабильное качество
- Кофе из многих стран
- Различные варианты упаковки
- Своевременные поставки
- Надежный партнер
- 30-летний опыт успешной работы с клиентами



Третья волна Старой Риги

Гундега Сильниеце (Gundega Silniece) живет и работает в Риге, руководит чайной Illuseum, студией Strada Coffee and Tea Riga и оптовым чайным проектом teashop.lv. Гундега — основатель Latvia Tea Association и Specialty Coffee and Tea Association Baltics, организатор национального турнира Tea Masters Cup Latvia. В настоящее время работает над глобальной платформой бронирования чайных туров, чайного обучения и чайных событий.

Наш разговор с Гундегой шел в основном о студии Strada, которая работает в Старой Риге и в которой одновременно реализуются самые актуальные подходы и к кофе, и к чаю.

Гундега, сколько лет существует студия? Какая это версия проекта, были ли у него предшественники?

Изначально мы, так сказать, чайные люди. Наша первая чайная появилась в 2005 году. Что касается Strada Coffee and Tea Riga, то мы называем это место между собой «кофейня». Открылись мы в самом сердце Старого города в июне 2017. На самом деле это не первый наш опыт с кофе. Был небольшой проект в «непрестижном» районе, но обжарки там не было, и качество кофе оставляло желать лучшего.

Чай или кофе? Это вопрос как к заведению, так и к тебе. Чему больше уделяется внимание в кафе? Есть ли у тебя любимый напиток?





На данном этапе больше внимания уделяется кофе, потому что тема для меня очень новая. Также очень сложно притереться к кофейному комьюнити и из-за этого приходится много работать над качеством обжарки, заваривания и постоянно отслеживать тренды. Что касается любимого напитка, то это на данный момент новая Датерра, с которой Эми Фукахори (Emi Fukahori) победила на чемпионате мира по брюингу в этом году. В обжарке Датерра очень капризная, но из-за этого и интересно с ней работать. Для заварки использую обычный Hario V60. Очень интересный кофе.

В свою очередь чай играет роль надежного старого знакомого. В связи с тем, что в чайной индустрии мы работаем уже долгое время, есть уверенность, что знаем, что и почему делаем. При этом я понимаю, что специфика кофе — это насыщенный аромат. И поэтому кофе, пересекаясь с чаем, будет доминировать.

Что предпочитаешь пить на завтрак?

Чего таить — начинаю с шу пуэра, а все остальное уже потом...

Когда ваша команда создавала кафе, вы сразу отводили равные доли чаю и кофе?

В принципе да, но получилось иначе. Во-первых, чай компактнее кофе — не нужна громоздкая кофемашина, обжарка, холодильник для молока и прочее. Во-вторых, основной персонал к нам перешел из закрывшегося тогда «Даблби», а у них тогда с чаем совсем неважно было. Из-за этого со стороны казалось, что мы — кофешоп, в котором тоже есть чай.

Концепция спецпиалти родилась сразу? Или развивалась постепенно со взрослением заведения?

Гундега Сильниеце. Третья волна Старой Риги

Провокационный вопрос. Если заглянуть в корень слова «спешиалти», то становится понятно, что это всего лишь кофе с кап-пинг-оценкой SCA выше 80. Получается, что у нас сначала из 10 сортов 8 были спешиалти. Но все же сейчас в значение понятия «спешиалти» каждый вкладывает какие-то свои представления. И по началу у нас были серьезные споры с нашими бариста на собраниях. Дело в том, что многие путают понятие «спешиалти» и концепт «третьей волны», которая зародилась не так давно в Портланде, где кофешопы должны иметь стильного бородатого татуированного бариста, который под инди-рок заваривает кемекс для таких же стильных фрилансеров с макбуками. Обязательный атрибут таких кафе — лампы Эдисона, белая кирпичная стена, неоновая надпись и пальма в углу. Но мы сильно выбивались из этого концепта. Да и Старая Рига с мейнстримом, состоящим из туристов, которые хотели сладкий латте с добавлением большого количества сливок, молока и радужных звездочек, задавали свой тон. Лишь 7% клиентов пили фильтрованный кофе. Но мы не отступали, и сейчас процент вырос до 20.

А что раньше появилось: место под кафе или концепция?

Концепция появилась на полгода раньше. Но не могли найти помещение. Хотя и сейчас до конца недовольны помещением. Но до этого еще появился проект THC (Tea and Hookah Club), тоже в Старой Риге и тоже очень интересный. В нем до сих пор непросто зарезервировать место. Но там кофе не пошел, в то время как чай вписался очень органично и в форме миксологии, и в разных формах приготовления — сифон и т.д.



Персонал, заваривающий чай и готовящий кофе, — это одни и те же люди?

Да, и из-за этого очень сложно с персоналом. С персоналом в Риге сейчас вообще очень сложно, как только ты кого-то обучил, и он осознал, что умеет хорошо делать чай или кофе, то сразу же мы его теряем. Сейчас наши самые лучшие коллеги работают в Финляндии, Германии, Чехии. Мы просто не в состоянии конкурировать по зарплатам.

Какое обучение они проходят?

Сейчас мы стараемся брать на работу только тех бариста, которые уже обучены и имеют опыт работы. После этого проводим обучение по чаям и калибруем их по кофе. У нас есть главный бариста (head barista), который работает в Финляндии, он консультирует онлайн по всем возникающим вопросам. Есть также наш бывший работник, бариста-чемпион, который на практике подтягивает новичков до нужного уровня как по части приготовления латте-арт, так и в других вопросах.

Ваши сотрудники участвуют в профессиональных конкурсах? Что дает заведению такое участие? Вы вкладываетесь в участие сотрудников в конкурсах или это сугубо их личная инициатива и личные инвестиции?

В прошлом году мы участвовали в Barista Challenge, который заменил чемпионат бариста Латвии, и выиграли. Выступили также в Tea Masters Cup 2018 в номинации Mixology, где представили свой проект Liquid Time. Выиграли специальный приз за инновацию. Но, честно говоря, пока это ничего не дает заведению. Тут очень узкий рынок специалти кофе. Даже несмотря на то, что девочка из нашей чайной завоевала

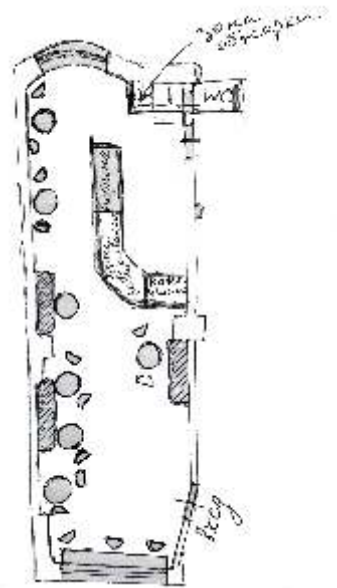
серебро в номинации Tea Tasting («Мастерство дегустации чая») на Tea Master Cup International 2018 во Вьетнаме, в Латвии это пока остается экзотикой.

В подготовке как к чайному чемпионату, так и к кофейному подходим очень серьезно. Например, постферментированный кофе для приготовления напитка подготавливали около полугода, а работать над выступлением совместно с нашим head barista начали за месяц до чемпионата. Выступил он очень красиво и динамично.

С какими сложностями приходится сталкиваться при одновременной поддержке чайного и кофейного специалти-меню? Разные клиенты, вопрос хранения, поиск продуктов?

Наибольшие сложности вызывает отношение персонала к приготовлению и подаче кофе или чая. Вернее, это предпочтение кофе или чая персоналом.

Соответственно, к «нелюбимому» напитку относятся предвзято, не с душой. А так, технически проблем нет. Мы просто до этого очень плотно работали с сегментом HoReCa и отработали все моменты, связанные с хранением, приготовлением и подачей чаев в барах, ресторанах, кафе и клубах. Хозяева и работники таких заведений, как правило, предпочитают кофе и обращают меньше внимания на чай. Когда же мы показываем им, что чай может приносить до 30% прибыли такого



Гундега Сильниеце. Третья волна Старой Риги

заведения, то нередко это меняет их точку зрения на чай в заведении. Однако персонал часто и упорно не следует нашим инструкциям, и чай перестает работать на заведение. То же самое и с кофе. Специальти кофе очень близок по сути к элитным чаям и обладает теми же прекрасными свойствами, чтобы дополнить меню гурмана, но в ресторанах этого пока не поняли. Наша кофейня постоянно работает над этим и на своем примере показывает, что совмещать в меню оба напитка на высоком уровне возможно.

Есть ли в меню закуски, еда?

Хотя я довольно скептически отношусь к идее еды в заведениях подобного рода (тут я полностью согласна с Анной Цфасман из «Даблби»), но опять же, Старый Город диктует обратное. И для того чтобы создать мини-кухню, прошлым летом мы взяли французского шеф-повара Кирилла Брету (Cyril Breteau), который работал до этого в мишелиновском ресторане в Монако и чудесным образом оказался в Латвии.

А что подаете?

После безумного количества экспериментов остановились на домашних тартах, панини с высококачественной начинкой, самодельном овсяном печенье и нескольких видах пирогов. Все делаем сами из натуральных продуктов.

Есть ли в меню уникальный напиток по собственному рецепту? Может быть, с местным национальным колоритом?

В принципе все напитки мы создавали сами. Из уникальных это масала чай и кофе, сделанные со своей смесью приправ. Также мы делаем интересный колд брю из постферментированного кенийского кофе.

Когда пьешь его, создается ощущение, что в напиток добавлена изрядная порция тринидадского рома.

Во время международного чемпионата ТМСИ вы успели изучить и местные кофейни, и привезли с собой зеленый вьетнамский кофе. Расскажи, что за зерно? Что удалось из него получить? Какую обжарку выбрали? Как его лучше всего заваривать?

Зерно оказалось местной вьетнамской разновидностью Катимора. Кофейные люди сразу поймут, о чем я. История этого сорта довольно трагична. Много лет назад кофе захватил весь азиатский регион, и до середины XIX века тот же Цейлон был известен как производитель кофе, а не чая. Но в середине XIX века деревья заразились так называемой «кофейной ржавчиной» и в течение пары лет все завезенные сорта арабики погибли. В 1958 году португальцам удалось скрестить сорт Катурра (одна из разновидностей арабики) с местным сортом с острова Тимор. Сорт не обладал хорошими вкусовыми качествами, но был устойчив к болезни, благодаря чему в регионе начался новый бум выращивания кофе. И Вьетнам преуспел в этом — сейчас он занимает второе место в мире по объему экспорта. Но в основном это Катимор. Кстати, кофе мы обжарили под фильтр, и он оказался весьма достойным.

Спасибо, Гундега, до встречи!

Проблема работы с нелюбимыми персоналом напитками показалась нам интересной. И мы обратились за комментарием к Сергею Калинин, психологу, бизнес-консультанту и бизнес-тренеру.

Это естественная ситуация, когда персонал по-разному относится к приготовлению и подаче чая или кофе. Но за такой «любовью» или «нелюбовью» могут стоять разные причины.

1. Любой бизнес — это продолжение личности и идей создателя этого бизнеса. Сегодня это модно называть «бизнес-ДНК». Сотрудники прекрасно эту самую «бизнес-ДНК» реплицируют в своём отношении к работе. Причём в некоторых случаях превосходя в своём рвении родоначальников бизнеса. Если, к примеру, первоначальной концепцией был чайный клуб, то введенный в ассортимент кофе будет в сознании сотрудников «на вторых ролях». Сами руководители бизнеса могут быть достаточно гибкими, осознавая необходимость развития или даже смены концепции заведения, но сотрудники могут быть более инертными, приверженными привычной «бизнес-ДНК».

2. Возможно, существует чисто техническая проблема... Бизнес — это «про цифры». Любой руководитель услышит и поймёт довод вроде: «Чай может приносить до 30% прибыли в вашем заведении». Но мотивация сотрудников может быть более приземленной: «Что именно я получу, если начну предлагать клиентам новый для меня чай вместо проверенного и надёжного кофе?». Чтобы убрать этот барьер в некоторых компаниях за успешное внедрение нового продукта сотрудников премируют. При этом берутся конкретные показатели (KPI) — объём продаж по новым позициям, средний чек и др., на основании которых и начисляется премия.

3. К.С.Станиславскому приписывают слова: «Люби искусство в себе, а не себя в искусстве». Эти слова очень чётко указывают на степень профессионализма в любом



деле. Если сотрудник заявляет: «Я бариста, и мне неинтересно работать с чаем», то такая жёсткая самоидентификация свидетельствует, что он любит только «себя в искусстве». Даже если при этом он достиг высот в своём деле, то на этом его профессиональный рост остановился. А сам он подвержен «звёздной болезни», которая помогает ему найти десятки убедительных доводов, почему с другими напитками ему работать не нужно и неинтересно. Настоящий профессионал (который любит искусство в себе) всегда открыт новому; у него буквально горят глаза от очередной новой возможности, от сложных профессиональных challenges. Такие профессионалы создаются только методом «заражения» — обучаясь у других вдохновлённых мастеров на их примере. Поэтому необходимо больше общения в профессиональных сообществах; регулярное обучение у лучших из лучших; обязательное участие в профессиональных соревнованиях. Титулы вроде «победитель Tea Masters Cup» нужны не столько для внешнего клиентского маркетинга, сколько для внутреннего — чтобы сотрудники знали, на кого равняться и к чему стремиться.

Фильтромания — способ почувствовать 800 оттенков кофе^Р

В сегменте HoReCa произошло знаковое событие. В поиске идеального вкуса кофе бариста стали придавать больше значения качеству воды, а именно, профессиональным системам фильтрации воды. Это означает, что теперь можно совершенствовать качество экстракции, просто меняя минеральный состав воды с помощью правильно подобранного фильтра. Для этого нужно подключить фильтр к водопроводу своего заведения и начинать делать самый лучший кофе для любимых клиентов, которые будут каждый раз возвращаться к вам за своей идеальной чашкой кофе.

Стоит заметить, что на состав воды раньше обращали внимание очень редко. Но с тех пор, как кофе стал неотъемлемой частью жизни, а количество его вариаций достигает отметки 100 и выше, многие профессионалы начали задумываться, как сделать вкус кофе уникальным, запоминающимся и глубоким. Экспериментальным путем было выявлено, что на вкус готового напитка очень сильно влияет качество воды. Вы могли решить, что все тщательно взвешено — зерна высочайшего класса, обжарка, оборудование, опыт. Но напиток разочаровывает, не раскрывая в полной мере всего богатства вкуса зерна. Тогда и начались опыты с водой. Решением стало изменение минерального состава воды с помощью фильтров.

Фильтроманы отмечают, что самый быстрый способ почувствовать всю многогранность черного напитка — поставить фильтр, который не просто уберет из водопроводной воды хлор и избыточную жесткость, но и оптимизирует ее, добавив магния. Как известно, магний отвечает за вкус! Дело в том, что в воде важен баланс. Жесткая вода, как и слишком мягкая или деминерализованная, просто убьет напрочь все ваши старания и тонкие настройки, с которыми вы так долго возились и, наверняка, прилично потратились. Но сбалансированный минеральный состав воды порой творит чудеса.

Фильтр, который смог

Следует усвоить пару вещей — нельзя пользоваться водопроводной водой в профессиональных целях, как минимум, чтобы защитить дорогостоящее оборудование, как максимум — обеспечить достойное качество приготовленным блюдам и напиткам. Во-вторых, нельзя пользоваться бытовыми фильтрами — они не являются полноценным решением для ресторанного бизнеса. Ваша задача — убрать из воды лишнее и добавить недостающее. Чтобы наверняка понять, что делать, нужно сдать воду на анализ в лабораторию.

Исходя из полученных результатов легко понять, какие параметры нужно исправить. Так как в любом случае мы имеем дело с водой питьевого качества, то речь не идет о глобальной водоподготовке и сложном инженерном оборудовании, мы говорим о доочистке или, лучше будет сказать, оптимизации воды. С целью раскрытия каждой нотки вкуса, спрятанного в кофейном зерне, нам нужен растворитель особого качества. Речь о воде. Поэтому внимательно изучаем данные ее анализа. Чаще всего они покажут недостаток магния и переизбыток хлора с кальцием. А это очень коррелируется с назначением профессионального фильтра — убрать лишнее и обогатить недостающим.

Что мне делать? Я хочу быть фильтроманом!

Без паники, стать фильтроманом намного проще, чем кажется. Есть два пути — сдать воду на анализ в лабораторию, либо воспользоваться экспресс-анализом, следуя инструкции. Это просто! После того, как вы точно знаете состав воды, легко подобрать фильтр, который подойдет именно вам. И еще раз запомните: имея дело с водой, вы всегда должны быть готовы к нестандартным решениям.

Требую свой личный фильтр: я — сердце этого заведения!

Как же это верно! Каждой кофемашине, а скорее воде, нужен свой фильтр, а может даже не один. Опять же, все зависит от исходного состава воды и уровня ее жесткости. Профессионалы своего дела знают, что защита оборудования от накипи и коррозии означает избавление от огромного количества проблем. Представьте, если в кофейне сломалась кофемашинка. Все! Процесс прекращается. А слово «прибыль» можно вычеркивать из своего обихода, пока не починят кофемашину. Кому нужна такая головная боль, если можно себя обезопасить и поставить правильный фильтр? Сердце кофейни будет работать без перебоев и дарить каждому посетителю очень вкусную частичку себя.

За этим кофе я вернусь

Бариста хорошо понимают, что конкуренция на рынке кофе растет с каждым днем. Найти свою уникальность — задача каждой кофейни. Фильтроманы говорят, что отличительный вкус кофе — это путь к успеху. Сейчас при приготовлении кофе научились использовать по максимуму каждый сорт зерна и весь спектр способов обжарки. Бариста все чаще фокусируются на воде. Чашка кофе состоит на 80% из воды. Согласитесь, наивно полагать, что она не влияет на вкус готового напитка.

BWT

water + more



BWT water+more:
европейские технологии
для лучшего качества
воды в секторе HoReCa.

Фильтры BWT bestmax –
это универсальность в
применении,
естественный вкус воды
и сбалансированный
состав минералов.

Приходите на выставку
Coffee&Tea Expo 2019 и
убедитесь на личном
опыте, как меняется вкус
кофе, приготовленного
на разной воде.

Стенд BWT на выставке
Coffee&Tea Expo 2019,
проходящей 13–15 марта:

В29, павильон 4

Ценности американской чайной культуры

Тони Гебели (Tony Gebely) — IT-специалист, технический директор компании Family Office Exchange (США). А еще он автор и ведущий сайта World of Tea, автор книги Tea: User's Guide, основатель American Speciality Tea Alliance и один из организаторов Tea Masters Cup USA. Естественно, при такой глубине и таком масштабе работы с чаем Тони — источник экспертной информации об американской чайной культуре, которая и стала одной из основных тем нашей беседы. Впрочем, об остальных проектах мы тоже не забыли.

Тони, как началась твоя чайная история? Был ли чай традиционным напитком в твоей семье?

Чай для моей семьи не был частью каких-либо традиций; его подавали горячим, когда мы болели, и холодным с сахаром и льдом в качестве освежающего летнего напитка. В обеих ситуациях это был дешевый черный чай из пакетиков. Мое собственное чайное путешествие началось во время месячной университетской поездки в Китай, где я был очарован чайной культурой. Вернувшись домой, я стал поглощать любую информацию о чае, которую только мог найти, начал покупать и дегустировать чаи, чтобы расширить свой вкусовой опыт. В конце концов я основал World of Tea (который теперь является частью ASTA — American Speciality Tea Alliance) и начал публиковать статьи о чае.



Примерно в то же время я основал Chicago Tea Garden, компанию, которая занималась розничной чайной торговлей и обучением чайному делу, и управлял ею 3 года. В 2016 году, после 6 лет изысканий и подготовки, я опубликовал свою первую книгу о чае Tea: User's Guide («Чай: руководство пользователя», на русском языке не издавалась). В 2018 году я основал American Speciality Tea Alliance вместе с многочисленными друзьями из чайной индустрии.

Есть ли у тебя специализированное чайное образование?

У меня нет формального чайного образования, однако я многому научился у своих наставников в этой отрасли, побывал во многих регионах, где производят чай, практиковался в производстве чая на небольшой ферме на Гавайях и постоянно изучаю чайную литературу.

В США, безусловно, существует собственная чайная культура. Ты занимаешься чаем в Америке уже в течение 13 лет — можешь ли ты кратко описать эту культуру?

Это сложно сделать в двух словах, так как существует несколько способов взглянуть на чайную культуру и сама эта культура многогранна, я бы сказал, что таких культур несколько. Наибольший процент любителей чая пьют его ради заявленной пользы для здоровья. Те, кто по-настоящему увлечен чаем, как мы, — в меньшинстве. Мы можем подойти к этому вопросу, рассмотрев две разные чайные культуры: культуру тех, кто потребляет массовый чай, и тех, кто потребляет особый чай.

Потребители массового чая обычно пьют холодный чай или чай в бутылках, почти всегда подслащенный или ароматизированный. «Сладкий чай» — это культурный элемент южных штатов, где в холодный чай добавляется так много сахара, что в нем «ложка стоит». Это преувеличение, конечно, но фраза используется для описания того, насколько сладок тот чай.

Тем не менее, отборный чай, в котором больше культурного / ритуального аспекта, входит в свою «третью волну» во многом так же, как кофе, со стремительным ростом количества ремесленных обжарщиков, прямым (и прозрачным) импортом и в целом — с торжеством качества и разнообразия. Мы наблюдаем такой расцвет в Лос-Анджелесе, Сан-Франциско и Нью-Йорке с появлением все новых кофеен и торговых точек в этих городах. С чаем происходит что-то подобное.

Любая культура определяется присущими ей ценностями, нормами и средствами. Каковы американские чайные ценности, на твой взгляд? Давай так: мы называем ценность, которую может иметь чай, а ты даешь оценку того, насколько она важна для современного американского любителя чая.

Функциональность чая — его влияние на здоровье и самочувствие (способность взбодрить или успокоить и т.д.)?

Это самый важный пункт для американцев. Большая часть чайного маркетинга в Америке состоит из заявлений о пользе чая для здоровья. Многие считают чай панацеей. В целом, американцы одержимы всем, что считается здоровым или способным улучшить фигуру.

Духовность чая?

А это наименее важный момент для американцев, только незначительное меньшинство действительно восприняло чай как элемент духовной практики.

Субституция? Чай, как что-то помогающее изменить привычки — употребляемое вместо чего-то?

Это тоже очень важно и связано с упомянутым уже аспектом здоровья, — чаем часто заменяют сладкие напитки, в основном газированные, из соображений пользы для здоровья. Чай также иногда используется вместо кофе, в качестве более деликатного стимулятора.

Приключение? Что-то новое, будоражащее, связанное с разными экзотическими странами?

Это важно для тех, кто вовлечен в третью волну чая, для тех, кто действительно любит чай. Азарт открытия новых и волнующих чаев — это один из стимулов для любителей чая.

Атрибут образа жизни: социальная активность, субкультуры (вегетарианство, например), чай как символ креативности, элемент органической жизни и т.п.?



Уверен, что это движущий фактор для тех, кто увлечен чаем, у нас в стране крепкое сообщество любителей чая. Ты заранее знаешь, что поладишь с человеком, что у него схожие ценности и, вероятно, схожий образ жизни, если он «чайный человек».

Гастрономический аспект? Любовь ко вкусу чая, или вкусу комбинации его с едой?

Этот аспект чая все еще развивается и еще не стал мейнстримом, за исключением недавнего увлечения матча, которое мы переживаем. Те, кто увлечен чаем, любят вкус чистого чая. Существует своего рода снобизм, который мешает некоторым сочетать чай с другими ингредиентами, особенно едой. Но с третьей волной чая это тоже начинает меняться.

Профессия?

Сделать чай своей профессией в Америке довольно сложно. Развитие программ подготовки чайных сомелье дало приток образованных чайных людей, которые пытаются найти постоянную работу в этой области. При этом лучшие рестораны часто поручают создание чайной карты директору по напиткам или винному сомелье и не консультируются с профессионалами. Но все же это не невозможно, ведь некоторые все же смогли сделать из чая профессию.

Следование традициям? Чай как семейный напиток, напиток для посиделок с друзьями...

Америка — нация иммигрантов, абсолютно точно для многих американцев чай — это семейный или традиционный напиток.

Микробизнес? Чай как элемент самозанятости, бизнес с низкой «входной



ценой», выстроенный вокруг одного человека и предоставляющий этому человеку широкие возможности создания добавленной стоимости.

В то время как с каждым годом все больше и больше людей занимаются торговлей чаем, на эти «микробизнесы» в Соединенных Штатах в целом приходится бесконечно небольшой процент продаж чая. Тем не менее, владельцы этих компаний входят в число самых увлеченных людей в чайной индустрии. Поскольку существует очень много таких предпринимателей, для многих из них самые успешные возможности сосредоточены в их родном городе, и это обучение людей, желающих знать больше о чае и организация чайных дегустаций.

Ты упомянул несколько раз третью

волну чая. Назови, пожалуйста, основные характеристики этого движения в Америке.

Здесь все, как в кофе. Берем определение из Википедии: «Третья волна [чая] — это движение, направленное на производство высококачественного [чая] и признание [чая] скорее ремесленным продуктом питания, как вино, чем индустриальным товаром массового спроса.»

Какие и когда были первые две волны?

Первой волной чая стало распространение чайных брендов массового рынка: чайных пакетиков Lipton, порошкообразных чаев Country Time и т. д. Вторая волна чая относится к появлению Teavana, Argo и чая, потребляемого в атмосфере традиционного кафе. Третья волна чая относится к периоду времени, в котором мы сейчас

Тони Гебели. Ценности американской чайной культуры

находимся, — открываются автономные элитные чайные магазины, которые предлагают впечатления и знания, а не просто розничную продажу, все больше и больше людей проявляют интерес к чаю, отмечая разнообразие его вкусов, уделяя внимание приготовлению чая.

Ты являешься автором книги «Чай: руководство пользователя». Она содержит основную информацию о чае, советы по завариванию и оценке чая, а также формализованное, но в то же время исчерпывающее описание более ста различных стилей чая. Такие руководства пользователя являются неотъемлемым атрибутом различных гастрономических культур (сыр, вино и т. д.), но они очень редко встречаются в мире чая. Как ты думаешь, что может быть препятствием? С какими сложностями ты столкнулся при составлении книги?

Развитие интернета и контент-маркетинга привело к широкому распространению чайных мифов и плохо проработанных чайных статей. Достичь истины при изучении конкретного чая может быть чрезвычайно сложно, во-первых, существуют языковые барьеры, во-вторых, в чайной отрасли нет стандартов в целом и в-третьих, разные эксперты могут предложить разные объяснения особенностей конкретного чая или его производства. Иногда я тратил несколько недель на изучение одного чая, чтобы определить его уникальность и особенность, и все это только для того, чтобы написать небольшой абзац для книги. Для того чтобы разобраться в китайских чаях, я использовал местных экспертов, переводил китайские чайные тексты, и иногда мне приходилось платить за перевод стандартов

Guobiao (国标), чтобы понять некоторые методы производства, используемые для хейча. Я классический «технар-ботаник», у меня есть система CRM, в ней я отслеживаю свое общение, связанное с книгой и все контакты, которые я установил во время ее подготовки.

Мы слышали, что сейчас ты пишешь вторую книгу о чае. Не мог бы ты поделиться с нами, что это будет?

Вторая книга будет намного проще первой. Из-за контракта я не могу на данный момент разглашать слишком много деталей, но могу сказать, что она будет намного короче и лаконичнее первой и включит обзор чайной культуры и истории, а также классификацию чая. Я ожидаю, что книга выйдет в декабре этого года. Она будет предназначена для гораздо более широкой аудитории, в то время как моя первая книга была адресована тем, кто работает в чайной индустрии.

В 2018 году ты основал American Specialty Tea Alliance, каковы были или будут первые шаги новой организации? И еще. Альянс — это формация, в которой разные заинтересованные стороны вкладывают свое «маленькое что-то», чтобы потом получить общее «большое что-то» взамен. В альянс входят многие интересные участники американского чайного мира, каков их вклад и какой большой общий результат вы стремитесь получить в итоге?

Наша цель как организации состоит в том, чтобы стимулировать рост рынка чая спешиалти в США. Мы намерены реализовать ее, выработав общий язык, который мы будем использовать в чайном образовании и маркетинге чая (сокращая мистический маркетинг, чайные мифы и плохо

проработанную информацию), а также используя силу сообщества. Например, в нашем чат-приложении участники будут делиться информацией об источниках или обсуждать текущий нормативный ландшафт и то, как ориентироваться в нем в неконкурентной среде. Это то, чего членам нашего альянса, по их собственным заявлениям, не хватает в нашей отрасли. Мы также проводим отраслевые собрания в рамках местных чайных фестивалей. Как отрасль, мы можем быть гораздо более могущественными единым фронтом, чем если бы мы все решали свои бизнес-задачи поодиночке.

Спасибо и ждем новой книги!

Мы попросили прокомментировать ситуацию с третьей волной чая в России Дениса Шумакова, главу Консультативного совета Tea Masters Cup.

Я бы хотел начать с того, что третья волна — это докофейное понятие. И гораздо более масштабное, чем кофе. Я не могу точно сказать, когда и кем термин «третья волна» был введен в оборот, но, например, книга Элвина Тоффлера с таким названием была издана еще в 1980 году. А Тоффлер был не только философом и футурологом, он был еще и социологом. И я уверен, что в своей «Третьей волне» он скорее описывал наблюдаемые им явления, нежели инициировал или прогнозировал их появление. Так что можно с уверенностью говорить, что третья волна как сложившееся явление существовала задолго до 1980 года.

И проявляла свои характерные и такие узнаваемые свойства. Экологичность,



мелкосерийное производство «на заказ», демонстративный отказ от массовых продуктов, применение «умных» технологий, производство «для себя». И (очень люблю это слово) экстернализацию стоимости труда. Это когда ты приходишь в кофейню, а бариста говорит тебе: «Давай приготовим этот кофе вместе, чур, ты моешь чашки» — а ты и доволен.

Так что кофейная третья волна — это просто частное проявление третьей волны вообще. Ну и чайная, конечно, тоже.

Что касается России, то у нас с третьей чайной волной вообще все отлично. Она началась в 1990-х годах, с появлением первых чайных клубов в вольно интерпретированном китайском стиле. Чай без еды, персонализация каждой чашки, общение на любой вкус, яркий культурный контекст, зашкаливающая «авторскость» напитков, высокая добавленная стоимость. Более третью волну невозможно себе представить. И даже вопрос с прозрачностью чая чайные клубы, в общем и целом, решили, несмотря на разные информационные перверсии.

10 000 часов и свобода творить

Флоран Шеву — шоколатье, бренд-кондитер MGM Grand Las Vegas, победитель американского этапа World Chocolate Masters, призер мирового чемпионата шоколатье 2018 года и победитель в номинации «Лучшее пирожное». Флоран — мастер работы со вкусами, художник и немного философ.

Флоран, какие навыки и умения требуются на твоей работе?

Умение готовить, художественные навыки, умение управлять командой.

А что должны включать в себя художественные навыки? Речь идет о классическом художественном образовании?

Это умение создавать объем и текстуру с помощью съедобных ингредиентов, с которыми ты ежедневно работаешь, например, с помощью шоколада и сахара. Это умение основано на самообразовании, становится навыком за годы практики и поддерживается чувством личной вовлеченности в работу.

В частности, необходимы такие навыки творческих манипуляций, как резьба, рисование, лепка-формовка. Лучший способ освоить их — копировать работу сторонних профессий, например, пробовать повторить работу стеклодува с помощью сахара или творения плотника из шоколада. Грубо говоря, нужно знать основные свойства каждого ингредиента и

уметь применять к ним те художественные техники сторонних профессий, которые наилучшим образом им подходят.

Не мог бы ты сказать пару слов о работе шоколатье?

Это захватывающая работа... Ее и работой-то не назовешь — чистое удовольствие.

Сколько лет требуется, чтобы обучиться этому ремеслу?

Я в этой индустрии уже 23 года.

Обязательно ли шоколатье получать профессиональное образование, или все же здесь возможно самообучение?

По моему личному мнению — да, профессиональное образование необходимо, но оно может быть настолько минимальным, насколько вы этого сами захотите. После введения в профессию начинается самостоятельная наработка навыков. В различных заведениях, в работе с разными шефами, следуя своим собственным критериям и представлениям о том, чему бы вы хотели научиться у них. Я полагаю, что большая часть нашей профессии — это самообучение на примере людей, готовых делиться своими знаниями с вами и вдохновляющих вас становиться все лучше. А еще я уверен, что правило 10 тысяч часов применимо к пищевой отрасли как нельзя лучше.

(Правило 10 000 часов — популярная гипотеза, согласно которой можно стать мастером в любой профессии, если потратить на тренировки 10 000 часов. *Примечание редакции*).

Что в твоей работе доставляет тебе больше всего удовольствия?

Пожалуй — есть (в смысле употреблять в



пищу) все эти вкусности и экспериментировать со всевозможными стилями, вкусами, формами конфет, шоколада, тортов — мне лучшего в мире просто ничего не придумать.

Ты занял третье место на Мировом турнире шоколатье World Chocolate Masters 2018 в Париже, ты впервые участвовал в этом соревновании?

Да, в первый раз.

А в других профессиональных соревнованиях ты участвовал?

Да, во многих. Обычно я иду на соревнования, когда хочу подстегнуть себя двигаться на следующий уровень технического мастерства. Так что я очень много соревно-

вался первые 10–15 лет своей карьеры, по меньшей мере по одному разу в год. Сейчас я участвую в соревнованиях, чтобы достичь больших целей, которые поставил перед собой много лет назад...

Что тебе дает участие в таких соревнованиях?

Свободу творить что хочешь. Участвуя в конкурсах, понимаешь, чего можешь достичь, приложив усилия и время.

В какой-то момент интуитивно начинаешь ощущать, что тебе не хватает того, что дает ежедневная работа. Хочется освоить новые техники, получить больше знаний и признания, и наилучший способ все это получить — сделать вызов самому себе и участвовать в соревнованиях. Когда

Флоран Шеву. 10 000 часов и свобода творить

заставляешь себя двигаться и принимаешь участие в соревнованиях, ты становишься в один ряд с профессионалами, которых считаешь талантами и ориентирами для себя. Так что чувство свободы растет, когда ты работаешь на себя.

Можешь дать пару советов о сочетании шоколада с напитками?

Мое любимое сочетание — 60% шоколад с теплым зеленым чаем с ароматом маракуйи (Passion Green Tea). Обычно я добавляю в чай еще свежую лимонную цедру и каплю лимонного сока, тогда кислотность очищает рецепторы и вкусовые ощущения обостряются.

А какой напиток ты бы порекомендовал к своему десерту Instant CH3, который был удостоен звания лучшего шоколадного пирожного на том же World Chocolate Masters 2018?

Свежевыжатый сок гуавы очень хорошо к нему подходит.

Раз уж ты упомянул чай, позволь задать тебе несколько чисто чайных вопросов. Используешь ли ты чай в работе?

Да в пирожных.

А какой чай используешь? Японский маття?

В основном, Эрл Грей и зеленый чай; в зависимости от рецепта, в который добавляю чай.

А сам чай пьешь?

Я бы сказал, что ответ «да» не может передать, насколько много я его пью.

И как же часто ты его пьешь? Холодный или горячий? Где ты обычно пьешь чай?



И как, с едой или без?

7-10 раз в день. Горячий. Везде постоянно и со всем. Прямо сейчас пью.

Такая любовь к чаю — из семьи, или это часть твоей страсти ко всему гастрономическому, к разным вкусам?

Я выработал привычку пить чай пару лет назад, тогда я радикально поменял диету, перестроил ее на более здоровый лад.

Когда ты слышишь слово «чай», какие три эпитета первыми приходят в голову?

Теплый, цветочный, полезный.

Какой вопрос ты бы задал чайному эксперту?

Каким может быть лучшее чайное пережи-



Пирожное Instant Ch3

- Желе Манго-Маракуйя.
- Сладкое шоколадное тесто.
- Шоколадный ганаш.
- Кондитерский крем.
- Шоколадный шибуст (заварной крем).
- Меренга для шоколадного шибуста.
- Шоколадный крем.
- Шоколадный финансье (маленький французский миндальный пирог).
- Шоколадная глазурь.

На фотографиях пирожное Instant Ch3 в конкурсном (слева) и в ресторанном (справа) исполнении.

вание? Где его искать? В чайном пэйринге, титестинге, обучении? И где в Лас-Вегасе можно встретить чайного эксперта или получить чайный опыт?

О, очень скоро с решением последнего вопроса не будет проблем. В июне 2019 года на World Tea Expo в Лас-Вегасе соберутся чайные профи со всех уголков мира.

С удовольствием бы посетил это мероприятие.

А вопрос об источниках лучших чайных переживаний мы переадресовали Кевину Гаскойну и Йенсу де Гройтеру, экспертам, активно работающим с яркими и разнообразными чайными впечатлениями.

Лучший чайный опыт



Кевин Гаскойн

Кевин Гаскойн (Kevin Gascoyne). Член совета директоров *Tea and Herbal Association of Canada*, профессиональный титестер, один из авторов «Большой книги чая» (*Tea: History, Terroirs, Varieties*).

Для меня лучшее чайное переживание — это те редкие моменты, когда удастся сфокусироваться на чае. Блокируешь отвлекающие внимание заранее сформированные концепции, игнорируешь все знания о регионе, производстве, сорте, которые у тебя есть. Отделяешь весь этот информационный шум и концентрируешься на чувственном восприятии чая, на том, как его химия стимулирует органы чувств, полностью погружаешься в глубинные ощущения фактуры и консистенции чая и внутренний мир его вкусового профиля.

Йенс де Гройтер (Jens de Gruyter). Чайный эксперт, основатель и руководитель проекта *Paper & Tea* (Берлин).

Я очень ценю чайные композиции. Например, чай и сыр. Работает чудесно! Высокогорный тайваньский улун с гаудой из козьего молока, французский сыр с голубой плесенью с цейлонским чаем или китайский ганпаудер с камамбером.



Йенс де Гройтер

Или чай и музыка. Мы сотрудничали с небольшим джаз-клубом в Берлине. В некоторые вечера они подавали только чай — пуэр, улун и мощный белый чай — получался вечер джаза и чая. Завсегдатаям клуба очень нравилась идея «погудеть» с хорошим чаем и хорошей музыкой.

Мое личное любимое чайное переживание — это чай и кухня веган-гурме. Однажды Майуми Нисимура, шеф из Японии, готовила веганские обеды из девяти блюд. Мы разработали к каждому блюду чайные и травяные сочетания. Высокие гости (бизнесмены, промышленники) тяжело восприняли информацию о том, что в меню не будет ни мяса, ни молочных продуктов, а когда они узнали, что не будет и алкоголя, у них была паника! Но сбалансированные веганские блюда насытили их, а чаи вызвали у гостей «опьянение», и чем больше они пили чай, тем меньше скучали по алкоголю. А некоторые из них общались так, как если бы выпили бутылку вина! Но с ясной головой и без побочных эффектов.

После обеда мы подавали деликатный купаж на основе Лапсанг Сушонга в коньячном бокале, слегка теплый, и гостям он очень понравился.

Грузите чай бочками!

Шерил Тео — инженер, которая занимается чаем в свободное от конструирования разных телекоммуникационных штук время. В 2015 году Шерил прошла обучение и сертификацию в Australian Tea Masters по курсу «Чайный мастер». В том же самом 2015-м она основала компанию Flag & Spear, специализирующуюся на чайных консультациях и чайном обучении.



Шерил Тео. Грузите чай бочками

В 2017 году Шерил выиграла Tea Masters Cup Australia в категории Tea Preparation и представляла страну на Tea Masters Cup International в Эньши. Одно из конкурсных чаепитий Шерил выполнила в виски-стилистике. Настоянный в холодной воде чай был подан в классических ноузингах и цветом (только цветом, конечно) был полностью идентифицирован легким односолодовым виски.

Выбор стилистики оказался неслучайным. Сочетания чая и виски — одна из основных тем проекта Шерил. О которой мы и попросили ее рассказать, задав заодно несколько сопутствующих вопросов.

Шерил, что входит в твои обязанности в твоём чайном проекте? Какие навыки и знания от тебя требуются?

Я индивидуальный предприниматель, поэтому круг обязанностей у меня широкий. К ним относятся: бухгалтерский учет, маркетинг, привлечение новых клиентов, организация мероприятий и написание учебных материалов. Основной фокус моей работы направлен на подбор гастрономических сочетаний на основе чая, поэтому я часто работаю с шеф-поварами и со специалистами по еде и напиткам для создания вкусовых пар. Необходимые мне ключевые навыки — это пристальное внимание к деталям, тщательное документирование и любовь к обучению и экспериментам! Регулярные каппинги тоже обязательны, чтобы держать рецепторы «в форме».

Почему ты выбрала чай? Был ли в твоей жизни поворотный момент, когда ты вдруг решила строить чайную карьеру?

На этот вопрос сложно ответить, потому что я не помню того времени, когда я не





любила чай. Еще в детстве я собирала чайные сервизы, в юности побывала в Юньнани и начала составлять библиотеку чайных книг. Моя «карьер» в чае началась, когда я провела серию чайных уроков, чтобы собрать средства для местного благотворительного фонда, и мои возможности заниматься чаем с тех пор только росли.

Чем ты занималась после участия в финале Tea Masters Cup в Эньши?

Этот год был годом чая и виски для меня! Я работала в тандеме с местной винокурней в нескольких проектах. Два главных из них — выдержка чая в бочках из-под виски и проведение серии мастер-классов по сочетанию чая и виски.

Расскажи, пожалуйста, про бочковый чай. Какова была твоя роль в проекте?

Проект Old Barrel Tea Co. — это наша совместная работа с двумя моими хорошими чайными подругами Ким Купер (проект The Steepery) и Таней Стейси (проект Cupra Cha). Мы выдержали тайваньский конкурсный Алишань улун из сорта Цзинь Сюань в бочках, в которых сначала выдерживался апера (название вина хересного типа, используемое в Австралии — прим. ред.), а затем австралийский виски винокурни Melbourne's Starward. Проект родился из нашего любопытства и страсти к экспериментаторству. Моя роль в этом проекте заключалась в обеспечении партнерских отношений с винокурней и подборе чая.

Когда вы задумали этот эксперимент, каковы были ваши ожидания?

Основной целью этого проекта было привлечь внимание к качественному чаю уровня спешиалти и сделать его актуальным и доступным для более широкой



Нить для чайных пакетиков
Для всех типов чаефасовочных машин

Bundesstrasse 6
79780 Stühlingen, Germany
Phone +49 7744 9396-0
Fax +49 7744 9396-20
www.zwirneri-wutach.com
info@zwirneri-wutach.com



Zwirneri a.d. Wutach GmbH
Качество — Надежность — Традиции — с 1886

www.teabagthread.com

аудитории. Мы хотели бросить вызов себе и создать продукт, который был бы на вкус невероятным, но при этом демонстрировал уважение к мастерству и традициям оригинального чая. Нам удалось сохранить некоторые первоначальные характеристики Цзинь Сюаня и позволить бочкам придать чаю новое очарование.

Сколько пришлось ждать результата?

Мы продержали чай в бочке 67 дней.

Результат вас удовлетворил? Как бочка повлияла на чай?

Вызревание чая в бочках было для нас исключительно экспериментом, но мы очень довольны результатом. У чая развился пьяный аромат виски, вкус тропических фруктов и ощущение густоты во вкусе. Послевкусие долгое, с тягуче-сладкими нотками виски.

Какой способ заваривания ты бы порекомендовала для этого чая?

Я бы посоветовала заваривать этот чай в стиле гунфу. Три пролива, 4 грамма заварки на 100 мл воды при 95°C.

Планируете ли вы продолжать этот проект?

В перспективе нам интересно попробовать выдержать разные стили чая в бочках из-под разного алкоголя.

Сейчас многие пробуют настаивать чай на алкоголе. Направление интересное, но при таких опытах всегда сложно подобрать баланс. Может быть, у тебя есть какие-либо идеи или готовые композиции?

Я бы посоветовала начать с неароматизированного чая, подбирая на его основе соотношение количества заварки с количеством алкоголя и время настаивания. Для начала лучше экспериментировать с нейтральной алкогольной базой, такой, как водка, чтобы лучше понять особенности экстрактивности чая в алкоголе.

Интересные, на мой взгляд, комбинации:

- Японская сенча + джин.
- Высокогорный китайский черный чай + спейсайдовский виски.
- Да хун пао + виски, выдержанный в бочках из-под красного вина.
- Дзинь Сюань улун + австралийский виски Старворд Солера.

Поделись с нами своими чайными идеями и мечтами.

Моя главная цель — помочь расширить рынок чая спешиалти в Австралии и стимулировать местный чайный бизнес. Я стремлюсь сделать это главным образом через постоянные совместные проекты и мероприятия.

Удачи!

Кофе тоже можно грузить бочками

Выдерживать в бочках, конечно, можно не только чай. Вся история еды — это история ее хранения, которое очень часто было эквивалентно выдержке. Возьмем, например, кофе...

Когда давным-давно кофе появился в Европе, он был только выдержанным. На протяжении многих десятилетий путь кофейных зерен (например, из Мокко) до конечного потребителя был долгим. А упаковочные технологии — несовершенными. Особенно с учетом жаркого климата и соленого моря. Начавшиеся со временем поставки кофе из Индонезии и Индии ситуации не изменили — все равно плыть надо было далеко и долго.

Соленый морской воздух и естественные процессы, происходящие при длительном хранении, меняли кофе. И европейские кофейные вкусы изначально формировались отнюдь не на свежем кофе. Когда в 1869 году открылся Суэцкий канал и кофе на европейском рынке вдруг стал значительно свежее, это мало кому понравилось. Поэтому продавцы кофе нередко выдерживали зерна в течение нескольких месяцев на больших открытых портовых складах, имитируя процесс транспортировки кофе морским путем.

С точки зрения бизнеса вариант, при котором кофе сначала быстро доставляется практически к месту продажи, а потом несколько месяцев лежит на складе

мертвым грузом, является до глупости невыгодным. Товар должен продаваться, а не лежать, — поэтому кофейные вкусы стали постепенно трансформироваться в свежую сторону. На сегодняшний день свежесть является одним из фетишей кофейной культуры и фактическим мейнстримом (хотя бы на уровне деклараций). А выдержанный кофе превратился в занятную фишку.

Заметим сразу, что речь идет не о выдержке кофе на стороне производителей, а о той выдержке, которая может быть реализована в непосредственной близости к потребителям. И которую самостоятельно могут осуществлять, например, обжарщики кофе.

Вот как раз для такой выдержки и можно использовать бочки из-под алкогольных напитков. Фактически при выдержке кофейных зерен в бочках происходит их деликатная ароматизация, в ходе которой кофе приобретает тонкие ноты виски, рома, портвейна или какого-либо другого вкусного алкоголя. И, конечно, дело здесь не только в тонких ароматических нотах, но и в гораздо более весомых нотах маркетинговых. Ведь за возможность приписать к названию кофе что-то вроде Scotch или Sherry многие маркетологи с удовольствием съедят собственную бороду. Ну или что там едят в таких случаях маркетологи.

Чтобы найти «бочковый кофе», нужно гуглить по запросам Barrel Aged Coffee, добавляя перед словом Barrel название любимого алкогольного напитка.

Приятного поиска и дегустаций!

По материалам The Spruce Eats.

Цейлон — остров чая^P

По подсчетам специалистов, за минуту на земном шаре выпивают более двух миллионов чашек чая — вкусного, ароматного и полезнейшего для здоровья напитка, уже давно и по праву ставшего неотъемлемой частью ежедневного рациона большинства обитателей нашей планеты.

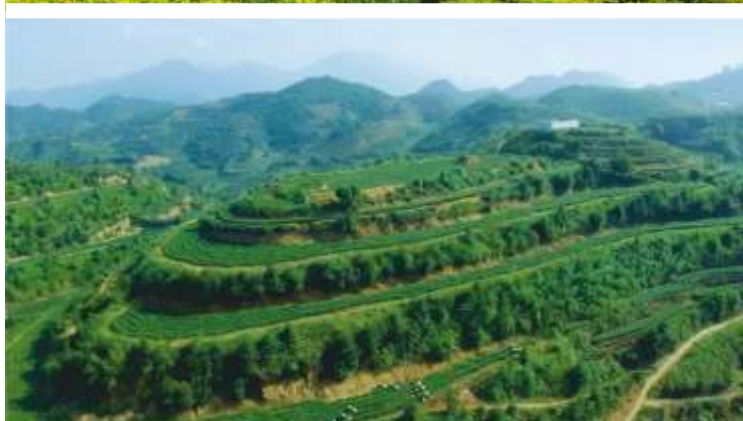
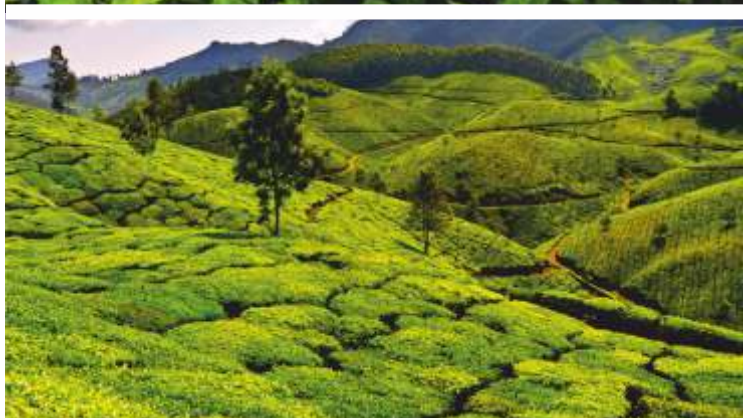
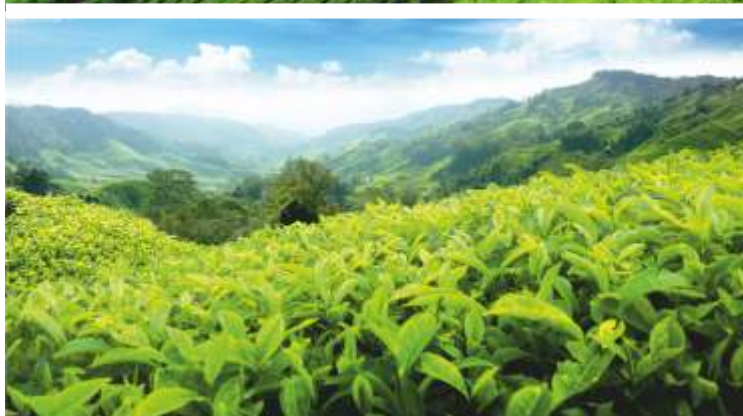
Благодаря уникальным природным, в том числе, антиоксидантным свойствам, высокому содержанию витаминов и полезных минералов при отсутствии калорий чай обладает не только великолепными вкусовыми и ароматическими особенностями, но и значительным лечебно-оздоровительным эффектом, являясь надежным помощником для тех, кто следит за своим здоровьем и фигурой.

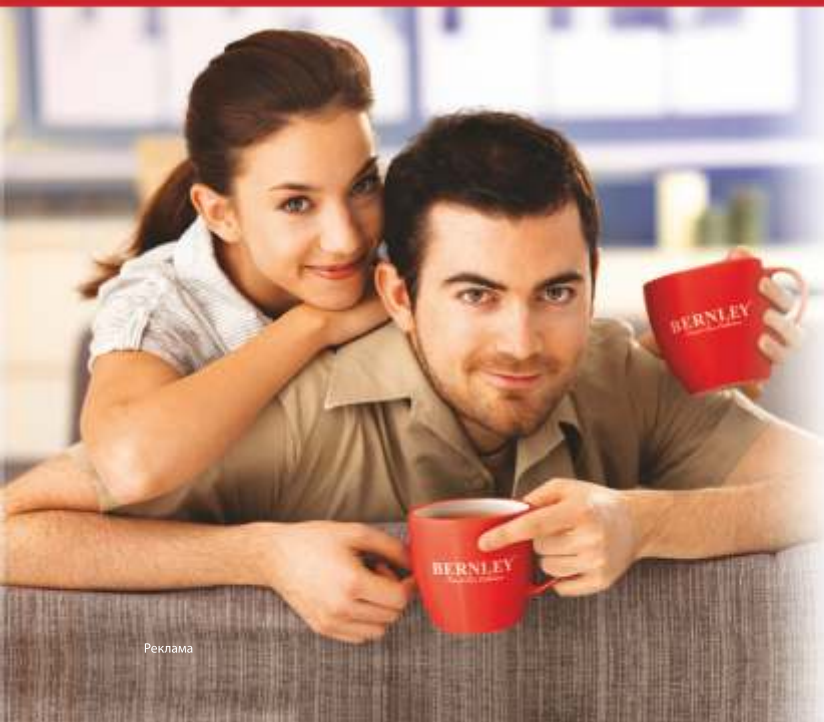
Традиционно наиболее популярным и востребованным является черный чай — его производство достигает примерно 76–77% общего объема чайной продукции в мире. В России с ее богатейшей культурой и традициями чаепития этому виду чая отдает свое предпочтение от 70 до 80 % населения.

Несмотря на то, что черный чай в промышленных масштабах производят более чем в 30 странах, его своеобразным эталоном безоговорочно признается известный исключительно многообразием вкусов и ароматов чай, выращиваемый на острове Цейлон (Шри-Ланка).

На фоне всего существующего чайного многообразия цейлонский черный чай с характерными только для него вегетативными особенностями отличается от чаев из других регионов мира не только морфологически, но и по своему химическому составу, что в значительной степени определяет его неповторимые вкусовые и ароматические свойства. Благодаря им лишённый горечи, мягкий и деликатный цейлонский чай с выраженной терпкостью и крепким, яркого цвета настоем с красноватым отливом больше всего соответствует представлению миллионов любителей этого напитка о настоящем черном чае.

Именно на Шри-Ланке, в одном из самых экологически чистых горных районов планеты, существуют все необходимые условия для выращивания лучших сортов самого ароматно-





Реклама

Чай **BERNLEY** помогает заботиться о Вашем здоровье благодаря своим антиоксидантным и антирадикальным свойствам!

Чай **BERNLEY** содержит большое количество полифенолов, в частности катехинов, ежедневное потребление которых снижает риск развития сердечно-сосудистых заболеваний, что подтверждают многочисленные исследования. Теанин, в свою очередь, обладает релаксирующим эффектом.

Высокое содержание органических природных веществ, уникальный вкус и отсутствие избыточных калорий великолепно сочетаются в чае **BERNLEY**!

*рекламируемый продукт не является БАД

Содержание органических природных веществ в одном пакетике чая массой 2г BERNLEY «ENGLISH BREAKFAST»:*

катехины	30,71	мг
полифенолы	46,0	мг
теанин	6,1	мг
антирадикальная активность в тролоксовом эквиваленте	5,55	г/100г

*результаты исследований (НИИ питания) РАМН от 27.05.2013г.



го и вкусного на планете чая.

При этом цейлонский чай неоднороден: на острове семь климатических регионов — Нувара Элия, Уда Пусселлава, Димбула, Ува, Канди, Рухуна и Сабарагамува, в каждом из которых производятся уникальные чаи, отличающиеся по вкусу, аромату, крепости и цвету.

Цейлонский чай принято делить на три категории, принадлежность к которым определяется высотой произрастания чайного куста: LOW GROWN (низкий уровень, до 600 м над уровнем моря), MEDIUM GROWN (средний уровень, 600–1 200 м) и HIGH GROWN (высокий уровень, 1 200 м и выше). Большинство плантаций Шри-Ланки находится на высоте от 1 000 до 2 700 метров над уровнем моря.

Лучшие и наиболее ценные чаи, которые используются для премиальных коллекций, получают с плантаций, расположенных в центре горного массива в южной части острова — собранные здесь чайные листья обладают исключительными свойствами, легко скручиваются, а при заваривании приобретают особый

цвет и бархатистость. Чай же из высокогорной провинции Нувара Элия («Над облаками») за его изысканный букет мягкого вкуса и нежного аромата даже называют «шампанским» цейлонского чая.

Весь процесс производства чая на Шри-Ланке ориентирован на сохранение в готовой продукции наибольшего количества полезных веществ, которыми богаты чайные растения.

Во многом поэтому, несмотря на механизацию современного производства при изготовлении высококачественных чаев на всех стадиях этого процесса до сих пор превалирует ручной труд — от сбора чая до его сортировки и упаковки.

Востребованность черного цейлонского чая настолько велика, что география его экспорта расширяется из года в год. Сегодня этот замечательный продукт можно встретить на прилавках магазинов более 150 стран, в том числе, и России — одного из основных импортеров не имеющего аналогов в мире высококачественного чая с далекого тропического острова.

США, Турция, Россия, Вьетнам и Канада



Tea Masters Cup USA

В 2019 году национальный турнир Tea Masters Cup впервые пройдет в США. 11–13 июня в Лас-Вегасе на выставке World Tea Expo пройдут соревнования в категориях Tea Preparation и Tea Mixology. Организаторами турнира выступили American Specialty Tea Alliance и World Tea Expo.



TMC International Champions Program

2–5 мая в Ризе (Турция) пройдет Tea Masters Cup International Champions Program — цикл мероприятий для участников TMCI 2018. Участников программы (бесплатной для призеров и судей TMCI 2018) ждут визиты на плантации и фабрики, дегустации, мастер-классы, турнир Tea Masters Cup Turkey и элементы экстремального горного туризма.

Региональные отборочные в России

В январе и феврале турнирами в Новосибирске, Ростове-на-Дону и Санкт-Петербурге завершился отборочный региональный цикл Tea Masters Cup Russia сезона 2018–2019.

В Новосибирске победителями турнира по категориям стали: Tea Preparation — Дмитрий Козлов, Tea Tasting — Кирилл Бендерский, Tea Pairing — Яна Пузако. Турнир был организован компанией «Чайная обитель», которая проводит отборочные турниры Tea Masters Cup с 2014 года и является одним из старейших





организаторов ТМС в мире. Не удивительно, что сибирский турнир давно уже стал стабильным поставщиком на российские и международные соревнования судей и участников высочайшей квалификации.

В Ростове-на-Дону Tea Masters Cup прошел в «Библиотеке-лофт», в рамках чайного фестиваля, организованного чайной компанией «Точка сборки». В этом отборочном турнире Tea Masters Cup соревновались участники из Ростова-на-Дону, Волгограда, Белгорода, Таганрога, Ялты и Санкт-Петербурга. В категории Tea Tasting победу одержал Владислав Ренжиглов, в Tea Preparation — Владимир Акимочкин, в Tea Pairing — Екатерина Соколова (чемпион России 2018, призер TMCI 2018).

В Санкт-Петербурге турнир проходил в «Большом ресторане Цинь». Организатором турнира выступил проект Liveteaometry, турнир поддержали многочисленные спонсоры, одновременно с турниром проходила чайная ярмарка и цикл чайных лекций и мастер-классов. Победу в категориях одержали: Tea Mixology — Анастасия Фукс, Tea Tasting — Виталий Бугаев, Tea Preparation — Артем Кахановский, Tea Pairing — Екатерина Долго-Сабурова. Заметим, что в категории Tea Tasting в Санкт-Петербурге на одной дегустационной площадке состязались три чемпиона России разных сезонов (Николай Долгий, Виталий Бугаев и Анна Белова) и чемпион мира (Николай Долгий).

Победители и призеры региональных отборочных турниров в Москве (состоялся в сентябре 2018 года), Санкт-Петербурге, Ростове-на-Дону и Новосибирске встретятся на национальном финале 13–15 марта в Москве.

Новости Tea Masters Cup. Россия, Канада и Вьетнам



«Мартин Бауер» — спонсор по компонентам Tea Masters Cup Russia 2019.

Группа компаний «Мартин Бауер» — мировой лидер в производстве травяных и фруктовых компонентов для чаев, ароматизированных черных и зеленых чаев, ароматизаторов чая и растительных экстрактов для кофе и напитков. В России группа представлена заводом по производству трав, сборов и фруктово-травяных смесей АО «Красногорсклексредства».

Экстракты, а также ряд травяных ингредиентов для чаев, производятся и поставляются из Германии. Все заводы имеют сертификаты GMP, HACCP, ISO.



Tea Masters Cup Canada

Ассоциация Tea and Herbal Association of Canada стала национальным представителем Tea Masters Cup в Канаде.

В марте 2019 года состоится визит представителя Tea and Herbal Association of Canada в Москву для участия в национальном финале Tea Masters Cup Russia и изучения опыта организации и судейства чайных чемпионатов. В ближайшее время начнется подготовка к сертификации национальных судей Tea Masters Cup в Канаде.



VIVA Scandinavia — спонсор по посуде Tea Masters Cup Russia 2019

VIVA Scandinavia — бренд чайной посуды в скандинавском стиле, основанный в Дании. Продукция VIVA — это всё, что нужно для приготовления и красивой подачи чая: заварочные чайники, чашки, кружки, а также графины и аксессуары. Компания отмечена наградой Red Dot Award.

Международная сертификация судей Tea Masters Cup

22 ноября 2018 года в Хюэ (Вьетнам) прошла первая сертификация судей международной категории Tea Masters Cup. Сертификат судьи международной категории дает право судить турниры любого уровня и в любой стране.

В настоящее время ведется подготовка сертификационных программ для судей национальных турниров Tea Masters Cup.

Первыми обладателями судейских сертификатов Tea Masters Cup стали Шерин Джонстон, Давид Чантурия, Анил Кук, Алена Величко, Юрий Подусов, Габриелла Ломбарди, Вильям Ли, Николетта Тул, Андрей Иванов, Нгуен Тхи Анх Хонг и Денис Шумаков.



Tea Masters Cup Russia 2019

13–15 марта, Москва,
КВЦ «Сокольники»,
павильон 4



ГЕНЕРАЛЬНЫЕ СПОНСОРЫ



СПОНСОРЫ



ПАРТНЕРЫ



ОРГАНИЗАТОРЫ



Tea Masters Cup International. Послевкусие

23–25 ноября во Вьетнаме, в городе Хюэ, прошел четвертый международный турнир Tea Masters Cup. В нем приняли участие победители национальных отборочных соревнований из Австралии, Беларуси, Вьетнама, Италии, Казахстана, Китая, Латвии, ОАЭ, Турции, Украины, Франции, Чехии, Шри-Ланки, Южной Кореи и, конечно, России. Мы попросили поделиться воспоминаниями и размышлениями о финале всех участников российской команды.





Полина Сагара

Tea Preparation. III место

Самая большая радость для чайного человека — это пить хороший чай в компании таких же ценителей. А если собираются «чайники» со всего мира — то это настоящее счастье! Вот такое чайное счастье случилось со мной во Вьетнаме в ноябре 2018 года.

Выиграв чемпионат России, я больше всего радовалась именно предстоящему путешествию. Для меня это и есть суперприз — побывать в новой чайной стране. Я путешествовала по чайным плантациям Таиланда, видела Лаос, периодически я езжу в Китай за чаем и языковой практикой — Азия давно очаровала меня! Но Вьетнам смог удивить. Многослойной и активной чайной индустрией и чаем. Как самым простым и сувенирным, с красивыми традиционными картинками, так и отборным, всевозможных сортов!

Нам, участникам Tea Preparation, выдали пять чаев для приготовления в качестве организаторского — и они были фантастического качества. И очень необычные.

У вьетнамского чая свое настроение. Свой градус, своя мелодика. К нему нужен особый подход. Его характер похож на характер жителей Вьетнама — он скромнен, нетороплив и в любой момент может удивить. Впрочем, такое сходство чая и жителей страны, в которой этот чай растет, я замечаю часто. Именно поэтому я люблю посещать чайные страны: чтобы общаться с людьми, чтобы погружаться в их культуру, понимать их ментальность. И только тогда можно полноценно ощутить их чай, через культуру людей, которые его создают.

Tea Masters Cup дарит такую возможность всем дерзающим! Финал TMC — это важное событие для чайной культуры. Но ещё большим событием финал стал для участников. Невероятные встречи: титестеры, чайные мастера, бармены, продавцы и закупщики, владельцы магазинов и отелей, преподаватели и производители чая. И каждый, если не специалист по чаю, то профессионал в смежной сфере, имеющий за плечами интересный чайный опыт.

Особенно круто прочувствовать разность культур — как чайных, так и культур вообще. Все кругом пьют чай, все умеют его заваривать и все с любовью говорят о нём. Но как говорят? Например, команды Шри-Ланки и Латвии — это, как говорится, две большие разницы! И я сейчас имею в виду не уровень мастерства или количество знаний, а разность подходов и темпераментов!

Культурный пласт, ментальность, скорость речи в конце концов — всё другое! И чай получается другим. 15 стран — и все

разные. Но чайный стол объединял нас каждый вечер. Я приносила свой самовар и Жоу Гуй, Мери-Джейн Хуа (австралийка, победитель Tea Preparation) угощала непальским красным чаем, Рикардо (ланкиец из Дубаи) приносил белый связанный чай, Лука (конечно, итальянец) делал коктейли с использованием чая. И вьетнамские фрукты, которые были отличным сопровождением к этому чайному неистовству.

Особенно хочу отметить эту атмосферу дружбы и взаимопомощи — она была не только по вечерам и во время неофициальной программы. Она была сразу, с первого дня, она появилась раньше, чем мы узнали имена друг друга. Уверена, что это благодаря чаю! Чай всегда делает общение более комфортным, служит взаимопониманию, притягивает открытых людей. Я ценю эти уникальные возможности: быть добрым, быть открытым, быть рядом с хорошими людьми.

Конечно, сам по себе Чемпионат TMC — это не вершина карьерного роста. Чемпионат — это трамплин для большого пути. Ты можешь подпрыгнуть и увидеть гораздо больше, чем сидя с короной на голове в своём уютном чайном гнезде дома.

Даже просто участвуя в TMC, ты увидишь индустрию чая гораздо шире, ты осознаешь, как много точек зрения существует, как много опыта есть в этой сфере, как глубоко знания в различных чайных культурах. Хотя корону скорее всего сдует от этого прыжка. Зато ты сможешь увидеть, где твоё место на этой огромной чайной карте.

А затем — снова в путь!..

A young woman with brown hair in a bun, wearing a yellow dress and a blue earring, is smiling and looking to her right. She is holding a white certificate with a pink ribbon and a white gift bag with a green logo. In the background, other people are visible, including a woman with long blonde hair and a woman with long dark hair in a purple dress.

Екатерина Соколова

Tea Pairing. II место

ТМCI 2018 во Вьетнаме это, в первую очередь, дружественная атмосфера участников. И в российской команде, и в других русскоговорящих командах, и вообще во всех командах. Наши интернациональные вечерние сборы на «кухне», столик перед входом, междусобойчик старых знакомых — всё это очень мило. А благодаря нужным подаркам организаторов (плащи и рюкзаки), супердождливая погода города не мешала, а даже наоборот местами радовала и удивляла.

И хочется еще сказать об участниках и судьях. Каждый из них выполнял свою работу, творческую, любимую, то что он умеет, на своём уровне качества! И это здорово, так как то, что видят люди, — это одно, а то, какая этому предшествует работа, — совсем другое. И этот чемпионат для меня ещё один хороший путь преодоления себя и своих страхов и обретения уверенности в себе.

Большое спасибо за этот чемпионат. Не только за 2018, а в целом само мероприятие и движение. Это действительно очень важное дело, и в начале не всегда просто. Но дорогу осилит идущий, и надеюсь, что мы вместе, на совместном пути, вспомним основные традиции и фундамент чайной культуры.



Николай Долгий

Tea Tasting. I место

От ТМCI остались самые приятные воспоминания. Очень классно погрузиться в интернациональный колорит чемпионата, в котором при этом нет соревновательной агрессии. Все приветливы и открыты. Здорово иметь возможность поделиться своими наблюдениями и послушать мнения людей из другого полушария Земли, например.

И конечно последний день, когда места были определены и напряжение спало, небольшое путешествие по окрестностям Хюэ, как вишенка на торте. Было очень приятно провести время в той же компании, но вне конкурсных рамок. Получил огромное удовольствие.

A photograph of two women at a tea event. On the left, a woman with blonde hair in a purple shirt is handing a white tote bag to a woman on the right. The woman on the right has long brown hair in a ponytail and is wearing a blue dress with large pink and white floral patterns. She is smiling at the camera. In the background, a man in a purple shirt is partially visible, and a banner with the text 'the Future' and 'Media' is hanging.

Наталья Прохоренко

Tea Mixology

Прошло уже несколько месяцев после ТМСИ, но воспоминания настолько яркие, что ощущение, будто все это было буквально вчера. Я до сих пор ощущаю драйв и заряд вдохновения для участия в будущих соревнованиях, общаюсь с коллегами из России и осознаю, что познакомились и так подружились мы именно благодаря ТМСИ. Обдумывая выступление для финала России в марте, вспоминаю свой тяжелый чемодан для Вьетнама и поэтому сейчас пытаюсь сразу предусмотреть этот момент.

Дома у меня висит наше совместное фото-свиток и, глядя на него, размышляю, как хочется вернуться в эту атмосферу снова и неважно, в качестве кого (участника, судьи или гостя).

Pura Vida!®

Pura Vida — неформальный девиз Коста-Рики. Употребляется в речи костариканцев всех возрастов и занятий. Часто используется в качестве слогана на одежде, посуде, рекламных щитах. По смыслу ближе всего к нашему «Жизнь удалась!»





Настало время рассказать о самой благополучной стране в Центральной Америке Коста-Рике и самом сладком кофе в мире с таким же названием. Сотрудники АО «Импортёры кофе КЛД» побывали в Коста-Рике в самый пик сезона сбора урожая, благодаря чему смогли не только продегустировать кофе свежего урожая, но и воочию увидеть, как происходит его обработка, а также узнать об особенностях производства в этой стране.

Программу поездки для АО «Импортёры кофе КЛД» подготовила ее сестринская экспортная компания в Коста-Рике Сеса S.A. Кофейный трип был составлен таким образом, чтобы познакомить представителей «КЛД» с различными форматами компаний, занимающихся обработкой и продажей кофе на рынке Коста-Рики. Программа включала в себя посещение ферм и станций, с которых «Импортёры» уже покупают кофе: NKG Beneficio Palmichal, Hacienda Sonora, которой владеют Диего и Альберто Гуардиа, Rio Conejo Micromill, которой руководят братья Сесилиано (на большом фото), а также старейшего в стране кооператива «Виктория», мощности которого позволяют производить до 12,5 контейнеров кофе в день.

К большому сожалению, в этом году вся страна столкнулась с определёнными трудностями, связанными с самым низким за последние 50 лет урожаем. Обильные осадки в момент цветения не оставили шансов для формирования плодов. И это сказывается на доходах всех участников рынка – фермерах, станциях обработки, экспортёрах и даже на государстве, ведь кофейная промышленность является основным источником формирования бюджета в Коста-Рике.

Как известно, в стране существует 7 кофейных производящих регионов: West Valley, Central Valley, Orosi,

Tarrazu, Turrialba, Guanacaste и Brunca. Высота произрастания кофе в них варьируется от 600 до 2 000 метров над уровнем моря. Урожай здесь собирают с августа по март, сначала с самых малых высот и далее по возрастанью к самым большим. В 2008 году в Коста-Рике произошло землетрясение, после которого вся страна начала испытывать нехватку воды, что в первую очередь ударило по фермерам, производящим кофе мытой обработки. Именно это событие подтолкнуло фермеров Оскара и Франциску Хакон из Las Lajas Micromill на изобретение хани/honey обработки.

Теперь в Коста-Рике мытым называют кофе, который после депульпации проходит еще через эко-пульпер, мощной струей воды сбивающий с зерна пектиновый слой. После этого зерно, которое остается только в пергаментной оболочке, отправляют сразу на сушку, минуя стадию ферментации. Хани метод распространен повсеместно, при этом многие фермеры экспериментируют с ним, так как имеют свои собственные небольшие станции. А вот натуральная обработка у производителей не в фаворе, поскольку все добиваются «чистой чашки», а натуральная обработка не всегда дает предсказуемый результат.

О поездке в Коста-Рику специалисты АО «Импортёры Кофе КЛД» будут рассказывать как у себя в классе, так и на различных мероприятиях.

Узнать об этих познавательных встречах подробнее можно, связавшись с бренд-менеджером компании Дарьей Захаровой daria.zaharova@nkg.coffee.

www.kld-coffee.ru



NKG Beneficio Palmichal

Hacienda Sonora

Rio Conejo Micromill and Los Alpinos Estate

Кооператив «Виктория»

Реконструкция кофейной ягоды

2 и 3 февраля 2019 года в Москве в рамках Cezve Coffee Festival состоялся национальный чемпионат по приготовлению кофе в джезве Cezve/Ibrik Championship Russia. Победителем турнира стал Сергей Блинников (Cezve Coffee, Москва), ответивший на наши вопросы.

Сергей, расскажи, пожалуйста, что ты сварил судьям на финале чемпионата Cezve/Ibrik Championship Russia?

Я презентовал, наверно, самый удивительный кофе в своей жизни. Это была панамская гейша от Ninety Plus Gesha Estates, экспериментальный лот под названием Перси. Полная обработка, технология которой, к сожалению, засекречена. Но мы можем предположить, что процесс ферментации проходил под влиянием высоких температур, что дало яркий ферментный вкус тропических фруктов, алкоголя и шоколада. В 2012 году Перси достиг рекорда в 97 баллов на каппинге, и фермеру Джозефу Бродскому (Joseph Brodsky) удаётся держать этот уровень уже несколько лет.

Авторский напиток представлял из себя воссоздание кофейной ягоды. Я использовал уже всем знакомый продукт — каскару (высушенную на солнце, слегка поджаренную или запеченную кожуру кофейной ягоды. — *прим. ред.*) в виде сиропа на её основе. Интересна она была тем, что это





была каскара гейши, которая осталась после натуральной обработки ягод. Она отличалась своей чистотой и сладостью, которую редко можно встретить в других каскарах. Более редкой находкой оказались высушенные кофейные цветы из Коста-Рики (сад *Coffea Diversa*). До сих пор кофейные цветы не привозились в Россию на продажу в больших объёмах. У них мягкий вкус мёда и пряностей. Они выводили более классический и понятный профиль гейши в авторском напитке. И самый классный и необычный ингредиент — настой на серебристой кожице кофейного зерна, сильверскине. После обжарки его обычно выбрасывают, но на самом деле он имеет яркий и интересный вкус выпечки и чая. Чтобы ярко показать это в авторском напитке, я сделал концентрат методом колд брю. Весь напиток был профильтрован через вакуумную фильтровую установку, которую мы собрали сами. Это многократно усилило синергию джезвы с ингредиентами.

Сколько кофе, других материалов и ресурсов (включая время) ушло на подготовку к турниру?

Если готовиться к чемпионату тщательно, на него всегда уходит очень много сил, времени и денег. Больше всего было потрачено, наверно, моих переживаний, потому что меня саботировали множество химических магазинов: в большинстве не было необходимых вещей, некоторые везли оборудование больше двух месяцев, кто-то отказывал в последний момент. В конечном итоге, всё было у меня на руках лишь за полторы недели до чемпионата. Это время я и провёл в самой активной подготовке к выступлению, хотя идею, речь и концепцию я стал прорабатывать примерно за 2-3 месяца до него.

Сергей Блинников. Реконструкция кофейной ягоды

Кофе уровня Ninety plus никогда не бывает много. Поэтому я получил около килограмма Перси на подготовку и выступление. Но его оказалось более чем достаточно, так как мы прорабатывали многие вещи на более доступном зерне, и только доводили их до совершенства с Перси.

Сколько лет ты уже работаешь с джезвой и какую долю твоей работы она занимает сейчас?

Профессионально я работаю с джезвой уже более полутора лет и до сих пор учусь. Это поистине удивительный инструмент, который каждый раз преподносит что-то новое. Не так много кофеев предлагают кофе в джезве, тем более класса спешиа-ти. Поэтому очень много людей идут к нам именно за ней. Это наш главный продукт, который по продажам способен конкурировать даже с эспрессо напитками. В загруженный день бывает, что я стою только у песочницы.

Помнишь свой первый кофе в джезве? Что это было? Сразу ли такой способ приготовления кофе заинтересовал тебя?

Я прекрасно помню свою первую спешиа-ти джезvu, которую я попробовал в Cezve coffee ещё будучи гостем. То была Колумбия обработки хани с ярким фруктово-медовым вкусом. У меня случился вау-эффект, как у человека, привыкшего пить воронки. Она была яркой, чистой и безумно сладкой. Я никогда не пробовал ничего подобного. После этого не потребовалось много времени, чтобы я решил связать свою деятельность с этим удивительным способом варки. Как видно, не зря.

Какой кофе подходит для джезвы: с каким вкусовым профилем, какого

помола, обжарки, может быть, даже сорта?

Как и при любом другом способе приготовления, мы ищем, прежде всего, вкусный кофе, и он может быть очень разным. Это может быть игристая и яркая мытая Колумбия, спокойная и понятная Бразилия или же сладкая тропическая натуральная Эфиопия. Вкус кофе не должен бросаться в крайности — быть слишком кислотным или горьким, или иметь иные дефекты. Дальше дело вкуса.

Я считаю, что обжарка играет ключевую роль в том, что мы получим в чашке. Это должна быть специальная обжарка под джезvu, которая сохраняет всю сладость и яркость в зерне, постепенно раскрывающуюся во время заваривания, в том числе и в чашке, ведь она не фильтруется и отдаёт вкус всё время, пока мы её пьём. И только после этого мы можем начать играть с дозировками, помолом и временем заваривания для того, чтобы получить самую вкусную чашку кофе. Найти подобное зерно сложно — мало кто обжаривает зерно под джезvu. Если такого зерна нет, лучше взять зерно светлой обжарки под фильтр, но никак не под эспрессо — кофе сразу уйдёт в переэкстракт.

Если не джезва, то что? Какой способ заваривание наиболее к ней близок?

Джезва уникальна и самобытна. В общем доступе больше нет других кофейных девайсов, которые бы имели схожий принцип приготовления. Эспрессо, альтернатива и другие способы приготовления представляют совершенно другой тип экстракции и, соответственно, вкус в чашке. Чем-то с джезвой может быть схожа джебена — традиционный эфиопский способ приготовления кофе в специальных



WORLD OF COFFEE

BERLIN

6–8 JUNE 2019



WORLDOfCOFFEE.ORG | [#WOCBERLIN](https://twitter.com/WOCBERLIN) | [@SPECIALTYCOFFEEASSOCIATION](https://twitter.com/SPECIALTYCOFFEEASSOCIATION)



керамических чайниках, сосудах, в которых вода и кофе тоже вместе томятся на источнике нагрева. Это, наверно, самый приближенный, но тем не менее отличающийся способ.

Сейчас, когда турнир позади, что в твоём выступлении или рецепте ты бы поменял?

После просмотра судейских листов всегда хочется исправить некоторые ошибки в выступлении. Я крайне доволен своим кофе, думаю, что смог его проявить с лучшей стороны. При этом можно было бы, например, изменить представление своего авторского напитка — показать более детально весь процесс приготовления. Уверен, что такая возможность у меня ещё будет на мировом чемпионате.

Мы понимаем, что текущий турнирный цикл для тебя еще не закончен, и искренне надеемся на победу в Берлине (уже сжимаем кулачки), но при любом исходе, будешь ли ты снова участвовать в чемпионате в следующем году или уже есть другие планы?

Чемпионат — это как наркотик. Представив свои идеи и чего-то добившись, всегда хочешь это повторить и сделать лучше, чем в прошлый раз. Вне зависимости от исхода мирового чемпионата в Берлине, это не последний мой чемпионат. Меня абсолютно точно интересуют другие дисциплины, такие как «Кофе и алкоголь», или сенсорные чемпионаты, вроде Scentone. А уже по итогам мирового чемпионата по джезве можно будет судить, выступлю ли я ещё раз в этой дисциплине или буду пробовать себя в чём-то новом.

Спасибо и удачи в Германии!

Компоненты чемпионской джезвы под микроскопом и в хроматографе

Сильверскин

Тонкая пленка между самим кофейным зерном и парчментом — жесткой оболочкой кофейного зерна. При обжарке превращается в шелуху серебристого цвета и, чаще всего, выбрасывается.

Еще в 2017 году индонезийские ученые опубликовали работу, в которой рассмотрели варианты использования сильверскина в качестве источника антиоксидантов (doi: 10.1088/1757-899X/162/1/012027). Оказалось, что в сильверскине из робусты антиоксидантов содержится больше, чем в сильверскине из арабики. И что на итоговое содержание антиоксидантов в экстракте сильверскина сильно влияет технология экстракции. Но это все уже детали, главное, что антиоксиданты в сильверскине есть. И это сырье, которое сейчас чаще всего просто выбрасывается, можно рассматривать как потенциальный источник полезных активных полифенолов-антиоксидантов.

Каскара

Высушенная мякоть и кожура кофейной ягоды.

Швейцарские ученые изучили коммерческий прохладительный напиток, приготовленный из каскары, и шесть образцов водных экстрактов каскары, приготовленных самостоятельно. Исследовалась каскара сальвадорского и конголезского Бурбона, гондурасских Марагоджипа,

Катурры, Катуаи и смеси гондурасских сортов.

Самыми кофеинистыми оказались напитки, полученные из каскары Марагоджипа и конголезского Бурбона. В конголезском Бурбоне оказалось и больше всего антиоксидантов. Во всех образцах присутствовали хлорогеновая кислота, протокатеховая кислота, галловая кислота и рутин.

Исследователи сделали вывод, что каскара может быть сырьем для производства функциональных напитков и посоветовали, что оптимизировать ее по вкусу в ближайшее время никто, конечно, не будет (doi: 10.1016/j.foodchem.2016.11.067).

Цветы кофейного дерева doi: 10.1002/jssc.201300458

Колумбийские специалисты исследовали соединения, которые можно выделить из цветков арабики с использованием разных методов экстракции. В общем и целом, ученым удалось выделить из кофейных цветков около 150 соединений. С помощью твердофазной микроэкстракции из свежих кофейных цветков больше всего извлеклось пентадекана. Он, кстати, содержится в феромоне «тревоги» муравьев и является компонентом вазелина. А еще извлекался гераниол, который часто содержится в натуральных эфирных маслах, применяется для составления парфюмерных композиций, ароматизации мыла и моющих средств.

При сорбционной экстракции из цветков удалось выделить много парафинов и достаточно много терпеноидов, которые (вообще, а не только кофейные) имеют широкий спектр биологического воздействия на человека и представляют определенный медицинский интерес. Самым

известным терпеноидом является, пожалуй, ментол.

Ну и кофеин в цветах, конечно, нашелся. Для его выделения, правда, пришлось применять сверхкритическую флюидную экстракцию с использованием углекислого газа — но ведь в итоге получилось!

Мёд из цветов кофейного дерева doi: 10.1016/j.foodchem.2016.02.074

Если вдруг наш чемпион Сергей Блинников решит добавлять в свою джезву еще что-нибудь кофейное и необычное, то его внимание можно обратить на кофейный мономёд. Тем более что не так давно бразильские специалисты изучили характеристики мёда, собранного африканскими пчелами с цветков кофейных деревьев, которых, как известно, в Бразилии в избытке. Исследовался мед, собранный с цветков арабики в штате Эспириту-Санту. Полученные результаты оказались очень оптимистическими.

Во-первых, кофейный мёд содержит много аскорбиновой кислоты. Во-вторых, в нем много калия и кальция. В-третьих, кофеина в кофейном мёде больше, чем в нектаре кофейных цветков (вот в этом, как раз, ничего удивительного нет) — но все равно гораздо меньше, чем в кофейных зернах. В одном килограмме мёда кофейных цветков кофеина примерно столько же, сколько в одном кофейном зерне. Но мед слаще, конечно.

Coffee & Tea Store

Кофейные и чайные книги, журналы и сувениры

www.coffeetea.store



ЗОЖ на METRO EXPO 2019 — тренд не только для жизни, но и для бизнеса!^Р

С 20 по 22 марта 2019 года в Москве пройдет 9-я специализированная выставка для предпринимателей ресторанно-гостиничной индустрии и независимой розницы METRO EXPO 2019. Здоровый образ жизни и современные тренды в органической и биопродукции станут главной темой выставочной и деловой программы мероприятия в этом году. На площади в 21 000 кв. м будут сосредоточены экспоненты, которые представят специализированные предложения и готовые решения для бизнеса в сфере ресторанно-гостиничной индустрии и независимой розницы.

67% россиян следят за своим питанием. Сети, которые пропагандируют здоровое питание, входят в категорию самых быстрорастущих сегментов рынка. При этом 35% всех заказов в кафе и ресторанах приходится на ЗОЖ-меню, а формат fast casual, который фокусируется на низкокалорийных блюдах, показывает значительный рост (по данным Nielsen, GfK, РБК). На METRO EXPO большое внимание будет уделено тенденциям в развитии органической и биопродукции, инновационных продуктов и сервисов для поддержания здорового образа жизни.

Ознакомиться со многими новинками посетители смогут на стендах 50 экспонентов — представителей российских фермерских хозяйств, которые разместятся в зоне ЭКО.

В рамках дискуссионной площадки состоится более 500 мероприятий, основной темой которых станет вопрос баланса во всех сферах бизнеса и жизни, ведь ЗОЖ — это больше, чем продукты питания. Среди тематических дискуссий также будут предложены: баланс личной жизни и работы, позитивное мышление, физическая и социальная активность, жизнь без стресса и многое другое.

METRO EXPO — коммуникационная платформа для обмена опытом и выстраивания диалога ключевых игроков рынка ритейла, гостинично-ресторанной отрасли, государственных органов, поставщиков товаров и услуг, СМИ и независимых ассоциаций. На выставку приглашаются компании и предприниматели из сферы HoReCa, независимой розницы. На сайте мероприятия metro-expo.ru уже началась регистрация посетителей и аккредитация прессы.



ПРОД ЭКСПО

2 442 компании из 69 стран мира
1 722 российских компаний
30 национальных экспозиций
21 региональная экспозиция
100 000 м², 64 408 посетителей и, конечно...

Чай и кофе^Р на любой вкус!

Переполненный посетителями «Экспоцентр», яркие презентации, активные переговоры экспонентов с заказчиками, насыщенная деловая программа – такой запомнилась крупнейшая, по данным Общероссийского рейтинга, выставка продуктов питания и напитков «Продэкспо-2019», проходившая с 11 по 15 февраля 2019 года в Москве в «Экспоцентре» на Красной Пресне.

28 тематических разделов продемонстрировали все сегменты продовольственного рынка: от базовых продуктов и напитков на каждый день до изысканных деликатесов, а также органическое, спортивное питание, для здорового образа жизни, халяль, кошер, экзотические продукты. На «Продэкспо» представлена крупнейшая в России экспозиция спиртных напитков и вин более, чем из 30 стран.

Раздел «Чай. Кофе», разместившийся в павильоне 8, залах 2 и 3, порадовал широким ассортиментом. 134 компании из Армении, Великобритании, Вьетнама, Индии, Индонезии, Италии, Казахстана, Китая, Малайзии, Непала, Польши, Республики Корея, России, Турции, Шри-Ланки представили всевозможные сорта чая на любой вкус — от традицион-

ных и классических до экзотических, а также тизаны. К слову, травяные чаи демонстрировались также на российских региональных экспозициях.

Для ценителей органической продукции в специализированном разделе «Продэкспо Органик», представившем компании, имеющие действующий в 2019 году органический сертификат, экспонировались кофе и чай из Нидерландов и Германии.

Кофе и кофезаменители демонстрировали 105 производителей и поставщиков из Армении, Болгарии, Бразилии, Германии, Греции, Индии, Индонезии, Италии, Китая, Малайзии, Непала, России, Республики Корея, Турции и Японии. На впервые организованной национальной экспозиции Эфиопии также был представлен кофе.

«Продэкспо-2020» ждет вас 10-14 февраля 2020 года в «Экспоцентре» на Красной Пресне. Выставку организует «Экспоцентр» при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, под патронатом Торгово-промышленной палаты Российской Федерации.



Реклама в номере

Уважаемые рекламодатели!

Мы благодарим вас за сотрудничество с нашим журналом. И надеемся, что наши совместные усилия пойдут на пользу и вам, как активным субъектам рынка, и рынку чая и кофе в целом. Участвуя в работе нашего журнала, вы помогаете развивать чайную и кофейную культуры в России и способствуете активной популяризации профессий, связанных с этими напитками.

Удачи и процветания!
Журнал «Кофе и Чай в России»



Представительство Кёльнmesse в России. ООО «Центр информации немецкой экономики»
121087, Москва, бизнес-центр «Фили Град», Береговой проезд, д.5А, к.1, +7 (495) 730 13 47
a.shelkova@koelnmesse.ru, www.loelnmesse.ru



ПК «Монтана Кофе»
140070, Московская область, Люберецкий район, пос. Томилино, микр. Птицефабрика, Торгово-логистический комплекс «Томилино», корп. №5. +7 (499) 272 19 25
office@montana.ru, www.montana.ru



LEBO Coffee
АО «Компания «Продукт-Сервис»
Россия, 14000, Московская область, г.Люберцы, Котельнический проезд, д.1, +7 (495) 554 2566, lebo@lebo.ru, www.lebo.ru



Филиал
ООО «Аутспан Интернешнл» СЕДА
141840, Московская область, Дмитровский район, г.Яхрома, ул.Заречная, стр.6,
+7 (495) 664 26 91, info@seda.ru, www.olamgroup.com



ООО «БВТ» Россия
115432, Москва, Проектируемый проезд № 4062, д.6, стр.16,
+7 (495) 686 62 64
info@bwt.ru, www.bwt.ru



ООО «СФТ Трейдинг»
129085, Москва, проезд Ольминского, д.3А, стр.3, офис 926,
+7 (495) 795-2693
sales@sft-trading.com
www.sft-trading.ru



Zwirner a.d. Wutach GmbH
Bundesstrasse 6, D-79778, Stuehlingen, Germany, +49 (7744) 9396-0
info@zwirner-wutach.com, www.teabagthread.com



ООО «Яковлевская чаеразвесочная фабрика»
142152, Московская область, г.Подольск, д.Яковлево, ул.Шоссейная, д.1. +7 (495) 710 7374
info@sapsantea.ru, www.sapsantea.ru



АО «Импортеры кофе КЛД»
Россия, Москва, 105062, Подсосенский переулок, 20, стр.1, +7 (495) 223 03 47, kld.trade@nkg.coffee
www.facebook.com/KLDCoffeeImporters



Российская ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ»
107139, Россия, Москва, Орликов пер. 1/11,
+7 (495) 935 8706
association@rusteacoffee.ru, www.rusteacoffee.ru



Группа компаний «Орими Трейд»
194044, г.Санкт-Петербург, ул.Тобольская, д.3
+7 (812) 346 82 40, www.orimi.com

Ответственные компании



Сильные бренды



Устойчивое развитие отраслей

Под эгидой



Минсельхоз
России

Действительный член



INTERNATIONAL
COFFEE
ORGANIZATION





Greenfield®

FINELY SELECTED SPECIALITY TEA

Редкие сорта черного, зеленого чая с лучших плантаций Цейлона, Индии, Кении, Китая и Японии, а также оригинальные чайные композиции с ягодами, фруктами, лепестками цветов и душистыми травами в коллекции превосходного чая Greenfield



@greenfieldworld