

2/151/2019

КИЧ



Календарь событий



Мероприятия
журнала КиЧ



Мероприятия с участием
журнала КиЧ



На мероприятии
пройдет Tea Masters Cup

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

27–30 июня 2019



Taste
Moscow
Москва

24–25 августа 2019



Фестиваль
«Кофе, Чай,
Шоколад»
Москва

30 авг. – 1 сент. 2019



China
International
Cafe Show
Пекин

16–21 сентября 2019



SCA Russian
Barista Camp
2019
Калининград

22–23 сентября 2019



The Canadian
Coffee & Tea
Show
Торонто

22–23 сентября 2019



Gourmet
Selection
Париж

23–25 сентября 2019



Tea & Coffee
World
Conference
Гонконг

24–27 сентября 2019



Tea Masters
Cup Moscow
2019–2020
Москва

24–27 сентября 2019



WorldFood
Moscow
Москва

7–10 октября 2019



PIR-
COFFEE
Москва

18–22 октября 2019



Host
Milano
Милан

27–28 ноября 2019



COTECA
Asia
Бангкок

12–14 марта 2020



Coffee Tea
Cacao
Russian Expo
Москва

12–14 марта 2020



Russian
Barista
Days
Москва

12–14 марта 2020



Tea Masters
Cup Russia
2019–2020
Москва

Кофейные и чайные книги, журналы и сувениры



Coffee & Tea Store
www.coffeetea.store

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»

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 «Импортёры кофе КЛД»

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

Отпечатано: ООО «ПРОПЕЧАТЬ»

Распространение: coffeetea.store

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

Перепечатка материалов только с разрешения редакции, ссылка
на «Кофе и Чай в России» обязательна. Редакция не несет ответ-
ственности за достоверность сведений в рекламе и объявлениях.
Точка зрения редакции может не совпадать с точкой зрения
авторов. Рукописи не возвращаются и не рецензируются.
Распространяется в России и странах СНГ среди производителей
кофе и чая, 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 Наталии Богдановской,
Михаила Злобина, Константина Колчанова.

P – публикация на правах рекламы.

- 02** Новости кофе и чая
Новый завод, Cup of Excellence и другие события
- 06** Новые книги
Для обжарщика, бариста и чайного мастера
- 08** Бизнес-статистика
Индекс цен, обзор рынков, HoReCa и розница
- 13** Кризис цен на кофе
Колумбия против биржи. КиЧ-опрос
- 14** Андрей Савинов, Вольфганг Хайнрици
Эксперты о биржевом кризисе
- 17** Coffee & Tea Russian Expo 2019
Обзор основных событий выставки
- 22** Михаил Янченко, Николай Долгий
Человек кофе и Человек чая
- 29** Russian Barista Days
Четыре чемпионата и две премии
- 36** Михаил Шаров, Максим Сектерев, Олег Жильцов
Ижевский кофейный феномен
- 40** Валентина Моксунова
Ижевск — не исключение
- 40** Редакционный комментарий
Феномен не ижевский, а в Ижевске
- 41** World Barista Championship 2019
Чжу Ён и финалисты
- 42** Константин Храмов
Для эспрессо — Гешу, Катурру — с молоком
- 44** World Brewers Cup 2019
Ду Цзянин и финалисты
- 45** Виолетта Ябловская
Я с детства люблю соревнования
- 47** Tea Masters Cup Russia 2019
Результаты и рецепты победителей
- 51** Полина Сагара
Драматургия чаепития
- 58** Анна Свищёва
Командная подготовка к Tea Masters Cup
- 62** Денис Шумаков
Красивый чайный тупик
- 66** Редакционный комментарий
Крафтовая индустриализация чая
- 68** Кофе и Чай в России
Реклама в номере

Новости кофе и чая



На строящемся заводе ГК «Орими» начат монтаж оборудования

Группа компаний «Орими» продолжает строительство нового завода по производству растворимого кофе (Ленинградская область, Всеволожский район, пос. Новосаратовка, индустриальный парк «Уткина заводь»).

Решение о строительстве нового завода было продиктовано планами развития компании, направленными на максимальное импортозамещение. Ввод в действие предприятия позволит ГК «Орими» осуществлять в России производство всех видов кофе. В настоящее время на фабрике «Орими» производится только натуральный обжаренный кофе (зерновой и молотый).

Строительство завода началось во II квартале 2017 года. В настоящий момент на предприятии идет монтаж оборудования, которое по заказу ГК «Орими» изготовила компания Gea Niro (Дания). Уже осуществлен монтаж ключевых технологических узлов производственной цепочки — установлены тоннели сублимационной сушки и испарители кофейного экстракта.

Начало выпуска продукции намечено на IV квартал текущего года. Совокупный объем инвестиций — более 100 миллионов долларов США, порядка 60% из них



направлено на приобретение оборудования. Проектная мощность предприятия — 4 500 тонн в год, на заводе будет производиться растворимый сублимированный кофе под собственными брендами ГК «Орими»: Jardin и «Жокей». Производственные площади — более 25 000 м², количество рабочих мест — 510, срок окупаемости проекта — около 7 лет.



Новости Cup of Excellence

allianceforcoffeexcellence.org

В конце марта конкурс и аукцион Cup of Excellence, отмечающий в этом году свое 20-летие, провел оценочную сессию в Колумбии. Оценку, превышающую 86 баллов, получили 29 образцов кофе, лучшим оказался лот с фермы Mikava, регион Risaralda (Gesha, натуральная обработка, 92,71 балла). Аукцион, на котором будут торговаться лоты-победители, состоится 15 мая.

В Эфиопии же Cup of Excellence только планируется. Впервые в этой стране его проведут в марте 2020 года — соответствующее соглашение подписано всеми заинтересованными организациями.

Кофейное сообщество приняло эту новость с энтузиазмом. Эфиопский кофе всем давно и хорошо известен, его качество ни у кого не вызывает никаких сомнений, практически в любой приличной кофейне он есть в карте. Да и вообще, Эфиопия — наиболее вероятная родина кофе, а Cup of Excellence там не было. Теперь будет.

На Суматре (Индонезия) прошел конкурс Sumatra Prestige Cup. На него для оценки и торгов по правилам Cup of Excellence были выставлены образцы суматранского кофе, предоставленные более 40 фермерами. Лучший кофе получил 88,84 балла и был продан по цене 40 долларов за килограмм (18,14 доллара за фунт). Фактически этот конкурс был тестовым прогоном Cup of Excellence в Индонезии, полную версию которого SCA Indonesia надеется запустить в 2020 году.



Идентификация кимуна по аромату

doi: 10.1002/jsfa.9668

Китайские специалисты изучили летучие компоненты, входящие в состав 61 образца кимуна — аньхойского черного чая. Полученные профили летучих компонентов были обобщены в усредненный «портрет» чая. Его сопоставили с разными образцами чая, используя статистические методы. При этом проверили возможность определения происхождения образца чая через количество и комбинации входящих в него летучих веществ. Фактически китайские ученые создали ароматический профиль, который может однозначно определять кимун, и испытали его в деле.

Конечно же, задача решалась в лабораторных условиях, о массовом применении

Мы Olam Coffee Бренд, создающий успех Брендов



«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.

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

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



**Olam
Coffee**

компактных и недорогих ароматических сканеров-определителей речь пока не идет. Но это шаг в интересном и нужном направлении. Создание ароматических «паспортов» чая не только повысит защищенность чая от подделки, но и сделает работу с ним более интересной.

А у китайских специалистов все получилось. Особенно при использовании для сравнения проверяемых образцов с «ароматическим паспортом» кимун линейного дискриминантного анализа. В этом случае точность распознавания «кимун-некимун» достигала 100%.



Кофейный кризис и кофейный блокчейн

www.capitalfm.co.ke

С 25 по 29 марта в Найроби (Кения) прошло 124-е заседание Международной организации по кофе (International Coffee Organization, ICO). В рамках этого заседания произошло сразу несколько кофейных событий.

Во-первых, на заседании была принята декларация, призывающая всех участников кофейного рынка обратить внимание на существенное падение фьючерсных цен на кофе, которые опустились до уровня, невиданного с 2006 года.

Во-вторых, прямо во время проведения заседания на 13–15% упали цены на кенийский кофе. Одновременно с этим кенийское руководство объявило о принятии мер поддержки местных кофейных производителей. С июля кенийские фермеры смогут получать кредиты, с помощью которых можно будет компенсировать недостаток средств, вызванный задержками выплат за кофе.

И наконец, в-третьих, Индия при участии ICO запустила пилотный проект блокчейновой площадки для торговли кофе. Приложение, которое позволит фермерам напрямую связываться с покупателями, было запущено 28 марта. Символическая кнопка нажималась, в том числе, и из Найроби, прямо с заседания ICO. Новый сервис будет тестироваться в течение нескольких месяцев с ограниченным количеством покупателей и продавцов и, если все сработает нормально, будет открыт для широкого доступа.



Новые GI индийского кофе

uniindia.com

1 марта в Индии были зарегистрированы 5 новых географических индикаторов кофе:

- Кург арабика (Coorg Arabica Coffee), штат Карнатака;
- Ваянад робуста (Wayanad Robusta Coffee), штат Керала;
- Чикмагалур арабика (Chikmagalur Arabica Coffee), штат Карнатака;
- Долина Араку арабика (Araku Valley Arabica Coffee), штаты Андхра-Прадеш и Одиша;
- Баба Будан Гири арабика (Bababudangiris Arabica Coffee), штат Карнатака.

Географический индикатор (GI) гарантирует, что продукт с определенным названием произведен в конкретной местности. Иногда GI подразумевает также, что продукт произведен по определенной технологии и обладает определенными потребительскими свойствами. Заметим, что кофе из перечисленных индийских регионов присутствует на рынке, в том числе, и на российском, поэтому для ценителей и знатоков новым будет только статус, но не само зерно.

С 18 по 22 октября 2019 года в Милане, в выставочном центре FieraMilano, пройдет 41-я международная выставка HostMilano. Ее главными действующими лицами станут компании, работающие в сфере общественного питания и гостиничного бизнеса. Уже сейчас заявку на участие в HostMilano подали 1 653 компании, среди которых 949 итальянских (57,41%) и 704 (42,59%) из 49 других стран.

Кофе станет одним из главных героев выставки. И дело не только в том, что рынок кофе и кофейного оборудования стабильно растет последние десять лет (и будет расти, согласно прогнозам), но и в сильных позициях итальянских компаний на рынке кофейных машин, вендинговых автоматов и премиального кофе. HostMilano предоставляет этим компаниям отличную возможность продемонстрировать все достижения итальянской кофейной индустрии.

В рамках HostMilano запланированы кофейные конкурсы и мероприятия:

- итальянский чемпионат бариста **Gran Prix of Italian Coffee Bars**;
- мобильная площадка **Coffee Addition**, которая будет перемещаться от стенда к стенду, развлекать и образовывать гостей;
- итальянский и мировой финалы чемпионата латте-арт **L.A.G.S. Battle**.

Кроме того, на HostMilano состоится конкурс социально ответственных и инновационных продуктов **SMART Label Host Innovation Award**, который наверняка не обойдется без кофе. И, конечно, конкурсы пирожных, мороженого, пиццы и шоколада, безусловно интересные кофейным специалистам.

Ждем вас в Милане! До встречи!



Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano





Скотт Рао
**Справочник
обжарщика**



купить
на [coffeetea.
store](https://coffeetea.store)

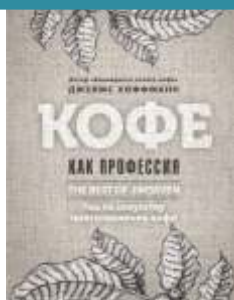
Издательство Студии Лебедева анонсирует «Справочник» как издание, посвященное предварительным этапам, которые проходит кофе, прежде чем из него начнут готовить напиток, — от транспортировки сырых зерен до хранения уже обжаренных. В книге излагаются принципы, следование которым поможет профессионалам добиться идеальной обжарки зерен и стабильно поддерживать высокий результат. От себя добавим, что книги этого издательства можно не только читать. С их помощью можно тренировать базовые навыки адекватной работы с информацией и хороший вкус (некофейный).



George van Driem
The Tale of Tea
A Comprehensive History of Tea from Prehistoric Times to the Present Day

Джордж ван Дрим — специалист по исторической лингвистике, специализирующийся на языках, распространенных в Гималаях.

Автор одного из лучших учебников языка дзонг-кэ и множества научных работ с другими интересными словами в названии. Судя по описанию, книга The Tale of Tea в значительной степени связана с результатами научной работы автора в регионе, находящемся в непосредственной близости к месту зарождения чайной культуры. Тем более, что часть его работ связана с историей земледелия.



Джеймс Хофманн
**Кофе
как профессия.
Лучшее из блога
Jimseven**

Книга The Best of Jimseven 2004–2015 была издана в 2017 году на средства, собранные краудфандингом. Русская версия книги издается аналогичным образом. Издательство «Рипол-Пальмира», кооператив «Черный» и кофейня Oh! My tea запустили кампанию на Boomstarter, которая успешно завершилась 12 апреля. Доставка книги подписчикам запланирована на май, затем она появится и в свободной продаже. В краудфандинговом описании книга представлена как хроника кофейной индустрии, там же отмечается, что «автор исследует самые разные аспекты кофейной культуры: от способов приготовления до выбора кофе в качестве профессиональной стези и тонкостей ведения бизнеса».

924 страницы, около 300 долларов на Amazon и оглавление, дающее представление о содержании книги. *Исконное происхождение чая. Чай проникает в Китай. Чай попадает в Японию и Корею. Восток встречается с Западом: бесстрашный португалец. Голландский капитализм и глобализация чая. Англичане берутся за чай: войны в Европе. Интерлюдия: кофе и шоколад. Налоги против свободы. Преобразованный чай: войны в Азии. Чайный терруар и чайная кухня. Чайная химия и причудливые рецепты. Уход за чайным садом.* Темы стандартные. А вот раскрыты они, с учетом научного бэкграунда автора, могут быть необычно.



Коста-Рика

Кофейный регион Монтеверде^Р

В феврале 2019 года команда «Монтана Кофе» отправилась на встречу с потрясающей страной и потрясающим кофе. Первый сорт кофе, который был обжарен в компании в далёком 1992 году, был привезен именно отсюда — из Коста-Рики. Спустя 27 лет мы отправились в этот вдохновляющий тур и отметили день рождения компании за чашкой коста-риканского кофе.

Целью нашего путешествия был регион Монтеверде (буквально — «зеленая гора») — уникальный уголок горной природы с туманными лесами, тропическими растениями и потрясающим климатом. Культура кофе впервые была привезена сюда в начале 1930-х годов семьями из центральной долины Коста-Рики. Монтеверде находится на высоте 1 400 метров над уровнем моря. Благодаря особенностям высокогорного климата в кофейной ягоде и кофейном зерне формируется воистину уникальный вкус.

В 1989 году 12 семей из этого региона объединили свои силы и знания для создания крупного кофейного проекта Café de Monteverde, который в настоящее время располагает собственной кофейней, лабораторией для оценки качества зерна и агрономическим комплексом из четырех ферм. Одна из них организована как настоящий учебный центр — команда «Монтаны», конечно же, побывала в нем на экскурсии.

Один из основателей проекта Café de Monteverde — Хосе Луис Варгас. С кофе его семья работает с 1989 года и уже 30 лет успешно развивает свои познания в области выращивания и обработки кофе, сотрудничая с исследовательскими центрами и институтами, кофейными компаниями из разных стран и местными организациями.

Café de Monteverde представляет собой систему полного цикла. Жизнь и работа в гармонии с природой — главный принцип ее деятельности. На базе хозяйства реализуется проект Café de Monteverde LIFE (Low Impact for Earth), действующий в Коста-Рике и других кофейнопроизводящих странах. Он способствует устойчивому развитию сельского хозяйства при сохранении баланса во взаимодействии с природой и в достижении гармонии с ней. Для местных жителей и гостей региона проект LIFE Monteverde с 2008 года организует образовательные мероприятия. Здесь реализуют применяемые в производстве кофе методики — консервация, органическое сельское хозяйство и использование энергосберегающих систем с низким воздействием на окружающую среду.

В целом же впечатления, подаренные поездкой, выражают простые, но ёмкие слова — Pura Vida!

Индекс потребительских цен на кофе

Эспрессо: +6%
Капучино: –1%

Индекс потребительских цен в сетевых кофейнях для 10 брендов ведется с 2019 года, поэтому данных о годовой динамике для 10 брендов мы пока не предоставляем. И публикуем два рейтинга — старый (для 5 брендов) и новый (для 10) — для более точной индикации ситуации на рынке.



	Средние цены на 1.04.19		Динамика за 2 месяца		Динамика за год	
	5 брендов	10 брендов	5 брендов	10 брендов	5 брендов	10 брендов
Эспрессо (30 мл)	142,31 ₽	114,09 ₽	+ 8,21%	+ 6,39%	+ 11,78%	—
Капучино (300 мл)	260,16 ₽	226,06 ₽	+ 1,09%	– 1,13%	+ 2,91%	—

► Индекс «5 брендов»



► Индекс «10 брендов»



RoastMaster™ 120 —
для создания Вашего
собственного неповторимого
вкуса кофе.



+7 (495) 786–87–63
www.buhlergroup.com

BÜHLER

**На шаг впереди
вместе с Бюлер**

Innovations for a better world.

На бизнес-завтраке в рамках Coffee & Tea Russian Expo 2019 генеральный директор Ассоциации «Росчайкофе» Рамаз Чантурия представил данные о ситуации и ключевых тенденциях на рынках чая и кофе в России за 2018 год. Предлагаем вашему вниманию наиболее важную информацию из его презентации.

Данные за 2019 год Ассоциация подготовит к следующему бизнес-завтраку.

Ждем вас на выставке в 2020 году!

Супертренды кофе

Изменение массовых вкусов от растворимого к жареному кофе + Развитие индустрии обработки кофе

Потребление кофе

161 тыс. тонн **-1,2%** к 2017 году **+5,6%** к 2016 году

Несмотря на колебания, потребление кофе растет.



Главный драйвер роста — популярность жареного кофе в молодежной среде.

Импорт зеленого зерна

168 тысяч тонн **+117%** с 2009 года

0% ставка на ввоз сырья, зеленый кофе выгодно перерабатывать в России

Рынки кофе и чая России в 2018 году

Источник: Росчайкофе

Ассоциация «Росчайкофе» основана в 1999 году. В настоящее время в ее состав входят многие крупнейшие отечественные и иностранные операторы чайного и кофейного рынка. Ассоциация занимается широким спектром вопросов, связанных с развитием рынков чая и кофе.

Импорт и экспорт чая

161 тысяча тонн Импорт чая снижается (на 2–5% в год), но остается в традиционных рамках



91% Доля зеленого чая выросла на 1% относительно 2017 года

88% без фасовки Российские компании фасуют чай и могут его экспортировать

Экспорт чая растет (+18%)

\$ 47 900 000

8,5 тысяч тонн **66** стран

Внутренний рынок чая в денежном эквиваленте

167,6 млрд. руб **+1%** рост **80%** рынка у пяти компаний

Ахмад Ти, Май, Орими, Сапсан, Юнилевер

Кофе и чай: потребление вне дома

Источник: The NPD Group/CREST®

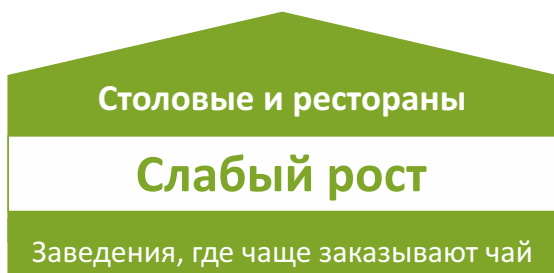
The NPD Group (США) с 1971 года занимается консалтингом и исследованиями товаров для детей, рынков спортивной одежды и обуви, косметики, автомобилей, IT и т.д. по всему миру. В России компания с 2012 года изучает рынок спортивной одежды и обуви, а также индустрию питания вне дома.

В деловой программе CTRE 2019 приняла участие Марина Лапенкова (NPD Group), которая представила результаты исследования Crest, относящиеся к потреблению горячих напитков вне дома. Crest — это методика анализа рынка фудсервиса, основанная на заполнении посетителями ресторанов он-лайн дневников. В них гости заведений отмечают, когда и почему ели вне дома, как выбирали заведение, блюда из меню, какую сумму заплатили и т.д. В России в исследовании участвуют более 10 тысяч жителей 8 крупнейших городов.

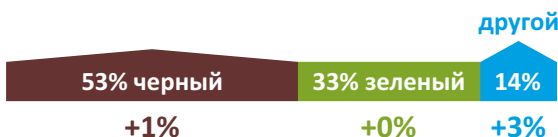
Общая тенденция:

Рынок еды вне дома растет

При этом одни форматы
растут быстрее других

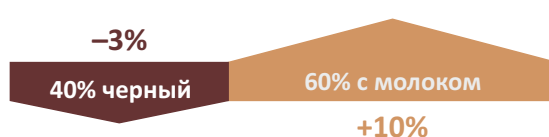


Потребление
чая вне дома **+1%**
растет медленно



Дополнительные сдерживающие факторы:
легкость самостоятельного приготовления
чая и возрастная аудитория, предпочитаю-
щая питаться дома.

Потребление
кофе вне дома **+5%**
растет быстро



Дополнительный фактор роста —
развивающийся социальный стандарт
употребления кофе вне дома.

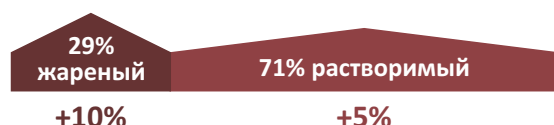
Несмотря на заметный рост потребления кофе и чая вне дома, основной объем горячих напитков жители России выпивают все-таки дома, предварительно приобретая чай и кофе в розничных магазинах. Поэтому полное представление о рынках чая и кофе можно получить, только зная их розничную составляющую.

С состоянием розничного рынка гостей CTRE 2019 познакомил Роман Клейн (Nielsen). Мы выбрали из его доклада все, что касается кофе и чая.

Кофе в рознице

67% продаж — по промоакциям

460 брендов
963 варианта
3950 товарных позиций



Розничные продажи кофе растут быстро и с особенностями: **+6,2%**

- Очень быстро растут розничные продажи жареного кофе.
- Рост продаж жареного кофе не замещает роста продаж растворимого (которые тоже растут).
- Доля жареного кофе в розничных продажах в Европе и США часто превышает 80%, а в России составляет всего 29%. Можно предположить, что потенциал роста розничных продаж жареного кофе в России очень велик.

Кофе и чай в розничной торговле

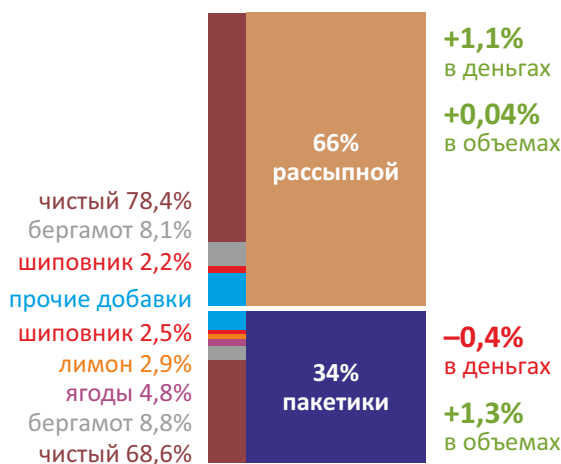
Источник: Nielsen RMS

Nielsen — глобальная компания-измеритель, более 90 лет анализирующая рынки розничной торговли, товаров повседневного спроса, медиа и рекламы. Nielsen входит в список S&P 500 и проводит измерения в более чем 100 странах, охватывая более 90% населения планеты.

Чай в рознице

57% продаж — по промоакциям

369 брендов
1996 вариантов
10151 товарная позиция



Розничные продажи чая растут медленно **+0,9%**



WORLD OF COFFEE

BERLIN

6–8 JUNE 2019



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



В конце февраля 2019 года глава Национальной федерации кофе Колумбии (FNC) Роберто Велес (Roberto Vélez) заявил о возможном уходе колумбийского кофе с Нью-Йоркской биржи. Решение это неокончательное; правительство Колумбии и FNC планируют провести еще ряд переговоров как внутри страны, так и с партнерами по всему миру. Кульминацией этого процесса должна стать встреча глав государств — производителей кофе на полях заседания Генассамблеи ООН в сентябре 2019 года. Колумбийская сторона недовольна биржевыми ценами на кофейное зерно, которые падают на протяжении 27 месяцев и уже опустились ниже уровня в 1 доллар за фунт (таких низких цен не было с 2006 года). Установившиеся цены, по мнению FNC, не связаны с качеством сырья, а зависят от спекуляций на рынке, а также от экономической ситуации и объемов урожая у крупнейших производителей кофе.

Заявление Роберта Велеса вызвало широкое обсуждение среди экспертов. «КиЧ» предложил своим читателям принять участие в опросе на тему «Что может произойти на рынке кофе, если Колумбия решится прекратить торговлю своим кофе через биржи?» Мы сформулировали несколько вариантов ответов на этот вопрос и дали читателям возможность выбрать один из них. Мнения участников опроса распределились так:

Кроме того, мы обратились к экспертам, знакомым со спецификой глобального рынка кофе, — Андрею Савинову и Вольфгангу Хайнрици, попросив дать комментарий о том, насколько критична ситуация с ценами, вероятен ли уход Колумбии с биржи, и каков возможный сценарий развития сложившейся ситуации.

Колумбия против биржи

67%

Колумбия не уйдет с биржи

Колумбия не уйдет с Нью-Йоркской биржи, но инициатива Колумбии подтолкнет страны — производители кофе к созданию нового механизма регулирования цен, гарантирующего производителям кофе справедливый доход.

28%

Уйдет или нет, не важно

Это личное дело Колумбии — поставлять кофе на биржу или нет. Бирже кофе хватит, ничего существенного для мирового рынка кофе не произойдет.

0%

Рынок рухнет

Рынок кофе будет дестабилизирован, нарушатся все цепочки поставок. Возможным результатом может стать серьезный кризис и прекращение торгов фьючерсами Coffee C.

5%

Колумбия страдает

Рынок кофе Колумбии серьезно пострадает, так как окажется в изоляции от сложившейся мировой системы торговли кофе.

Участники опроса не верят в уход Колумбии с биржи. А что думают эксперты? ➡

Андрей Савинов

генеральный директор
компании SFT Trading

«...Иного сценария трудно ожидать от мировой экономики, построенной на основе господства финансового капитала...»

Вынужден заметить, что человеческое сознание подспудно настроено на получение простых ответов на сложные вопросы. На мой взгляд, фраза «истина где-то рядом» правильно отражает суть происходящего. Не произойдет ни первого, ни второго, ни третьего, ни четвертого. Либо, как вариант, произойдет все вместе, но понемногу — от каждого из приведённых вариантов.

Ценовой кризис (а иначе происходящее на кофейном рынке не назовёшь) является одним из проявлений хаотически нарастающей непредсказуемости во всех областях международной политической и экономической жизни, результатом которой становится то, что ранее сложившиеся механизмы перестают эффективно функционировать, а новые не созданы и, что ещё хуже, не видно идеологической основы для их создания.

Дело далеко не в товарных сделках на бирже и возможном уходе с неё Колумбии (хотя, на мой взгляд, колумбийцы говорят вообще о другом). Бразильский сухой кофе, например, не торгуется на Нью-Йоркской бирже, да и роль колумбийского кофе в биржевых запасах незначительна. Являясь по названию «товарной», по сути биржа сегодня является площадкой, контролируемой финансовым капиталом, а изменения на реальном товарном рынке становятся лишь информационным поводом для начала финансовой игры.

Нынешний уровень биржевых цен в районе 90 центов за фунт значительно



ниже себестоимости производства кофе арабика в большинстве стран, в частности, в Колумбии. В этих условиях Колумбия пытается ввести протекционистские меры, установив по сути минимальную экспортную цену, прекратив тем самым использовать уровень биржевых торгов как базу для определения цены контракта. В краткосрочной перспективе эта мера, направленная на защиту национального производителя, представляется обоснованной. В долгосрочной это работать не будет, да это и не потребуется, цель этой меры — продержаться сегодня.

Почему не потребуется? Нынешний уровень цен неизбежно приведёт к сокращению производства по ряду причин (разорение фермеров, замещение кофе другими культурами, нехватка средств для применения удобрений и инсектицидов и т.д.), что при относительно стабильном (и даже растущем) спросе рано или поздно вызовет существенный рост биржевых цен на кофе.

При этом основную прибыль получают финансовые биржевые игроки (те, кто и стоят за кулисами сегодняшнего кризиса), а производители (те из них, кто продержится до этого дня) будут счастливы хотя бы тому, что на какое-то время можно передохнуть и накопить небольшие резервы. В общем, все затихнет до следующего падения цен.

Иного сценария трудно ожидать от мировой экономики, построенной на основе господства финансового капитала.

«...Теперь, когда цены падают, придется придумать новую убедительную историю для наших друзей-фермеров...»

Ситуация очень тревожная. Цены на кофе упали ниже его себестоимости, это плохо сказывается на производстве кофе во всем мире и совсем не радует фермеров и их семьи. Недостаточно дать фермерам саженцы, научить и вдохновить производить больше кофе, работать эффективно, экологически и социально ответственно. Теперь, когда цены падают из-за высокого предложения и достаточных запасов кофейного зерна в странах-потребителях, придется придумать новую убедительную историю для наших друзей-фермеров.

Почему же падают цены? В мире производится много кофе, а будет еще больше. Кофейные брокеры играют на понижение. На нашем рынке мы видим спекуляции, не связанные с самим кофе. Продажи коротких позиций (без покрытия) усиливают так называемый «медвежий» тренд, характеризующийся падением цены, и позволяют зарабатывать на достаточно высокой разнице между фьючерсными месяцами поставки, непрерывно переводя позиции на более поздний срок. Это происходит уже 15 месяцев подряд. Ситуация вызвана давлением на рынок из-за существенно высокого объема производства кофе и не изменится, пока не начнет меняться баланс производства-потребления.

Кроме того, Бразилия, крупнейший мировой производитель кофе, девальвировала свою валюту. Это значит, что стало выгодно продавать бразильский кофе. То же самое происходит и со всем сельскохозяйственным экспортом Бразилии. При этом, даже



демпингуя, бразильские производители зарабатывают в реалах больше, чем раньше. Другие страны-производители, в частности те, валюты которых тесно связаны с долларом или привязаны к нему (что характерно для большинства стран-производителей Центральной Америки), в этой ситуации проигрывают.

Что делать? Уйти с Межконтинентальной биржи фьючерсных сделок (ICE Future Markets)? Для Колумбии это бессмысленно. ICE — мировой ориентир для арабики. Попытаться зависить цены относительно биржевых? Но для этого нужен спрос. Колумбийский кофе может потерять покупателей. А в условиях хорошо снабжаемого рынка место колумбийской легко может занять другая арабика.

Скорее всего, Колумбия выплатит фермерам компенсацию, чтобы они могли оставаться конкурентоспособными на низком рынке. Затем, когда рынок восстановится, эти деньги можно будет вернуть. Национальная федерация кофе Колумбии (FNC) является инструментом, работающим на правительство Колумбии и от его имени, выполняя полуправительственную функцию выплаты субсидий и последующего взимания экспортной пошлины. У Колумбии и FNC в этой функции уже есть солидный опыт и давняя традиция работы со стабфондом.

Что касается ситуации с другими странами, то я не вижу, как можно найти быстрое решение для выхода из сложившегося кофейного кризиса.

Неисчерпаемый потенциал обжарки^Р

Истинные ценители кофе находятся в постоянном поиске новых, более изысканных вкусовых ощущений. При помощи нового обжарочного аппарата InfinityRoast «Бюлер» может удовлетворить самые придирчивые и утонченные вкусы. Это инновационное решение помогает извлекать мириады оттенков вкуса из каждого обрабатываемого зерна.

Обжарка является исключительно важной фазой в производстве кофе, ведь именно на этом этапе оживает его вкус.

Еще несколько лет назад специалисты не уделяли особого внимания графику изменения температур в процессе обжарки. Процедура обжарки была простой и ясной: установить высокую температуру, поместить зерна в аппарат и дожидаться, пока зерна приобретут желаемый оттенок коричневого цвета. Влияние самого обжарочного аппарата на проявление температуры в продукте было минимальным. Благодаря InfinityRoast от «Бюлер» все это осталось в прошлом. Теперь изменение температуры можно регулировать по желанию, в зависимости параметров продукта, которых хотели бы добиться производители.

Влияние температурных характеристик на вкус кофе

Эксперименты показали, что вкус кофе зависит не только от времени обжарки и температуры зерен. На самом деле, профиль изменения температуры также оказывает существенное влияние на вкусовые характеристики. Простое изменение температурной кривой позволяет создавать бесконечное количество разнообразных вкусовых профилей одного и того же сорта кофе при одинаковых параметрах — степени и времени обжарки.

Единообразие всех капсул

Возможность изменения температурного профиля позволяет точно управлять даже физическими свойствами зерен, обеспечивая необходимые характеристики конечного продукта. Для капсульного кофе, объем продаж которого ежегодно увеличивается вдвое, однородность частиц молотого кофе по размеру имеет первостепенное значение.

Получить идеальный кофе нажатием одной кнопки возможно только при условии идеального распределения его частиц по размеру. Точные параметры взаимодействия горячей воды и кофе во время пролива играют важнейшую роль в получении оптимального вкуса напитка.

Безупречность проверенных рецептов

Инженеры «Бюлер» в течение трех лет дорабатывали и совершенствовали InfinityRoast. Обжарочный аппарат точно регулирует передачу тепла кофейным зернам на протяжении всего процесса обжарки и автоматически корректирует температуру в случае ее малейшего отклонения от заданного профиля. Это позволяет с точностью воспроизводить любой желаемый профиль обжарки.

При использовании InfinityRoast отклонение от заданного профиля не превышает одного градуса Цельсия. Заказчики, использующие эту технологию, высоко ценят возможность быстро получать превосходный вкус, не уступающий зарекомендовавшим себя продуктам. Более того, они могут при необходимости корректировать рецепт в процессе обжарки, что позволяет им добиваться желаемого вкуса уже при обработке первой партии.

Как и ожидалось, отзывы на новое решение оказались исключительно положительными. Компания Caffè Chicco d'Oro одной из первых испробовала обжарочный аппарат InfinityRoast в действии и была впечатлена его работой.

Благодаря положительным отзывам компания «Бюлер» расширила серию InfinityRoast, включив в ее состав решения для любых масштабов производства и оснатив аппараты опциональным блоком предварительного нагрева.

Добавленная стоимость:

- + Содействие в разработке инновационных продуктов благодаря использованию нетрадиционных профилей обжарки
- + Управление разработкой вкусового букета
- + Быстрое и эффективное раскрытие вкуса, не уступающего зарекомендовавшим себя продуктам
- + Отклонение от заданного профиля менее 1°C
- + Экономия 15–25% энергии за счет использования блока предварительного нагрева.

Бюлер АГ, Представительство в Москве
Телефон/факс: +7 (495) 786–87–63
office.moscow@buhlergroup.com
www.buhlergroup.com



6-Я КОФЕЙНО-ЧАЙНАЯ ВЫСТАВКА И КОНФЕРЕНЦИЯ

13–15 марта 2019 года, Москва, КВЦ «Сокольники»

6 000 гостей из 50 стран • 170 экспонентов, спонсоров и партнеров
10 чемпионатов • 10 образовательных площадок
130 спикеров • 150 мероприятий • 80 волонтеров



СТРЕ

КАК ЭТО БЫЛО

2019

ШЕСТАЯ КОФЕЙНО-ЧАЙНАЯ ВЫСТАВКА И КОНФЕРЕНЦИЯ



ЧЕМПИОНАТЫ И ПРЕМИИ

КОФЕЙНЫЕ ЧЕМПИОНАТЫ ПОД ЭГИДОЙ SCA/WCE

- Национальный чемпионат бариста (Barista)
- Национальный чемпионат по завариванию (Brewers Cup)
- Национальный чемпионат по кап-тестингу (Cup Tasters)
- Московский отборочный чемпионат по латте-арт (Latte Art)

КОФЕЙНЫЕ ПРЕМИИ ЖУРНАЛА «КОФЕ И ЧАЙ В РОССИИ»

- Национальная премия «Бариста года»
- Национальная премия «Обжарщик года»

ЧАЙНЫЕ ЧЕМПИОНАТЫ TEA MASTERS CUP

- Заваривание чая (Tea Preparation)
- Чайная миксология (Tea Mixology)
- Чайная композиция (Tea Pairing)
- Дегустация чая (Tea Tasting)

ЧЕЛОВЕК ГОДА (ЧАЙ)

Николай Долгий, ГК «Орими»

ЧЕЛОВЕК ГОДА (КОФЕ)

Михаил Янченко, ГК «РусКомплектТорг», Mikale

УПАКОВКА ГОДА (КОФЕ)

Лучшая упаковка – BOLD (TEACO)

Упаковка с самым большим маркетинговым потенциалом – Paulig City (Paulig Russia)

Самая технологичная упаковка – Chokocat (Chokocat)

УПАКОВКА ГОДА (ЧАЙ)

Лучшая упаковка – «Пусть Будет» (Sense Asia)

Упаковка с самым большим маркетинговым потенциалом – «Пусть Будет» (Sense Asia)

Самая технологичная упаковка – ORIGAMI TEA (ИП Романов)

COFFEE & TEA
RUSEXPO

ФОТО И ВИДЕО ОТЧЕТ В СОЦСЕТЯХ

#CoffeeTeaRussianExpo #CTRE2019 #RussianBaristaDays #TeaMastersCupRussia #CacaoRussianExpo



ТРИ ДНЯ КОФЕ, ЧАЯ И ШОКОЛАДА



ROASTING FACTORY

Обжарка кофе и все, что с ней связано — оборудование, технологии, опыт

12

PRACTICUM

Практические приемы профессиональной работы с чаем, кофе и шоколадом

14

CACAO RUSSIAN EXPO

Специализированная выставка Bean-to-Bar шоколада и какао Fino de Aroma

12

COFFEE & TEA TALKS

Дискуссии и круглые столы с участием экспертов и лидеров индустрий

14

TEA JOURNEY

Встречи с чайными экспертами, семинары и мастер-классы для чайного сообщества

15



Полная программа CTCRE 2019

150

22

ESPRESSO BAR

Лучший эспрессо от участников кофейных чемпионатов и кофейных экспертов

16

BUSINESS CASE

Актуальные тренды чайного и кофейного бизнеса, рыночная аналитика

17

COFFEE & TEA LAB

Каппинги и дегустации разнообразных сортов кофе и чая

16

BREW BAR

Демонстрация новых и традиционных способов заваривания и подачи кофе и чая

12

DRINKS HUB

Миксология и пэйринг чая, кофе и шоколада с сиропами, молоком и другими продуктами

Общее количество мероприятий на площадках

ВСЕ ПЛОЩАДКИ

COFFEE & TEA
RUSEXPO

ЖДЕМ ВАС НА CTCRE 2020 12-14 МАРТА 2020 ГОДА!

СТРЕ

КАК ЭТО БЫЛО

2019

ШЕСТАЯ КОФЕЙНО-ЧАЙНАЯ ВЫСТАВКА И КОНФЕРЕНЦИЯ



Первая специализированная выставка по кофе и чаю прошла осенью 2013 года и сразу привлекла внимание компаний и специалистов. Для журнала «Кофе и Чай в России» выставка стала развитием проекта чайно-кофейных симпозиумов и форумов, который стартовал в 2008 году и быстро перерос формат закрытой встречи небольшого круга профессионалов. Рынку нужна была самостоятельная чайно-кофейная выставка — и мы ее сделали.

Интересный и разнообразный состав участников, индустриальные и крафтовые решения на одной площадке, насыщенная деловая программа, образовательные мероприятия, чайные и кофейные чемпионаты, неограниченные возможности для продуктивных коммуникаций и тематического нетворкинга — все это сделало выставку главным индустриальным чайно-кофейным событием в России.

Для многих кофейных и чайных проектов выставка стала стартовой площадкой. Для успешно работающих бизнесов Coffee and Tea Russian Expo — это возможность выхода на новых партнеров и отличное поле для обмена опытом. Для сотен кофейных и чайных специалистов наши мероприятия стали эффективным инструментом профессионального роста.

Впервые в этом году к кофе и чаю на выставке добавилась тема шоколада, причем сразу в Bean-to-Bar варианте. Cacao Russian Expo получилась очень насыщенной и вызвала огромные интерес у посетителей.

В следующем году вся программа выставки Coffee Tea and Cacao Russian Expo (СТCRE), которая пройдет 12-14 марта 2020 года, станет обширнее и интереснее. Следите за анонсами! Будьте в курсе всего самого нового и интересного в мире кофе, чая и шоколада!

COFFEE TEA
RUSEXPO

ФОТО И ВИДЕО ОТЧЕТ НА WWW.COFFEETEARUSEXPO.RU

Фотографии: Михаила Злобин, Константин Колчанов

ТРИ ДНЯ КОФЕ, ЧАЯ И ШОКОЛАДА



ГЕНЕРАЛЬНЫЕ СПОНСОРЫ



СПОНСОРЫ И ПАРТНЕРЫ ПРОГРАММЫ



СПОНСОРЫ



ПАРТНЕРЫ



ОРГАНИЗАТОР



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ЖДЕМ ВАС НА СТРЕ 2020 12-14 МАРТА 2020 ГОДА!

PHONG VỊ TƯƠNG LAI

Từ Thứ 23 - 25/11/2018



Чай и кофе отражают многообразие
мира и дарят эмоции в обыденном,
казалось бы, потреблении.



ЧАЙ

Человек года

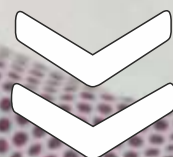
Николай Долгий

ГК «Орими»

за победу
в мировом чемпионате
Tea Masters Cup 2018
в категории Tea Tasting



*Кофе
ассоциируется
у меня
с прорывным,
энергичным
человеком,
а чай —
с мудрым
и волевым.*



Михаил Янченко

ГК «РусКомплектТорг», Mikale

за многолетний вклад
в развитие кофейного рынка России,
популяризацию кофе и по случаю
20-летнего юбилея компании



КОФЕ
Человек года

Человек кофе и Человек чая

В этом году решением Специального совета экспертов, приглашенных журналом «Кофе и Чай в России», Человеком года в чайной индустрии стал Николай Долгий, а Человеком года в кофейной индустрии — Михаил Янченко.

В профессиональных историях героев есть одна общая черта — они оба знакомы с «противоположными» напитками. У чайного Человека года — солидный кофейный бэкграунд, а кофейный Человек года успешно работает с чаем. Это значит, что и от Николая, и от Михаила можно получить взвешенные экспертные комментарии как по кофе, так и по чаю.

Кроме того, каждый из них может квалифицированно сравнивать чай и кофе между собой с очевидным акцентом на основном рабочем напитке и с полным пониманием напитка-визави. Это очень редкая возможность, которой нельзя было не воспользоваться.

Михаил, Николай, давайте начнем с церемониальных вопросов. Насколько ожидаема была для вас победа, и каково это — осознать себя Человеком года?

Михаил: Сейчас я понимаю, что когда-либо это должно было случиться. Для меня это результат долгого пути, признание многолетней работы. Когда-то давно я сказал своей жене Валентине, которая ведет у нас чайное направление: «Мы будем знакомить людей с миром кофе и чая искренне

и на самом высоком уровне». Мы приняли решение сразу взять очень высокую планку, удерживать ее постоянно — очень непросто. Но это приносит свои плоды. Поэтому сегодня я был готов к тому, что произнесут мое имя и даже, можно сказать, ждал этого.

Николай: Не могу сказать, что для меня случившееся закономерно. Стать Человеком года — это очень неожиданно и эмоционально сильно. Мой профессиональный путь короче, чем у Михаила. Я занимаюсь чаем около 5 лет, в прошлом году стал лучшим титестером в мире по версии Tea Masters Cup. Если говорить об основных вехах, которые были у меня на этом пути, то одной из них я считаю свой переход из контроля качества кофе в контроль качества чая. Но основы чайной органолептики я получил, как ни удивительно, в SCAE. Начав заниматься чаем, я стал развивать себя как титестера и взял какие-то основы из кофейной сенсорики. Конечно, у меня была обширная чайная практика, в том числе, в производящих чай странах. Отдельно хотел бы выделить обучение в Китае, дегустации китайского чая. На мой взгляд, базовые знания о китайских чаях помогают выйти нам, титестерам, в финал ТМС. А уже на финальном мероприятии мы часто сталкиваемся с теми чаями, с которыми работаем обычно. И, конечно, Tea Masters Cup стал тоже очень важной вехой для меня.

Как вы думаете, что теперь может поменяться в вашей жизни? Или как новое звание поможет вам что-то изменить?

Михаил: Это может повлиять на гордыню, конечно же. И зная это, следует держать себя в руках. Но еще сложнее нести этот



титул — нужно соответствовать, нельзя останавливаться, надо делать еще больше. Я давно хочу устроить миссионерский тур по России, проехать от Питера до Владивостока по всем городам, где нас ждут. Приезжать, заваривать, показывать, рассказывать и ехать дальше. Программа такого путешествия готова у меня уже давно, и я планирую в ближайшее время ее осуществить.

Николай: А вот я не уверен, что с профессиональной точки зрения этот титул мне поможет. Но возможно, для других чайных мастеров это будет своеобразным призывом к действию. Доказательством того, что любой человек, который разбирается в чае, может добиться новых высот. А для меня лично — это новый статус в карьере, новый инструмент для популяризации чая. И точно, не повод останавливаться. Возможно, что в новом статусе я смогу оказывать большее влияние на производителей чая, добиваться того, чтобы качество чая на нашем рынке постоянно совершенствовалось.

Коллеги, расскажите, каково место чая и кофе в вашей жизни?

Николай: Кофе для меня — аромат бодрости, начала дня или десерт после ужина вне дома. Для кофе нужны условия, атмосфера. Чай — нечто универсальное. Он сопровождает меня на протяжении всего дня. Найдется сорт на любой случай и настроение. Для чая не нужен повод.

Михаил: Обычно люди думают, что я кофейный человек, но уже 18 лет мой день начинается с чая, с чайной церемонии. Это минут 15-20, а то и 30. Это особый ритуал, который настраивает на день. И изучать чай я люблю. Перед выходом из дома я пью, как правило, фильтр-кофе,



Люди, которые любят чай, более спокойные, они не кричат и не создают кофейни. Михаил Янченко

в течение дня могу выпить эспрессо. Кофе — основное мое направление работы и профессиональная специализация.

Что в течение дня вы пьете чаще, чай или кофе, и по каким причинам?

Николай: Я пью больше чая. Во-первых — это моя работа, во-вторых, мне кажется, что он более универсальный. Я не люблю однообразия, а чай дает больший горизонт вкусов. Можно пить в течение дня кардинально разные чашки. У кофе есть вариативность, но чай легче пьется просто так, за каким-то делом. Для кофе у меня есть определенное время, в котором кофе — это цель, а для чая у меня есть весь день.

Михаил: Я пью каждый день с утра чай, который мне присылают из разных стран напрямую, а я его изучаю. Кофе же — моя работа, и его я постоянно дегустирую в течение дня.

Что общего между чаем и кофе?

Николай: Возможность открытий, способность удивлять. Эти напитки отражают в себе многообразие мира, дарят эмоции в обыденном, казалось бы, потреблении. Этим они меня цепляют.

Михаил: Мы за много лет четко выявили такую особенность, что если сбалансированная семья, то в ней, скорее всего, один человек больше предпочитает чай, а второй — кофе. Кофе ассоциируется с прорывным, энергичным человеком, а чай — с мудрым и волевым.

В каких случаях кофе не заменит чай, а чай — кофе?

Николай: Это сложный вопрос, ведь для каждого из нас тот или иной напиток подходит под определенные жизненные моменты или настроение. Например, для меня вечер с чашкой чая — это норма жизни, а вот кофе вечером — только вне дома. Не настраивает он меня на спокойный лад. Кофе — это про энергию, а чай может быть и про гармонию, спокойствие. Думаю, за счет длинной истории и большей вариативности чай сейчас более универсален. Но это вопрос времени, темпы развития кофейного рынка очень высоки.

Михаил: Если захочется запить бутерброд с маслом, то я, наверное, выберу чай. А если захочу насладиться вкусом напитка, то тогда — кофе. Кофе больше связан с эмоциями, общением, а чай располагает к тому, чтобы помолчать, подумать, провести время без проявления эмоциональных всплесков. Когда тебе говорят «давай выпьем кофе», то подразумеваются разговоры, обсуждение будущих планов, движение. А услышав «приходи на чай», сразу думаешь про успокоение, завершение чего-нибудь. Я так это вижу.

Согласны ли вы с тем, что кофе — напиток социальный, а чай — домашний?

Михаил: Кофе — это целое событие, он для меня очень «эмоционален». И кофейные люди тоже такие. А те, кто любит чай,

более спокойные, не кричат, не создают кофейни. У них такой замкнутый мир внутри себя.

Николай: Отчасти соглашусь. Это утверждение верно здесь, в нашей стране, и сейчас. А в какой-либо азиатской стране это утверждение не будет таким однозначным. Все зависит от традиций, культурных особенностей. Кофе играет все более важную роль в потребительской культуре, это факт. Больше исследований, больше способов заваривания и подачи. Это модный напиток. Чай более традиционный, но не архаичный. Тренды имеют свойство меняться, и у чая сейчас все больше вариативности в подаче, больше различных модных фестивалей, больше путей для развития. Думаю, что времена, когда кофе станет столь же домашним, как чай, а чай — таким же социальным, как кофе, не за горами.

Как знание о чае может помочь кофейному специалисту, а знания о кофе — чайному?

Михаил: Знание о чае — это знание, прежде всего, о тонкостях ферментации. Если его перенести в кофе, то оно поможет кофейному специалисту разобраться в кофе еще глубже. И тема терруаров у чая и кофе пересекается. Все похоже. Но сама философия потребления напитков немного разная.

Николай: Знания о кофе, о его дескрипторах, способах обработки и заваривания очень полезны для чайных профессионалов. Например, источники дефектов в кофейной чашке частично перекликаются с чайными. Кофе исследован гораздо глубже, поэтому использование этих знаний помогает быстрее добираться до истины в чайных вопросах. Колесо вкусов



ФЕСТИВАЛЬ КОФЕ ЧАЙ ШОК♥ЛАД

МОСКВА • ПАРК «СОКОЛЬНИКИ»

**ВХОД
И ВСЕ АКТИВНОСТИ –
БЕСПЛАТНО**

**24-25
АВГУСТА
2019**

www.coffeetefest.ru

Человек кофе и Человек чая

«Для кофе у меня есть время, в котором кофе — это цель, а для чая у меня есть весь день. Николай Долгий»»

и дефектов кофе было базой для создания чайных колес. С другой стороны, очень удобно использовать чайный глоссарий для описания кофе, потому что он богаче. Можно пробовать альтернативные методы обработки для создания новых вкусов кофе, изучая опыт чайной индустрии. Можно менять чай, используя инновационные кофейные способы заваривания. Думаю, взаимное проникновение культур горячих напитков одинаково выгодно каждой из культур.

Есть ли что-то в чайном мире, чего вам не хватает в кофейном, и наоборот?

Николай: В чайном мире не хватает исследований, вовлеченности в процесс науки. Не хватает открытости производителей к изменениям. В кофейном мире, на мой взгляд, все отлично. Ему только нужно время для вовлечения новых потребителей.

Михаил: Сейчас кофе — очень модный напиток. Но качество можно встретить очень разное. И в мире чая, и в мире кофе надо учиться отделять правду от того, что за нее выдается. Познавание кофе и чая я бы назвал одной из «лабораторий счастья», которую мы сейчас развиваем.

Кому хочется выразить благодарность за помощь на пути к сегодняшнему моменту?

Михаил: У меня всегда основные слова благодарности адресованы моей жене. Говорят, что у каждого великого человека есть великая половина. Мы много лет вместе — это мощная поддержка и фундамент. Наша команда, сложившаяся вокруг нашего дела, — по сути, тоже наша семья. И ей тоже отдельное спасибо.

Николай: Я всегда чувствую поддержку своей семьи и благодарен прежде всего ей. Хочу поблагодарить и моих непосредственных руководителей. Эти

люди помогают мне учиться и создают мне условия для реализации как чайному эксперту. Не могу забыть и команду наших титестеров — мы всегда готовимся вместе, и это очень помогает.

Николай, Михаил, спасибо за беседу. И, конечно, за вашу работу. Успехов, вкусного чая и вкусного кофе!

Беседу вела Алёна Величко

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



Create a taste of success

13–15 марта 2019 года, Москва



6 кофейных чемпионатов и премий
240 профессионалов со всей страны
70 судей • 80 волонтеров

ГЕНЕРАЛЬНЫЕ СПОНСОРЫ

KLD Coffee Importers
Discover Coffee Continents



ДЕЛОВАЯ РУСЬ
компания и сервисный центр для профессионалов

nuova
SIMONELLI
espresso coffee machines

Victoria Arduino
since 1905

DaVinci
GOURMET



LA CIBALI

SATORI INTENTO
RUSSIA

BWT
water + more

СПОНСОРЫ



WEST 4
ROASTERS

Huhtamaki 25th



FIRST CUP



GOURMET STYLE
BLUZZI NEW YORK

acaia

PENTAIR
EVERPURE



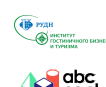
ОРГАНИЗАТОР

Кофе Чай
деловая кухня в России

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ПАРТНЕРЫ





КОФЕЙНЫЕ ЧЕМПИОНАТЫ ПОД ЭГИДОЙ SCA/WCE



Российский чемпионат по завариванию (Brewers Cup)

1. Виолетта Ябловская (DoubleB Coffee&Tea)
2. Лилия Гадельшина (DoubleB Coffee&Tea)
3. Дмитрий Маричев (DoubleB Coffee&Tea)
4. Тимур Миронов (ЧиП)
5. Станислав Смирнов (Setter's)
6. Богдан Прокопчук (DoubleB Coffee&Tea)



Российский чемпионат по кап-тестингу (Cup Tasters)

1. Илья Хлызов (Смена/Больше Кофе, 8/8, 4:48)
2. Александр Погодкин (Кофе Брейк, 8/8, 5:13)
3. Денис Нехаев (Coffee Workshop, 8/8, 5:47)
4. Антоний Нилов (Атлас кофе, 7/8, 5:05)





КОФЕЙНЫЕ ЧЕМПИОНАТЫ ПОД ЭГИДОЙ SCA/WCE



Российский чемпионат бариста
(Barista)

1. Константин Храмов (DoubleB Coffee&Tea/Перфекциониста)
2. Сергей Митрофанов (Rockets Coffee Roasters)
3. Дмитрий Землянов (Академия Кофе)
4. Андрей Колесников (Кофемания)
5. Татьяна Фукс (Омни Кофе)
6. Дарья Заворуева (Кофемания)



Московский отборочный этап
чемпионата по латте-арт (Latte Art)

1. Полина Нотик (Roast&Crosby)
2. Михаил Фёдоров (DoubleB Coffee&Tea)
3. Виталий Веретильник (DoubleB Coffee&Tea)

www.baristabattle.ru

Фотографии: Светлана Садыкова, Маргарита Садыкова





КОФЕЙНЫЕ ПРЕМИИ ЖУРНАЛА «КОФЕ И ЧАЙ В РОССИИ»



Национальная премия
«Обжарщик года»

1. Олег Жильцов (Tasty Coffee)
2. Татьяна Елизарова (Happy Roasters)
3. Владлен Кожокар (Кофемания)
4. Андрей Евтеев (Кофевейв)
5. Сергей Сурцев (Surtsev Coffee Roasting)
6. Виталий Тарасенко (Кофе Хауз)

Лучшая компания в категории «Произвольная обжарка»:
Rockets Coffee Roasters Moscow (Святослав Фадеев)

Лучшая обжарка по результатам зрительской дегустации
(6 финалистов, обязательная обжарка):
Владлен Кожокар (Кофемания)





Национальная премия «Бариста года»

1. Максим Сектерев (Tasty Coffee)
2. Ольга Михина (DoubleB Coffee&Tea)
3. Александр Дьячков (Make Love Pizza)

Организатор — журнал «Кофе и Чай в России».

Чемпионаты прошли при поддержке Ассоциации «Росчайкофе» и Российского отделения SCA, под эгидой World Coffee Events.

С результатами, фото и видеоточетами можно ознакомиться на нашем сайте и в соцсетях.

www.baristabattle.ru



[russian_barista_days](https://www.instagram.com/russian_barista_days)



[russianbaristadays](https://vk.com/russianbaristadays)



[groups/russianbaristadays](https://www.facebook.com/groups/russianbaristadays)



Обучающие программы^Р

Сенсорный анализ кофе

- Что такое сенсорный анализ?
- Анатомия и физиология сенсорного восприятия
- Определение сенсорных характеристик в кофе
- Протокол каппинга

Введение в кофе

- Кофейная цепочка
- История распространения кофе
- Что такое спешиалти кофе
- Каппинг кофе
- Заваривание кофе
- Практика заваривания и дегустации

Pre-Q Arabica

- Дефекты зеленого зерна
- Развитие вкусовых навыков
- Каппинги
- Триангуляции





АО «Импортеры кофе КЛД» приглашает на обучающие курсы по программе SCA Coffee Skills Program «Введение в кофе» и «Сенсорный анализ кофе», начальный уровень. Обучение проводит Q Arabica грейдер, тренер SCA и бренд-менеджер компании Дарья Захарова.

«Введение в кофе» — это однодневное погружение в мир кофе, которое будет особенно интересно начинающим свой путь в индустрии, а людям с опытом работы поможет восполнить пробелы в понимании того, как работает кофейная цепочка и как ее звенья влияют на вкус в чашке. Курс включает в себя каппинг по протоколу SCA, практикум по завариванию кофе и различные дегустации.

На начальном уровне модуля «Сенсорный анализ кофе» рассматриваются фундаментальные вопросы органолептической оценки, без понимания которых невозможно нарабатывать опыт дегустации. Курс насыщен практическими упражнениями, которые помогают научиться понимать, как оценивать различные характеристики кофе. Каждому участнику обучающего курса предлагаются раздаточные материалы, соответствующие его программе и одновре-

менно являющиеся рабочей тетрадью студента на период обучения; кроме того, в этих материалах содержатся полезные ссылки и список рекомендованной литературы.

С 22 по 24 мая в АО «Импортеры кофе КЛД» состоится Pre-Q Arabica тренинг, который представляет собой вводную практическую часть курса Q Arabica Combo Training and Exam Course без сдачи финальных экзаменов. Обучение включает в себя изучение дефектов зеленого зерна, упражнения на развитие вкусовых навыков, каппинги и триангуляции. Данный курс разработан для тех, кто готовится к прохождению сертификации, а также для всех, кто работает в индустрии специалти кофе и хочет разбираться в нюансах его оценки. Тренинг проводит Глория Педроза (Gloria Pedroza), руководитель отдела качества Neumann Kaffee Gruppe, сертифицированный Q-инструктор.

Получить более подробную информацию о предстоящих курсах можно, обратившись к Дарье Захаровой (daria.zaharova@nkg.coffee, +7 495 223 03 47 доб. 118), или на нашем сайте.

www.kld-coffee.ru



Ижевский кофейный феномен

Ижевск — столица Удмуртской Республики. Население — более 600 тысяч человек. Город носит неофициальное звание «оружейной столицы» России, именно здесь работает концерн «Калашников», выпускающий одноименные автоматы.

В этом году и премия «Бариста года», и премия «Обжарщик года» были вручены специалистам из Ижевска, работающим в компании Tasty Coffee, — Максиму Сектереву и Олегу Жильцову. Чтобы понять ижевский кофейный феномен, мы поговорили с Максимом, Олегом и директором Tasty Coffee Михаилом Шаровым. Прокомментировать ижевскую кофейную жизнь согласилась и Валентина Моксунова, генеральный директор «Колибри кофе» и руководитель проекта «Деревня обжарщиков», который в октябре прошлого года как раз проводился в Ижевске.

Михаил Шаров. Директор Tasty Coffee



Михаил, скажи, пожалуйста, как давно ты открыл кофейный бизнес в Ижевске? В твоём случае обжарка появилась вслед за кофейнями или, наоборот, кофейни дополнили обжарочный цех?

Компании Tasty Coffee в этом году будет уже 11 лет, и обжаркой мы занимались

почти все время ее существования. А вот кофейням в марте исполнилось всего 3 года, хотя желание иметь собственное место возникло задолго до реализации.

В 2016 году у нас появилось самое важно для открытия кофеен — команда. Мы достаточно быстро нашли нужное помещение с высокими потолками и большими окнами. Когда три года назад мы открывали кофейню, в городе каждому первому нужно было объяснять, что такое альтернатива, почему сахар не обязателен и, самое трудное, почему надо переходить на черный кофе.

Сейчас у нас три кофейни, и за время их существования доля черного кофе от всех продаваемых напитков выросла с 4% до 25%, а мы получили понимающих и требовательных гостей.

Насколько, по-твоему, конкурентна кофейная среда в Ижевске? Много ли интересных кофеен? Ижевск — кофейный город?

В Ижевске мы далеко не монополисты, существуют и другие обжарщики, и другие интересные кофейни. Очень радует тот факт, что заведения, где кофе не является основным продуктом, тоже идут в направлении улучшения качества напитка. Конечно, в идеале хочется, чтобы вкусный фильтр-кофе был в каждом кофейном месте, тогда можно будет сказать, что Ижевск — кофейный город. Нам кажется, это вполне возможно.

Принимал ли ты участие в подготовке своих сотрудников к чемпионатам? Или они всем занимались сами?

К чемпионатам мы готовились целой командой вместе с обжарщиками и бариста, но конечно, они и сами неверо-

ятные молодцы. Это был всего второй сезон чемпионатов, в котором мы осознанно приняли участие, понятно, что многое было в первый раз. Например, мы впервые участвовали в четырех дисциплинах, мы первый раз заявили на премии, поэтому особенно приятно, что обе премии мы выиграли.

Максим Сектерев. Бариста года



Максим, поздравляем с победой! Скажи, сколько лет ты работаешь бариста?

В течение трех лет с небольшим перерывом между вторым и третьим годом.

В первый раз участвуешь в премии «Бариста года»?

Да, в премии «Бариста года» я участвовал впервые, а до этого был опыт участия в уральском отборочном чемпионате бариста по классике.

Как проходила подготовка к конкурсу, кто тебе в этом помогал?

Ежедневная работа над техникой для её улучшения. Над общим впечатлением и презентацией я работал с помощью гостей в кофейне, так как концепт подразумевает длительное общение с гостем. Вкус — это дело рецепта и техники. Если второе я отрабатывал на сменах в кофейне, то с первым в какой-то мере мне помогал мой наставник Роман Стерхов, а также просмотр мировых чемпионатов с последующими экспериментами над рецептами.

Подготовка началась сразу после регистрации на конкурс. Вначале это была отработ-

ка латте-арт, затем уже подготовка презентации, философии темы выступления. К концу периода тренировок оставались прогоны выступления в свободное от работы время в нашем тренинговом центре.

Расскажи, что ты приготовил судьям, какой кофе и способ заваривания выбрал на альтернативную подачу?

Я сварил два эспрессо и два капучино на натуральной Эфиопии. Для первого использовал брю ратио 1:2.2, а для капучино — 1:1.7. Добивался гармонии во вкусе. Судя по всему, получилось (улыбается). Для альтернативы я выбрал Кению мытой обработки, а чтобы приготовить её, использовал декантер для заваривания от компании-спонсора Brewista.

Есть ли у тебя любимый кофе?

Чаще всего я пью фильтр-кофе, как ручной, так и регулярный. Дома предпочитаю каппинг — просто и вкусно. Вообще у меня нет особых предпочтений, кроме одного — чаще всего пью чёрный кофе, хотя и очень редко, но балуюсь капучино.

А какой кофе любят в Ижевске? Что сейчас самое популярное?

Самые популярные в нашем городе, наверное, классические молочные напитки. Медленно набирает популярность именно вкусный кофе, тот, в котором сладость достигается путём подбора рецепта и, если речь идёт о молочных напитках, баланса кофе и молока.

В своем интервью после чемпионата ты упомянул, что думаешь о продвижении кофейной индустрии в целом, есть ли у тебя какие-либо планы на будущее в этом направлении? И как обстоят

Ижевский кофейный феномен

дела в Удмуртии с продвижением специалти кофе и кофеен третьей волны?

Для меня продвижение специалти кофе — это работа с каждым гостем на все 100%, увеличение от раза к разу оборотов в передаче информации о продукте. Важно чем-то завлечь гостя, дать ему почувствовать, что мир кофе широк и многообразен. Я хочу развиваться и дальше, впереди у меня первая поездка на кофейные фермы, которую я жду с нетерпением, а также новые чемпионаты, в которых я жажду участия, а именно, классический чемпионат бариста.

В Удмуртии кофейни третьей волны, наверное, можно пересчитать по пальцам, однако это небольшое количество дарит гостям вкус, который порождает ещё больший спрос. В будущем, я думаю, в нашем городе откроется немало кофеен, потому что кофе здесь точно любят.

Олег Жильцов. Обжарщик года

Поздравляем с победой, Олег! Расскажи, когда ты выбрал для себя кофейное направление, это сразу была обжарка, или до этого был проделан какой-то путь по кофейной стезе?



В кофейную сферу я попал, можно сказать, случайно — сначала была работа барменом во время учебы в университете, после бара начал работать в кофейне, затем Tasty Coffee открыли первую кофейню в Ижевске, и я перешел работать туда. Через какое-то время из-за роста объемов компании потребовался новый обжарщик, меня позвали, и я согласился.

Получается, твоя дорога к кофе началась во время учебы в университете, с классической студенческой подработки? Довольно часто мы узнаем о бариста, которые, начав заниматься кофе, так и не завершили свое высшее образование, и некоторые из них теперь жалеют об этом. А на кого ты учился? Удалось ли окончить университет? И нет ли у тебя желания вернуться к полученной специальности?

С одной стороны, подработка может помешать учебе, а с другой — помогает раньше найти тот путь, который по-настоящему интересен. У меня все-таки получилось окончить университет по профилю «Защита в чрезвычайных ситуациях и управление рисками», но по специальности я не работал, с головой ушел в кофейную индустрию. Сейчас уже очень сложно представить обстоятельства, при которых мне захотелось бы начать работу в МЧС.

Что тебя привлекло в обжарке как в профессии? Что ты любишь в своей работе больше всего?

Составление профилей обжарки — интересный и творческий процесс, а кофе — очень сложный продукт, развиваться в котором можно бесконечно. Больше всего нравятся те моменты, когда во время каппинга понимаешь: получилось именно то, что задумывал, и результат радует.

Помнишь, какой был первый самостоятельно обжаренный кофе?

Точно вспомнить теперь уже сложно, но скорее всего, это было что-то на ростере, на котором в то время мы жарили кофе для эспрессо, так как кофе под фильтр доверили жарить не сразу.

А какой у тебя сейчас любимый кофе и способ обжарки?

Больше всего нравится яркий кофе из Африки, светлой обжарки, заваренный в воронке.

Какой кофе ты выбрал на произвольную обжарку для участия в Национальной премии «Обжарщик года»?

Рома Стерхов, менеджер по качеству в нашей компании, параллельно со мной участвовал в чемпионате по завариванию и выбрал для выступления смесь двух лотов Гейши из Панамы — Аурум и Лотос. Когда мы выбирали кофе для произвольной обжарки, решили отправить на конкурс лот Лотос, потому что он как раз оставался в нужном количестве. Но я понимал, что это специфичный сильно ферментированный кофе и в чистом виде он может и не набрать высоких оценок в каппинге. Поэтому я тем более рад, что победил не за счет Гейши, а за счет высоких баллов на обязательной обжарке.

В прошлом году именно в Ижевске проходила «Деревня обжарщиков», что полезного удалось почерпнуть из этого проекта для своего участия в премии «Обжарщик года»?

Мероприятие действительно было очень полезным, на «Деревне» был большой блок теории обжарки. Но все-таки правиль-

нее считать, что я пользовался знаниями, полученными не столько в результате какого-то одного учебного курса, сколько целой их серии, которую мы освоили за последние несколько лет. И тем приятнее, что выводы, которые мы сделали, подтверждаются в чашке.

Что бы ты порекомендовал посетить в Ижевске людям, которые приедут к вам с Максимом Сектеревым в гости, чтобы попробовать кофе, обжаренный Обжарщиком года и заваренный Бариста года? Есть у вас любимые места? И когда лучше приезжать в Ижевск?

В Ижевск, как и в целом в среднюю полосу России, нужно приезжать с мая по август или в середине зимы, чтобы поглазеть на сугробы. За кофе я патриотично посоветую приходить в наши кофейни, а вот за гастрономическими впечатлениями можно отправиться в «Луну и Черепаху» с азиатской кухней, за грузинской — в «Кинзу» или «Нино», в качестве бара настоятельно советую выбрать Bonnie Vie.

Кстати, а что бы ты заварил такому гостю?

Если бы меня заранее предупредили о приезде, то я накрыл бы каппинг наших моносортов, чтобы поближе познакомить гостя и с компанией, и с разнообразием сортов, которые мы обжариваем.



Валентина Моксунова. Ижевск — не исключение

Валентина Моксунова. Генеральный директор «Колибри кофе», руководитель проекта «Деревня обжарщиков» (подробнее читайте в «КиЧ» №6 2018, стр. 46-47).

В прошлом году в Ижевске проходила «Деревня обжарщиков». Какие особенности кофейной жизни Ижевска ты бы могла отметить? Почему ты в своё время выбрала Ижевск в качестве места проведения «Деревни»?



Каждый год мы объявляем конкурс среди желающих принять «Деревню обжарщиков». Стараемся выбрать команду, которая, с одной стороны, понимает устройство мероприятия, то есть, хотя бы раз приняла участие. С другой — это должна быть команда, для которой «Деревня обжарщиков» станет важным этапом развития, поможет укрепить авторитет местной обжарки в России.

Компания Tasty Coffee выросла из регионального никому не известного бренда до узнаваемого на национальном уровне. Сегодня это во многом образец построения бизнеса по обжарке кофе, где большое внимание уделяется эффективной работе каждого сантиметра площади, минимизации потерь, организации учета, контроля, потоков товаров и капитала. Я хотела, чтобы это увидели участники «Деревни».

Кроме того, одна из тем «Деревни обжарщиков» в 2018 году, мультисенсорное восприятие кофе, предполагала участие в научном исследовании на базе местной кофейни, итоги которого могли бы стать частью работы Фабианы Карвальо (Университет Сан-Паулу, Бразилия). Нас привлекла надежность кофейни Tasty Coffee: им можно было поручить и подачу кофе гостям на протяжении месяца по определенной методике, и сбор данных.

Мы гордимся всеми командами, с которыми провели «Деревню обжарщиков»: из Твери, Омска, Брянска, Белгорода. Каждая из них поднимает планку на новый уровень, Ижевск не стал исключением из этого приятного правила.

Феномен не ижевский, феномен — в Ижевске

Следует признать, что наша попытка найти в успехах специалистов из Ижевска какой-либо специфический ижевский признак не увенчалась успехом. Конечно, мы не ожидали ответов в стиле «здесь у всех автоматы, приходится варить хороший кофе» или «над Ижевском раз в два дня распыляют кофейный порошок» — но небольшая надежда на то, что в Ижевске существует кофейный гений места, у нас была.

Оказалось, что нет — в Ижевске, как и в любом другом месте на Земле, все зависит от людей. Со светлой головой, прямыми руками и тем азартным ремесленным трудолюбием из которого, в итоге, получается душистый хлеб по утрам, уютные чайные, вкусный кофе, красивые дома и множество других замечательных вещей. А это значит, что повторить успех специалистов из Ижевска можно в любом другом городе страны. Дерзайте, коллеги!

World Barista Championship 2019



С 11 по 14 апреля 2019 года в Бостоне в рамках выставки Specialty Coffee Expo прошел мировой чемпионат бариста World Barista Championship 2019. В турнире, который длился четыре дня, состязались представители 54 стран. Представляем вашему вниманию краткие отчеты о кофе, с которым работали финалисты, описание выступления чемпиона и предтурнирное интервью российского участника.

6 место. Мэтью Тэйс (Mathieu Theis), Швейцария

- Эспрессо: «Лорена», Бразилия, Минас-Жерайс, углекислая мацерация.
- Молочный напиток: Уганда, водопады Сипи.
- Авторский напиток: гибрид Н1, Коста-Рика.

5 место. Войтек Бьяльчак (Wojtek Bialczak), Германия

- Все напитки: Эжженионидис, Колумбия, Каука, натуральная обработка.

4 место. Микаэль Джасин (Mikael Jasin), Индонезия

- Эспрессо: грин-тип Геша, Панама, углекислая мацерация.
- Молочный напиток: Эфиопское наследие, Эфиопия, Гуджи, углекислая мацерация.
- Авторский напиток: Лонгберри, Индонезия, Северная Суматра, ферма Вахана Эстейт, углекислая мацерация.

3 место. Коль Тород (Cole Torode), Канада

- Все напитки: Сидра, Колумбия, ферма Ла Пальма и Эль Тукан, анаэробная ферментация, урожаи разных годов.
- Эспрессо: урожай 2019.
- Молочный напиток: урожай 2018.
- Авторский напиток: смесь урожаев 2018 и 2019.

2 место. Микалис Димитракопулос (Michalis Dimitrakopoulos), Греция

- Все напитки: Геша, Панама, ферма Финка Дебора, анаэробная ферментация.

1 место. Чжу Ён (Jooyeon Jeon), Южная Корея

Выступление Чжу Ён было посвящено теме углеводов. Само представление — яркая смесь науки и гостеприимства. Чжу Ён рассказывала о моно-, ди-, олиго- и полисахаридах, демонстрировала получение особо сладкого молока путем фракционного замораживания, поила судей чистым раствором кофейных полисахаридов. При этом Чжу Ён приветствовала судей сидя на столе, затем усадила на стол самих судей, перемещала их внутри своего рабочего пространства, а закончила все в форме дружеской вечеринки, когда судьи чокались бокалами с ее авторским напитком.

Во всех трех напитках (эспрессо, капучино и авторский напиток) Чжу Ён использовала сорт кофе Сидра (гибрид Красного Бурбона и Типики) фермы Ла Пальма и Эль Тукан из колумбийского региона Толима.

Для приготовления авторского напитка Чжу Ён использовала раствор полисахаридов, экстрагированных из кофе, крахмал (олигосахарид), солод (дисахарид), ежевичный соус (моносахарид) и эспрессо. Фактически ее коктейль был попыткой восстановить углеводы, которые кофе теряет в время обжарки.



Кстати. Двое из шести финалистов использовали в авторском напитке чай: в дело пошли 13-летний пуэр и яблочная комбуча на зеленом чае.

Для эспresso — Гешу, Катурру — с молоком

Россию на чемпионате World Barista Championship 2019 представлял Константин Храмов («Даблби»), занявший, в итоге, девятое место. Для эспresso Константин использовал панамскую Гешу углекислой мацерации с фермы Финка Дебора, его молочный и авторский напиток были приготовлены на Катурре углекислой мацерации из Коста-Рики. В авторский напиток, помимо кофе, вошли смесь молока с соком лайма и томленный в сувиде в течение 10 часов сироп (коричневый сахар, вода, африканская ваниль, цедра красного апельсина). Авторский напиток подавался в охлажденных бокалах для белого вина с ароматизацией туманом из сухого льда с корицей.

Константин — профессиональный спасатель, он работал пожарным и авиационным спасателем. Увлекается спортом и туризмом. На самом деле, разнообразие специальностей, которыми владеют бариста, и круг их увлечений удивительны — как раз тому, насколько разных людей объединяет кофе, Константин посвятил часть своего выступления на чемпионате.

Константин, сколько лет ты занимаешься кофе? Когда и почему ты выбрал эту сферу деятельности?

Чуть больше пяти лет. Выбрал эту сферу очень просто: мне нужна была работа, нужно было платить за квартиру, покупать себе еду, самым быстрым и доступным,



что я мог в тот момент найти для себя, был общепит. Я пошел устраиваться официантом, но в тот момент, когда я пришел, оказалось, что у ребят уволился бармен, и мне предложили стать барменом. Я просто подумал: «Ого, а бармен — это все таки круче, чем официант!» Вот так я оказался в кофе.

Помнишь ли ты свой первый выпитый и впечатливший кофе и первый кофе, приготовленный самостоятельно?

Да помню, это было с моим первым наставником в кофейне «Шоколадница» в Казани. Я вообще не пил кофе, мне он не был интересен, я его просто представлял себе как тонизирующий напиток с непонятным вкусом. И, по-моему на первом занятии, мой бар-менеджер рассказал о кофе, о том, что он бывает разный, и приготовил мне эспresso. Уже тогда я понял, что кофе, оказывается, может быть

не только такой, как дома, приготовленный из ложки растворимого кофе и стакана кипятка. Свой же первый самостоятельно приготовленный кофе я не помню, думаю, он был не очень.

***Есть ли сейчас у тебя любимый кофе?
Любимый вкусовой профиль?***

Мне кажется, у большинства кофейных энтузиастов нет любимого кофе, любимой разновидности, любимого вкусового профиля. Мне нравится кофе за то, что он такой разный. Именно это я в нем люблю, и на чем-то одном останавливаться даже не хочется.

Расскажи о своем выступлении. Что ты заваривал для судей?

Уже не в первом своем выступлении я осознаю, что кофе для молочного напитка

и кофе для эспрессо — это для меня разный кофе сам по себе. И в очередной раз готовясь, я понял, что мне нужно два кофе: один — для молочного напитка, другой — для эспрессо. Таким образом, под параметры судейских листов эспрессо мы искали один кофе, под параметры молочного напитка нам нужен был кофе, который в сочетании с молоком получался бы очень ярким, с энзимными вкусами, с классной молочной сладостью. Ну а авторский напиток — это для меня всегда сложно, это боль. Ты пытаешься найти какие-то интересные сочетания разных ингредиентов с твоим кофе, чтобы получить что-то необычное в напитке или что-то сделать более ярким, добиться какой-то необычной текстуры, может быть, сладости, словом, получить такой напиток, который самому хотелось бы допить.

Ароматная коллекция

AROMA[®] collection



НАСЛАДИСЬ НОВОЙ ФОРМОЙ ВКУСА!

Натуральный молотый кофе в капсулах

www.lebo.ru

World Brewers Cup 2019



Там же, в Бостоне, с 12 по 14 апреля соревновались участники мирового чемпионата по завариванию кофе World Brewers Cup 2019. 40 бариста в течение трех дней готовили кофе самыми разными способами. До финала, как и положено, дошло шестеро — информация о том кофе, который они готовили в финале, описание выступления чемпиона и интервью с представительницей России — перед вами.

6 место. Даниель Хофштеттер (Daniel Hofstetter), Швейцария

- Красный Катуйай, Боливия, ферма Финка Такеси, мытая обработка.

5 место. Су Ши Ян (Hsu Shih Yuan), Тайвань

- Геша, Панама, ферма 90+, натуральная обработка, анаэробная ферментация.

4 место. Чикако Накаи (Chikako Nakai), Япония

- Геша, Панама, холодная ферментация.

3 место. Алессандро Галтиери (Alessandro Galtieri), Италия

- Геша, Панама, Санта-Клара, ферма Финка Охо де Агуа, анаэробная ферментация.

2 место. Патрик Рольф (Patrik Rolf), Швеция

- Геша, Коста-Рика, натуральная обработка, анаэробная ферментация.

1 место. Ду Цзянин (Du Jianing), Китай

Для Ду Цзянин прошедший чемпионат стал третьим, в 2016 году она заняла в общем зачете пятнадцатое место, а в 2018 — восьмое.

На World Brewers Cup 2019 Ду Цзянин покорила судей четкостью выступления и полным отсутствием внешних признаков волнения. Меняя скорость пролива от шести граммов в секунду до четырех, а затем до пяти, Ду Цзянин предоставила судьям возможность наблюдать в реальном времени на планшете построение графиков с параметрами своего заваривания.

Победительница готовила эфиопскую Гешу с фермы 90+, ферментированную в течение четырех недель. Для заваривания своего кофе она использовала специально подготовленную воду, привезенную с Тайваня, напиток подавался судьям в изготовленных для чемпионата розовых чашках с заужением чуть выше середины (по форме напоминающих кувшинчики).

Особенностью выступления стало и то, что о кофе победительница рассказала судьям только в самом конце выступления, когда они уже попробовали напиток. Тем самым Ду Цзянин подчеркнула приоритет мастерства и чистых вкусовых переживаний над имиджем зерна.



Поучительная ремарка. И в World Barista Cup, и в World Barista Championship победителями стали участники с солидным турнирным опытом. Для Ду Цзянин это третий мировой чемпионат, для Чжу Ён — второй.



Геша-ремарка. Пятеро из шести финалистов World Barista Cup 2019 заваривали Гешу, при этом трое — панамскую.

Я с детства люблю соревнования



В 2017 году она стала мировым чемпионом-аромастером (World Aromaster Championship). В 2018-м — четвертой в мире в этом же чемпионате. В 2019-м Виолетта Ябловская («Даблби») представляла Россию на World Brewers Cup.

В произвольной программе она готовила кофе из Эфиопии (Гуджи, станция Урага, среднетемпературная анаэробная ферментация). Для заваривания Виолетта использовала японскую воронку Origami (так же, как чемпионка Ду Цзянин) и фильтры от Hario. Чашки были изготовлены специально для турнира по эскизам Виолетты и ее тренера Дмитрия Бородаева керамистами Polemica Ceramics. Форма чашек была оптимизирована под наиболее полное раскрытие аромата кофе.

Виолетта, сколько лет ты уже занимаешься кофе? Помнишь ли ты, что тебя привлекло в этой профессии?

Кофе занимаюсь 5 лет. Поначалу просто любила пить его, потом захотелось копнуть глубже, узнать больше, ну и понеслось.

Есть ли у тебя любимый кофе? И какой кофе чаще всего завариваешь гостям?

Я люблю черный кофе. Какого-то конкретного любимого сорта нет, всегда классно открывать что-то новое. А гости чаще заказывают что-то с молоком, сладкое.

Какие качества (кроме профессиональных навыков) важны в твоей работе?

Коммуникативные навыки, тяга к экспериментам и любопытство.

Сколько длилась подготовка к чемпионату, и кто тебе в этом помогал?

Помогал мне во всём Дима Бородаев. Подготовка началась еще с Московского отборочного. Начали мы за месяц примерно. Январь оказался очень насыщенным! Дима готовил участника мирового чемпионата по обжарке, поэтому нам нужно было лететь вместе с ним в Римини. И мы взяли с собой два огромных чемодана вдобавок к нашим вещам для того, чтобы я могла там гоняться. Потому что сразу после Римини была запланирована поездка в Эфиопию. Там уже только речь повторяла в девятичасовых поездках на машине

Виолетта Ябловская. Я с детства люблю соревнования

и перед сном. Прилетела я ровно к первому дню чемпионата. Прошла Московский отборочный и вот — до Российского снова месяц подготовки. Мы с Димой сделали выводы после Москвы и решили изменить всё: кофе, концепцию, метод и т.д. Российский чемпионат, каким бы престижным он ни был, является только отборочным! Мы понимали: если победим, то не будет времени менять кофе и программу, это было сразу выступление с расчетом на мировой. Кофе приехал за две недели до Российского чемпионата. Он оказался очень сложным в работе, из-за особенной ферментации. Его сложно жарить, потом ещё нужно перебрать. Мы долго выбирали профиль обжарки и метод с рецептом.

Что дает тебе участие в соревнованиях? Ведь не всегда результатом может быть победа.

Чемпионаты — это в любом случае развитие, как личное, так и в самой индустрии. Я с детства люблю соревнования. Правда, тогда они были спортивными, но соревновательный дух есть в любом турнире. Каждый чемпионат, в том числе и кофейный, — это вызов себе, проверка себя: сможешь или нет.

Если бы не кофе, чем бы ты сейчас занималась? Есть ли у тебя другие интересы или хобби?

Есть много всего, чем бы я хотела заниматься помимо кофе! Жаль только, что приходится выбирать. Хотелось бы больше времени уделять иностранным языкам: довести до совершенства английский и заняться вплотную испанским. Ещё очень хочу попробовать себя в программировании. Но всему своё время!



Cafe Show China 2019

Aug.30–Sept.1, 2019 China Int'l Exhibiton Center

Contact: Angelina Xin, Gao Dan

T. +86-10-8460-0816/0716 E.xinxin@ciec.com.cn gaodan@ciec.com.cn

Tea Preparation



Tea Masters Cup



Russia 2019

С 13 по 15 марта 2019 года в Москве, в рамках выставки СТРЕ, прошли национальные финалы чемпионата чайных мастеров Tea Masters Cup Russia в категориях Tea Preparation (Приготовление чая), Tea Pairing (Чайная композиция), Tea Mixology (Чайная миксология) и Tea Tasting (Дегустация чая). В национальном финале приняли участие победители отборочных турниров в Москве, Санкт-Петербурге, Ростове-на-Дону и Новосибирске. Победителями и призерами в категориях стали:



Tea Preparation
Приготовление чая

- 1** Артем Каханский
Чайная Берлога
Красноярск
- 2** Дмитрий Козлов
Ча Жень
Новосибирск
- 3** Роман Сорокин
Даблби
Москва



Tea Pairing
Чайная композиция

- 1** Юлия Якунина
Даблби
Москва
- 2** Никита Тютчев
Даблби
Москва
- 3** Руслан Анциферов
Альбатрос
Таганрог



Tea Mixology
Чайная миксология

- 1** Андрей Колбасинов
Чайка
Тула
- 2** Мария Суховерхая
Даблби
Москва
- 3** Анастасия Фукс
Italy Group
Санкт-Петербург



Tea Tasting
Дегустация чая

- 1** Владислав Ренжиглов
Буян чай
Ростов-на-Дону
- 2** Николай Долгий
Орими
Санкт-Петербург
- 3** Виталий Бугаев
Орими
Санкт-Петербург





Приготовление чая Артём Каханский

Чайная берлога. Красноярск

1. Шэн пуэр (Менхай, 7542, 1999 год, тайваньская выдержка), варка в японском серебряном чайнике на инфракрасной плитке, 5 минут.
2. Цейлонский черный чай (Лумбини) в фарфоровом чайнике (3,5 грамма, 90°C, 2 минуты).

1. Мастерская подача
2. Организаторская подача



1. Колд брю из непальского органического чая с добавлением ржаного финского аквавита с лимоном, осветленного пектиназой бананового сока и шелухи мускатного ореха.
2. Колд брю из зеленого чая (цейлонский ганпаудер), мате, миндальное молоко и немного гренадина с лимонной цедрой.

Чайная миксология
Андрей Колбасинов
Чайка. Тула





Дегустация чая Владислав Ренжиглов

Буян чай. Ростов-на-Дону

Чистый чай:
третья позиция (2 чая из 5).

Многокомпонентная смесь:
вторая позиция (2 компонента из 3).
В купаже из черного чая, корок граната,
черной бузины и душицы определены
корки граната и черная бузина.

1. Мастерская подача
2. Организаторская подача



1. Комбуча на тайваньском улуне
«Весна четырех сезонов»
со вторичной ферментацией с грушей
сорта «Конференция». Суфле на основе
того же улунa и желе из узбекского
лимона и красного сицилийского
апельсина.

2. Безалкогольный чайный грог
из сифонизированного с пряностями
цейлонского чая (Лумбини)
и цитрусового сиропа. Круассан.

Чайная композиция
Юлия Якунина
Даблби. Москва





Tea Masters Cup Russia 2019 завершен!

Спасибо участникам, спонсорам, волонтерам и судьям!

ГЕНЕРАЛЬНЫЕ СПОНСОРЫ



СПОНСОРЫ



ПАРТНЕРЫ



LEDOCOOL



ОРГАНИЗАТОРЫ



Tea Masters Cup Russia 2020 начинается!

Заваривайте, миксуйте, комбинируйте, дегустируйте!



Московский отборочный этап чемпионата Tea Masters Cup Russia сезона 2019–2020 состоится 24–27 сентября 2019 года в рамках выставки WorldFood Moscow (павильон «Чай и Кофе»). Анонсы региональных отборочных турниров ждите на нашем сайте и в соцсетях!

www.teamasterscup.ru

Фотографии: Кристина Гаврилина



Полина Сагара

Драматургия чаепития

Полина Сагара — чемпионка России и бронзовый призер мирового турнира Tea Masters Cup в категории Tea Preparation (Приготовление чая). Ее выступление на мировом ТМС было настоящим театральным шоу — с маленькой фигуркой Достоевского и большим (относительно маленького Достоевского) самоваром.

Полина окончила Санкт-Петербургский государственный институт культуры по специальности «Режиссура театрализованных шоу-программ». Это большая удача, потому что чаепитие тоже можно считать театрализованной шоу-программой, в которой чай является декорацией, а чайный мастер — актером. Ну а там, где есть шоу, найдется место и режиссуре с драматургией.

Полина, насколько важно для чайного мастера уделять внимание режиссуре своего выступления?

Давайте сразу договоримся, что вкус продукта первичен (а то чайные снобы потом заклеят меня как кукловода, не ценящего вкус чая). Но мы сейчас не будем обсуждать вкус-аромат-послевкусие. Поговорим обо всём остальном.

Чемпионат — это публичное выступление! Презентация продукта и себя как мастера, а значит, должна быть и драматургия.

За 15 минут вы должны захватить внимание судей и буквально влюбить их в себя.



Представьте, что у судьи есть возможность отказаться пробовать ваш напиток, если его не заинтересовала презентация. Как бы вы построили своё выступление в таком случае? Наверняка вы уделите бы драматургии чуть больше внимания!

В системе чемпионатов Tea Masters Cup три категории подразумевают публичное выступление: Чайная миксология, Приготовление чая и Чайная композиция. Как ты думаешь, должна ли различаться драматургия выступлений в разных категориях? И как разумнее всего строить выступление с драматургической точки зрения?



Мне кажется, структура выступления должна быть такой:

- Приветствие.
- Представление себя и своей истории — как ты пришёл именно к такому продукту.
- Представление продукта: обоснование выбора чая, посуды и прочих ингредиентов, если они есть.
- Обоснование выбора способа приготовления и его описание.
- Вкусовой прогноз.
- Безупречное приготовление.
- Аккуратная подача.
- Завершение выступления.

Такую структуру можно наполнить абсолютно по-разному. Но задача одна — нужно увлечь продуктом! Рассказать так, чтобы захотелось попробовать. Сделать что-то такое, чтобы возникло желание стать частью процесса, потрогать посуду, ощутить фактуру напитка. А после того, как попробуешь чай первый раз, попробовать его снова и рассказать о нем друзьям.

Миксология — это барная история, и она сильно отличается от обыденной жизни. Мы приходим в бар не столько выпить, сколько за хорошим настроением. Неформальное общение, музыка, шутки. Миксология — место для ярких красок, смелых

Приготовление чая — это спектакль для камерной сцены, но зато здесь можно транслировать большие идеи.

решений. Эдакий чайный цирк. Ведь бармены правда могут жонглировать бутылками и бокалами! Поэтому Миксология представляет собой шоу-программу, развлечение, лёгкий жанр.

Когда же у тебя только чай и вода, то не до шуток. Категория Приготовление чая — более серьёзное мероприятие. Здесь маскарад неуместен. Это скорее моноспектакль Чулпан Хаматовой: да, могут быть и суровые ритмы Цветаевой, и детские стихи Барто, и проникновенная лирика Веры Полозковой. Но через любой материал видно исполнителя — мастера, который рассказывает историю — всегда очень личную и пронзительную. Какую бы традицию и школу чайный мастер ни выбрал, ему нужно четко донести уместность этой школы и традиции в данном чаепитии. Пропустить через себя и выдать от «я», от человека, и адресовать человеку. Приготовление чая — это спектакль для камерной сцены, но зато здесь можно транслировать большие идеи.

В Чайной композиции, как мне кажется, ритм задаёт кухня. Мы как потребители очень избалованы, мы хотим есть не только вкусно, но и красиво, чисто, стильно и удивительно. Мы хотим, чтобы пара из чая и закуски сплелась у нас во рту в страстное па из аргентинского танго. Как? — Не наша забота, пусть работает мастер.

Чайная композиция — глубоководный мир вкусов, ароматов, фактур и послевкусия. Здесь инструментов в тысячу раз больше,

чем в других категориях. Но в ней и потребитель самый капризный, поэтому всё должно быть отработано идеально! На мишленовскую звезду и «Золотую маску» одновременно. А стилистика может быть любой.

Во время чайной церемонии в ресторане или баре мы сначала получаем информацию о продукте, о традиции, о методе приготовления и только после пробуем на вкус. А если мы видим, как его готовят для нас, то ещё больше вовлекаемся в процесс. К моменту дегустации мы уже равнодушны к мастеру! И потом идёт либо совпадение пазлов (вкусовой прогноз оправдался!), либо нестыковка. Но чем больше человек вовлечен в историю, тем он лояльнее ко вкусу. Люди программируемы — даже профессионалы. Так почему бы этим не воспользоваться?! Вот для чего и нужна драматургия.

Да, вкус первичен, но если вкусное блюдо нам подаёт зануда или сноб, едва ли мы порекомендуем кому-то и этого зануду, и место, где он занудствует.

У тебя очень интенсивный опыт участия в ТМС: региональный отборочный, российский национальный турнир, международный финал и судейство в отборочном по Северо-Западу — и все уложилось практически в один год. Расскажи, пожалуйста, как режиссура твоих выступлений трех уровней менялась от турнира к турниру.



Менялась серьёзность подготовки, количество предпринятых действий для достижения результата.

Если к отборочному я просто взяла свой любимый чай, выстроила последовательность действий при заваривании и собрала мысли в кучу, то во время подготовки к национальному я серьёзно простроила всю речь. Формулировала для себя идею выступления, расставляла смысловые акценты, учила точную последовательность мыслей!

К международному финалу ко всему прочему добавились занятия с репетитором по английскому — мы переводили написанную мною речь в максимально

адекватные по смыслу английские фразы. Работали и с произношением, конечно.

В связи с переводом на язык страны (вьетнамский) время для речи сокращалось вдвое. А значит, изложить свою идею надо было максимально ёмко, но не дойти до схематичности, остаться живой. Здесь драматургия была самой серьёзной — каждое слово и каждое движение были для конкретной задачи. Все акценты, смысловые паузы и время для переводчица — всё учитывала. Поэтому учила наизусть всю речь и дальше работала по актёрской школе с готовым текстом: старалась проживать каждую фразу, при этом четко заваривая чай.

Насколько изменилось твое представление о том, как нужно строить выступление, после того, как ты сменила роль участника на роль судьи и взглянула на происходящее с другого ракурса?

Осталось таким же: я и до финала четко понимала, что нужно создавать шоу, произведение, историю, где приготовление чая проходит лейтмотивом. Это не значит, что всем нужно взять марионеток и разыгрывать сказки. Нет! Но музыка и одежда в определенном стиле, отвечающем замыслу твоего выступления, стопроцентно должны быть! Подготовленная грамотная речь — обязательно. Ты должен каждую минуту понимать, зачем ты стоишь на сцене. И должны быть так называемые фокусы — вещи, которые удивляют. Это могут быть штрихи, но такие, чтобы их все увидели и запомнили тебя.

Судьей быть сложно: ставить оценки — очень ответственно! А ещё хочется больше жизни, драйва на сцене. Мало людей с горящими глазами, что странно. Ведь участники всех трёх категорий работают с людьми, значит, они должны уметь общаться, увлекать напитком, очаровывать собой. Брутальностью или лёгкостью, яркостью или умением работать в монохроме — неважно. Но после чемпионата ты как судья или зритель должен помнить участников. Картинки полученных впечатлений встают перед глазами, и тебе приятно их смаковать. Вкус уйдёт, а картинка останется. И её можно передать другому человеку — это и сюжет, и идея.

Задача ТМС — донести до потребителя, что чай — классный и многообразный продукт. Его палитра чрезвычайно широка: от белого китайского до чёрного кенийского. На чемпионате главную идею можно передать через стилистику выступлений.

И каждый человек здесь разный — не может быть общего стиля, одинаковых фартуков и стандартных фраз!

Через чай мы можем и должны представлять личность. Желание быть запоминающимся — это нормально!

В отличие от театра, выступление чайного мастера на чемпионате обращено, в первую очередь, к судьям и лишь во вторую — к зрителям. Как можно и нужно ли персонализировать свое выступление под судей, но при этом не упустить взаимодействие со зрителем? Возможно ли такое вообще?

Задача непростая! Если есть хоть малейшая возможность персонализировать своё выступление под судью и одновременно не нарушить общей гармонии, то делать это стоит обязательно! Но справиться с такой задачей слишком сложно.

А вообще — работать, как клоуны на дне рождения ребёнка: основное внимание имениннику (который задувает свечи и с которым постоянно общается ведущий), но не забывать и остальных детей. Рассказывать и тем, и другим — всё-таки не на стадионе выступаем. Но манера общения очень зависит от общего стиля выступления, конечно.

Главное — правильно составить речь, выделить акценты, чтобы всё было живо и интересно.

Если выступление будет сделано классно, то достаточно простых технических моментов, чтобы увлечь зрителя: музыкальное сопровождение, микрофон и трансляция на большой экран.

Спасибо, Полина! Удачных постановок и благодарных зрителей!

Чай: и это все о нем^Р

Чай — не только вкусный и полезный напиток, подаренный человеку природой. Он еще и один из самых загадочных феноменов, существующих на Земле, — долго и много изучаемый, но малоизученный.

Все, что касается чая, необычно, увлекательно, таинственно и во многом неоднозначно. В мире нет ничего, что находилось бы в сфере интересов сразу такого количества самых разных специалистов — историков, искусствоведов, философов, поэтов, страноведов, медиков, биологов, косметологов, кулинаров...

Много вопросов относительно магического напитка возникает и у простых любителей чая. На некоторые из них сегодня дают ответы специалисты BERNLEY, развеивая сомнения и разоблачая заблуждения.

Заблуждение 1: Сырье для черного и зеленого чая собирают с разных растений. Зеленый чай полезнее черного.

Наиболее популярные в мире черный и зеленый чай, как и красный, желтый и белый, производятся из листьев одного и того же растения — *Camellia sinensis*. Однако разные технологии переработки, определяющие степень ферментации, позволяют получить совершенно разные продукты с неповторимыми отличительными характеристиками и свойствами.

Пытаться же определить, какой чай лучше и полезнее — зеленый или черный, черный или красный — занятие бесполезное и неблагодарное. Если чай качественный и натуральный, то он всегда по-своему хорош и уникален — вкусен, ароматен и полезен.

Заблуждение 2: Пакетированный чай — чайный «мусор».

Качественный чай в пакетиках ни в чем не уступает традиционному листовому. Для его производства используются самые мелкие фракции, получаемые в результате сортировки листовой массы. Пакетированный чай дает насыщенный ароматный настой, обладает мягким и сочным вкусом, а большая поверх-

ность соприкосновения мелких чаинок с кипятком обеспечивает быстрое заваривание.

Именно пакетированный чай, благодаря своему высокому качеству, удобству и скорости приготовления, приобретает в мире все больше поклонников, а постоянное увеличение его потребления — одна из основных тенденций развития мировой чайной отрасли.

Заблуждение 3: Фильтр-бумага «убивает» вкус и аромат чая.

В состав фильтр-бумаги, используемой для производства пакетированного чая, входят только экологически чистые материалы растительного происхождения, в том числе натуральное древесное волокно и волокно абаки (манильская пенька), которые полностью совместимы с пищевыми продуктами и неопасны для здоровья человека.

При этом качественная фильтр-бумага никак не влияет на природные вкус и аромат чая: она химически нейтральна, хорошо пропускает воду, не растворяется под ее воздействием, не содержит растворимых в воде компонентов.

Заблуждение 4: Чай на второй день — «самое оно».

Заваренный чай долго хранить категорически не рекомендуется. При отстаивании содержащиеся в напитке полезные минералы и микроэлементы окисляются, что не только лишает чай прозрачности, вкусовых качеств и аромата, но и значительно снижает его питательную ценность. Кроме того, приготовленный и невыпитый чай подвергается воздействию окружающей среды, в результате продолжительного томления в тепле в нем могут начать размножаться грибки и вредные бактерии.

ВНИМАНИЕ: Только свежая заварка позволяет по-настоящему насладиться неповторимым букетом вкуса и аромата настоящего чая. И только в ней содержится наибольшая концентрация полезных для человеческого организма биологически активных веществ, витаминов и минералов.



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.



Заблуждение 5: Польза чая для здоровья — фикция.

Со времен глубокой древности люди ценили чай за его целебные свойства, широко используя их для поддержания сил и физического состояния.

В наши дни доподлинно известно, что чай богат необходимыми для человека витаминами и микроэлементами, а содержащиеся в нем мощные антиоксиданты нейтрализуют в организме продукты окисления, предотвращая их пагубное воздействие на клетки. Они снижают риск сердечно-сосудистых заболеваний, инфаркта, предотвращают развитие некоторых видов онкологических заболеваний, повышают иммунитет. Помимо этого, чай успокаивает, снимает умственное напряжение, стимулирует нервную систему, нормализует давление, укрепляет стенки сосудов, помогает процессу пищеварения.

Заблуждение 6. Россия — не чайная страна, и ее жителям совершенно все равно, какой чай пить.

Россия — страна с богатейшей культурой и традициями чаепития. Ее чайный рынок — один из крупнейших в мире, и россияне хорошо разбираются в чае, выбор которого здесь поистине огромен.

Жители России, большинство из которых, по данным социологов, ежедневно выпивает хотя бы чашку чая, исторически отдают предпочтение черному чаю. Это во многом определяет тот огромный спрос, которым пользуется в нашей стране славящийся своими уникальными природными свойствами цейлонский чай — признанный эталон высшего чайного качества. При заваривании он дает крепкий настой яркого красно-коричневого цвета с терпким и ароматным вкусом, что полностью отвечает как гастрономическим, так и эстетическим пристрастиям россиян.

Материал подготовлен при содействии торговой марки премиального цейлонского чая BERNLEY и ее эксклюзивного представителя и дистрибьютора в России Группы чайных компаний «Сапсан».

Командная подготовка к Tea Masters Cup

Чайные чемпионаты Tea Masters Cup устроены таким образом, что в них одинаково успешно могут выступать как мастера, прошедшие командную подготовку, так и мастера-одиночки, готовившиеся индивидуально и самостоятельно. Подготовка одиночки — во многом уникальный процесс, детально описать его очень сложно. А вот командная подготовка (и подготовка команды) — система, построенная на определенных принципах и приемах работы.

В этом году на российских турнирах ТМС как в Москве, так и на национальном финале, очень удачно выступили представители компании «Даблби». Практически все они заняли призовые места, а Юлия Якунина стала чемпионкой России в категории Чайная композиция. Подготовкой команды «Даблби» занимается Анна Свищёва, руководитель чайного направления компании, чемпионка России в Чайной композиции 2017 года и участник ТМС 2017 в Эньши (Китай).

Анна, расскажи, какова была схема подготовки участников к чемпионату?

Начать, наверное, нужно с того, что у нас есть амбициозная цель. Мы хотим, чтобы наша компания в чае заняла такие позиции, какие уже заняла в кофе. Победы в чемпионатах — один из способов достижения этой цели. Короче говоря, у нас была четкая задача — победить. Это самое



главное в процессе подготовки к чемпионату — понимать, зачем тебе это нужно.

Следующей задачей было вдохновить ребят на участие в чайном чемпионате. На удивление было достаточно количество желающих участвовать в чемпионате — 10 человек. Все ответственно отнеслись к процессу подготовки и к самому участию, никто не бросил дело на полпути. Все они работают с чаем, имеют вкусовой опыт и постоянно работают над повышением своей квалификации.

Готовились мы 4 месяца. Тщательно прорабатывали концепцию выступлений, опираясь на свой опыт и мировые тенден-

ции. Мы много экспериментируем, например, перед чемпионатом мы работали с водой разной степени минерализации, а также с различным количеством магния и кальция в воде, что позволило варьировать плотность ароматической составляющей чая.



Роман
Сорокин

Так же пришлось поработать с комбучей, мы пробовали различные варианты ее приготовления на разном чае. В общей сложности проверили 7 видов. Самое интересное, что каждый чай вел себя непредсказуемо. Мы работали над тем, чтобы во вкусе не было уксусной кислоты, как часто бывает в обычной комбуче. Для себя мы открыли, что комбуча может быть очень интересным гастрономическим продуктом. Необходимо было получить сбалансированный напиток с нежным ароматом, и мы добились этого. На наш взгляд, в финале мы представили лучшую экспериментальную комбучу на основе тайваньского улуна с грушей сорта «Конфенция».

В подготовке помог четкий план, по которому мы готовились, ставили дедлайн и в спокойном режиме прорабатывали каждую часть выступления. Отдельное спасибо надо сказать всей команде «Даблби», которая помогала на каждом этапе подготовки, именно это придавало



Мария
Суховерхая

нам уверенность и привело к такому результату.

Вы готовились все вместе, командой или индивидуально?

Чайные каппинги проводили совместно, создание концепции, дегустации композиций были индивидуальными. После того, как выступления участников были готовы, мы делали презентацию перед коллегами и в соответствии с их замечаниями производили необходимую корректировку.

Ты была единственным тренером для своей команды?

Я была основным тренером по чаю, но мы

Анна Свищёва. Командная подготовка к Tea Masters Cup

привлекали и тренеров по кофе, это позволяло посмотреть на наше выступление с другой стороны и получить рекомендации, к которым мы прислушивались.

Схема работы с участниками была заимствована из кофейных конкурсов?



Юлия
Якунина

Конечно, мы полагались на опыт участия в кофейных чемпионатах, но я также участвовала и в чайном чемпионате, откуда вынесла много полезного. Поэтому мы выработали комбинированную схему подготовки к чайному турниру. Кофейный и чайный чемпионат отличаются друг от друга, но подход к подготовке может быть одинаковым. В обоих чемпионатах важно иметь концепцию выступления, чай и кофе — это напитки с большим потенциалом, также важно раскрыть потенциал своего продукта, подобрать воду и параметры приготовления, продумать подачу своего напитка и, конечно же, отработать текст выступления.

В чем ты видишь основные сложности и преимущества работы с чаем?

Сложностей я не нашла, а преимущество вижу в том, что чай очень интересный и многогранный продукт, и с каждым днем интерес людей к нему растет.



Никита
Тютчев

Нам необходимо привозить хороший чай, делать его доступным, работать над способами и параметрами его приготовления. Сейчас многие кофейни проявляют интерес к чаю. Если раньше было достаточно иметь несколько базовых позиций, то сейчас многие понимают, что чай — куда более интересный продукт, который способен удивлять своим вкусом и ароматом. Поэтому я верю, что в ближайшее время в большинстве кофеен мы сможем увидеть уникальный чай, узнать имя фермера и, конечно же, получить чайник вкусного чая.

Как выглядела подготовка к организаторской части турнирных категорий,

в которых чай и другие ингредиенты выдаются максимум за сутки до начала соревнования?

Нами была разработана стратегия подготовки этой части чайного чемпионата, все было по плану. Если ты знаешь базовые

ароматом. На самом деле, у нас много идей по поводу любого чая, поэтому мы хорошо справлялись с этой задачей.

Опираясь на свой опыт тренерской работы, скажи, можно ли подготовить чемпиона из любого человека, или все же

Принципы командной подготовки

- Анализ собственного опыта и изучение мировых тенденций.
- Совместное изучение и обсуждение чая.
- Тестовые выступления перед коллегами.
- Банк идей и решений для организационных подач.
- Изучение базовых правил миксологии и сочетаемости продуктов как основы для импровизаций.
- Оперативная работа с новой информацией.
- Демонстрация инноваций при любой возможности.
- План работы и дедлайны.

правила миксологии, помнишь о том, что вкус чая — это главное, и имеешь в запасе пару креативных идей, то никаких сложностей не будет. Единственная трудность в том, что тебе необходимо быстро выучить текст и представить судьям организаторскую подачу также уверенно, как мастерскую. И еще для нас всегда важно, чтобы в организаторскую часть было привнесено что-то новое и интересное. В одной из номинаций мы использовали сувид — приготовление в вакууме. При его использовании герметичный пакет не позволяет улетучиваться ароматической составляющей чая, как это бывает в любых других способах приготовления. Чай получается очень тактильным, с мощным

есть личные или профессиональные качества, которые являются определяющими, без которых высот будет не достичь?

Самое главное — любовь к продукту, желание и постановка цели! Этого достаточно для того, чтобы получить хороший результат. И конечно же, важна поддержка команды, у нас команда большая, а это значит, что у нас была и большая поддержка.

Спасибо, Анна. С удовольствием будем ждать выступлений вашей команды на чемпионатах. Удачи!

Красивый чайный тупик

В 1999 году в издательстве Гарвардской бизнес-школы вышла книга Пайна и Гилмора (Pine, J., Gilmore, J.) *The Experience Economy*, в которой авторы изложили изящную концепцию новой, постсервисной экономики. В 2005 году эта книга была издана на русском языке под названием «Экономика впечатлений. Работа — это театр, а каждый бизнес — сцена». В более поздних публикациях на русском термины «экономика опыта» и «экономика впечатлений» используются как равнозначные.

Экономика впечатлений — это экономика, которая добавляется к цепочке «аграрная экономика — индустриальная экономика — сервисная экономика» в самый конец, после сервисной. В экономике впечатлений (далее цитата из упомянутой выше работы) «...открытое предложение впечатлений возникает тогда, когда компания целенаправленно использует услуги как сцену, а товары — как декорацию для того, чтобы увлечь клиента. Сырье равноценно, товары материальны, услуги нематериальны, а впечатления незабываемы». Различие между четырьмя видами экономик проще всего проиллюстрировать на каком-либо продукте первой необходимости, например, на хлебе.

В аграрной экономике потребитель получает сырье, из которого потом сам производит нужные товары. Например, покупает муку для того, чтобы печь из нее

хлеб. В индустриальной экономике потребитель покупает две вещи: товары для непосредственного использования и освобождение от необходимости производить эти товары самостоятельно. Готовый хлеб вместо муки в нашем примере.

В сервисной экономике потребитель получает услуги, избавляющие его от необходимости самому выполнять некоторые операции. Например, потребитель доплачивает за доставку, чтобы самому не ходить за хлебом в магазин. Или заказывает такси, для того, чтобы не ехать в булочную на своей машине. Или заказывает выпечку хлеба по индивидуальному рецепту. Или переплачивает за то,

В аграрной экономике — сырье, в индустриальной — товары, в сервисной — услуги, в экономике опыта — эмоции.

что хлеб будет сразу подан нарезанным, на красивой тарелочке и с маслом.

И, наконец, в экономике впечатлений потребитель платит за переживания, сопровождающие потребление (а иногда — и производство) товара или услуги. Причем как за переживания рациональные (вкус, реальная функциональность), так и за иллюзии (приключение, коллекционный азарт, принадлежность к элите, +80 к карме, невероятная польза для здоровья и все такое прочее). В случае с хлебом потребитель с радостью платит за возможность самостоятельно изготовить хлеб и за те эмоции, которые он испытывает во время его выпечки и поедания.

Конечно, при переносе всех этих красивых концепций из простого примера в реальную жизнь быстро выяснится, что аграрная, индустриальная, сервисная и «впечатляющая» экономики не сменяют друг друга полностью, а вполне мирно и свободно перетекают одна в другую, в любой реальной отрасли присутствуют элементы всех экономик. При этом практически в любой реальной отрасли можно выделить сырьевую, индустриальную или сервисную доминанту, которая определяет не только специфические черты отрасли, но и направления ее развития.

Давайте попробуем найти эти доминанты в трех близких, на первый взгляд, потреби-

Вино потребитель чаще всего покупает как товар, кофе — как услугу, а в чае такую доминанту найти не удастся.

тельских культурах — винной (без пива, крепкого алкоголя и коктейлей), кофейной и чайной. Для того чтобы сделать это, нужно смоделировать цепочку действий, чаще всего предшествующих появлению на столе у потребителя бокала вина, чашки кофе и чашки чая.

Вино: купить бутылку — открыть бутылку — разлить вино по бокалам. Кофе: посетить кафе — заказать кофе — получить чашку. Чай: купить чай — заварить чай — разлить чай по чашкам.

Эти немудреные схемы отлично иллюстрируют, в каком виде потребитель получает чай, вино и кофе. И какие действия должен

совершать для того, чтобы завершить акт потребления.

Вино он чаще всего получает в виде бутылки, и оно практически готово к употреблению, все финальные действия (открыть, иногда декантировать, разлить) потребитель с удовольствием и легко выполнит самостоятельно. То есть, вино доходит до потребителя в виде товара, поэтому несмотря на наличие в винной культуре чисто сервисных штук, там доминирует индустриальный подход. И основная бизнес-инициатива в ней принадлежит производителям вина. Они же формируют стандарты качества вина и управляют модой на него. Биодинамика, квеври, переход от сладкого и крепленого к сухому и легкому, мода на конкретные сорта и страны — все это иницируют производители вина.

Кофе потребитель в последнее время предпочитает получать в виде чашки, приготовленной персонально для него специально подготовленным человеком или автоматом. То есть, кофе чаще всего доходит до потребителя в виде услуги — поэтому в кофейной потребительской культуре доминирует сервисный подход. И бизнес-инициативу там делят между собой производители кофе и кофейных сервисов. Это идеальный сервисный продукт. Поэтому, наряду с сырьевой модой (разная обработка зерна, новые регионы и т.п.), в кофейной культуре часто возникают чисто сервисные микро-тренды (вспоминаем раф) и высоко ценятся сервисные критерии качества (чтобы всё блестело и все улыбались).

А вот в чайной потребительской культуре отыскать концептуальную доминанту у меня не получается. Чай доходит до потребителя в таком виде, что может быть

Денис Шумаков. Красивый чайный тупик

одновременно и сырьем, требующем существенных усилий для превращения в готовый к употреблению продукт, и товаром, готовым к практически немедленному употреблению, и основой для предоставления специфической услуги, когда самому чай заваривать не хочется. Ничего уникального в такой ситуации нет, и в кофе, и в вине тоже можно найти однозначные признаки всех трех концепций. Но и в кофе, и в вине есть доминанты, которые, как уже отмечалось, четко показывают, в каком направлении можно развивать потребительские культуры и чему учить кофейных и винных специалистов. А в чае такой доминанты нет — и возможно поэтому на вопросы о том, как развивать чай, нет даже примерных ответов. Не говоря уже об ответе на вопрос «Чему учить чайного мастера?»

Для развития по винной схеме чай недостаточно индустриален. Он, в отличие от вина, не всегда готов к непосредственному употреблению сразу после приобретения, его надо заваривать. Мало того, чай быстро меняется в процессе хранения, что делает бесполезным опознание товара по этикетке — а это один из основных инструментов развития винной потребительской культуры. Необходимость заваривать чай и его изменчивость в процессе хранения делают многие способы управления спросом малоэффективными.

Для развития по кофейной схеме (т.е., сервисного) чай слишком индустриален. Сервис предполагает создание специально подготовленным человеком продукта или оказание услуги, качество которых заметно выше, чем у продукта или услуги в самостоятельном исполнении клиента. Парикмахер стрижет нас чаще всего лучше, чем мы сами можем себя постричь. Массажист

тоже старается. Зубной врач вообще молодец. Кондитер творит чудеса. И упомянутый уже бариста всеми силами старается объяснить нам, что его кофе с молоком и сахаром круче, чем тот, что можно сделать в домашней кофеварке — даже татуировки сделал. И у них у всех, вроде как, получается.

А с чаем этот номер не проходит (я говорю о массовом системном результате, конечно, а не о феноменах, которые есть и будут всегда). Чай настолько дешев и настолько просто заваривается, что любой человек за десяток-другой подходов выжмет из любого чая все его возможные рациональные потребительские характеристики.

Для развития по винной схеме чай недостаточно индустриален.
Для развития по кофейной схеме — излишне индустриален.

И вкус, и аромат, и послевкусие и даже физиологическое воздействие, если понадобится. Что бы нам там ни рассказывали бывалые люди про специальную консервную банку, но выварить цифирь — дело нехитрое. В таких условиях поручать заваривание чая кому-либо другому, особенно за деньги, почти всегда бессмысленно. Именно поэтому приготовление и подача чая так и не превратились в самостоятельную, востребованную и высокомаржинальную услугу. Даже в странах с развитым потреблением чая вне дома (Турция, Иран, Великобритания и т.п.). В чайных там продается что угодно, но только не чайное мастерство.

Итак. Развитию чая как товара (винная схема) мешает то, что чай слишком сложен для самостоятельного потребления. А развитию чая как услуги (кофейная схема) мешает то, что чай очень легко можно приготовить самому. Это красивый, но тупик. Из которого есть два очевидных выхода: упрощение и усложнение самостоятельного употребления чая.

С упрощением все просто (извините) — есть как минимум два очевидных его варианта. Это RTD-чай и чайные машины, в первую очередь — домашние. Рынок готового к употреблению чая развивается очень активно, в автоматизации приготовления чая также сомневаться не приходится.

RTD-чай, автоматизация заваривания чая и продажа форматных чаепитий могут вывести чай из тупика.

ся, так что из товарного тупика у чая, на мой взгляд, выходы есть. С сокращением расстояния от покупки до употребления у чая появятся шансы на развитие по винному варианту. Кроме того, в чае в силу его массовости нельзя списывать со счетов микротренды типа чаев-альбиносов, антоциановых чаев, пуэрного бума, сырного чая, холодного заваривания и прочих интересных штук. Ни один из микротрендов реальным рыночным драйвером никогда не станет, но все вместе они дают чайному рынку достаточно микропинков для небольшого развития.

С усложнением самостоятельного приготовления чая все немного сложнее. У чая

очень легкий вкус. У других напитков гастрономические характеристики проще и понятнее, у того же кофе, например, особенно в широком, белом и сладком смысле этого слова. У чая крайне слабая функциональность — с простым воздействием на настроение и самочувствие кофе и алкоголь справляются лучше, о сложном, типа катехинов, ГАМК и l-теанинов, рассказывать убедительно очень тяжело. Чай легко готовить — основные принципы заваривания изучаются за час, за несколько месяцев можно набить руку до приличного ремесленного уровня. Причем все это можно сделать мимоходом, не отвлекаясь от нормальной жизни на школы, курсы и сертификаты. На первый взгляд, нормальный сервис в такой ситуации не выстроить — потребителю будет сложно считывать маркеры качества такого сервиса, и у него в голове постоянно будет мысль о том, что дома он заварит чай не хуже.

Но только на первый взгляд. На самом деле и кофейная, и что любопытно, сама чайная культура давно ответили на вопрос о том, как из приготовления и подачи напитка сделать рациональный сервис. Для этого нужно продавать не напиток, а формат. Капучино, эспрессо, кортадо, латте и прочие рафы — это форматы продажи кофе, хорошо известные и понятные потребителю. Когда гость смотрит в кофейную карту и видит там слово «Капучино», он понимает, что ему приготовят кофе с молочной пеной — и он сможет оценить его качество. А что понимает гость, когда видит в чайной карте «Белый чай Хуан Шань Бай Му Дань»? Скорее всего, что его здесь пытаются обмануть. Ну а после дегустации чая он в этом уверяется окончательно.

Денис Шумаков. Красивый чайный тупик

Как только чай будет предлагаться форматами, а не названиями чаев, у чайной культуры появится шанс развиваться еще и по кофейному (сервисному) варианту. Любопытно, что предпосылки для этого существуют и всем прекрасно известны — я сейчас, конечно, о национальных и региональных традициях. Когда вместо списка непонятных названий в чайной карте появятся формулировки типа «чай по-русски», «чай по-английски», «чай по-японски», «чай по-фризски» и обозначать в разных заведениях они будут примерно одно и то же, можно будет говорить о перспективах сервисного развития чайной культуры. Ну и ремесленное чайное знание, естественно, подтянется — будет хотя бы примерно понятно, чему учить чайных специалистов для общепита. «А сделайте-ка мне, любезный, английское и русское чаепитие, используя один набор посуды».

Короче говоря (если такой оборот вообще уместен на пятой странице текста), несмотря на то, что чайный рынок находится в тупике, по поводу выхода из этого тупика можно испытывать сдержанный оптимизм. Варианты есть, их несколько, и они могут

развиваться одновременно, никак не мешая друг другу.

Есть, правда, одно «но». Для самостоятельной культуры, работающей с самым массовым напитком в мире, развитие, построенное на концептуальных заимствованиях, немного огорчительно. Нужно что-то еще, прорывное и уникально чайное. Чтобы при оценке успеха или провала задумки в голову не приходили мысли типа «ну, все верно, кофейщики это давно отработали, должно было и в чае получиться» или «ну, изначально дурацкая затея была — делать из чая недовино».

И вот здесь самое время вернуться к экономике впечатлений, с которой начиналась эта статья. И суть которой, напомним, состоит в том, чтобы продавать представление, используя товары как декорации, а носителей сервиса — как актеров. Мне кажется, что такой подход позволит развивать чайную культуру не только по винному и кофейному варианту, но и по варианту специфически чайному. О предпосылках такого развития и его принципах я собираюсь рассказать в следующей статье.

Крафтовая индустриализация чая



Интересный пример «крафтовой индустриализации» разработали японские специалисты. Холодное настаивание (от 3 до 7 дней), холодная фильтрация без пастеризации, винная эстетика продажи и подачи. Чаи хранятся не более месяца в холодильнике и стоят от 25 до 5 000 долларов за бутылку. Это, конечно, нетиражное решение — но привлекательность описанного в статье упрощения чая оно иллюстрирует очень убедительно.

Альтернативные десерты на METRO EXPO 2019 — стильно, вкусно, современно! ^Р



20–22 марта 2019 года в Москве работала девятая специализированная выставка ресторанно-гостиничной индустрии и независимой розницы METRO EXPO 2019.

Ключевой темой выставки стал здоровый образ жизни. Современные тренды в органической и биопродукции, рецепты для ЗОЖ-меню, здоровая альтернатива привычным продуктам — и экспоненты, и участники деловой программы выставки с удовольствием делились с гостями METRO EXPO 2019 идеями и решениями.

Наибольший интерес для чайных и кофейных специалистов представляли альтернативные десерты, ставшие главными героями нескольких мастер-классов. Здесь можно было не только попробовать веганские или диетические лакомства и оценить их сочетаемость с чаем и кофе, но и узнать рецепты и способы их приготовления.

Вот, например, рецепт шоколадных кексов (диетических и постных) от Таши Коробейниковой.

Смешать в одной миске растительное молоко (300 г), лимонный сок (25 г) и кокосовое масло (25 г), а в другой — цельнозерновую пшеничную муку (150 г), соду (5 г), растворимый кофе (5 г), какао-порошок (30 г), подсластитель (16 г), чили-перец (1-2 г), морскую соль (1 г), молотый арахис (40 г). Объединить две смеси, переложить в кондитерский мешок и распределить по капсулам по 50 г. Отправить в духовку (175°C) на 15 минут. Растопить шоколад на стевии (60 г) с кокосовым маслом (50 г) и покрыть этой глазурью остывшие кексы.

Кофе и чай, безусловно, могут стать частью ЗОЖ-диеты или атрибутом ЗОЖ-сообщества. И разработка сочетаний чая и кофе с альтернативными десертами является важным и перспективным направлением совместной работы чайно-кофейных специалистов и кондитеров.

Мы благодарим участников METRO EXPO 2019 за интересные рецепты и надеемся на не менее продуктивные встречи в будущем году.



Филиал ООО «Аутспан Интернешнл» СЕДА

+7 (495) 664-26-91
info@seda.ru
www.olamgroup.com



ПК «Монтана Кофе»

+7 (499) 272-19-25
office@montana.ru
www.montana.ru



«Бюлер АГ», Представительство в Москве

+7 (495) 786-87-63
office.moscow@buhlergroup.com
www.buhlergroup.com



Zwirner a.d. Wutach GmbH

+49 (7744) 9396-0
info@zwirner-wutach.com
www.teabagthread.com



АО «Импортеры кофе КЛД»

+7 (495) 223-03-47
kld.trade@nkg.coffee
www.facebook.com/KLDCoffeeImporters



LEBO Coffee АО «КОМПАНИЯ «ПРОДУКТ-СЕРВИС»

+7 (495) 554-25-66
lebo@lebo.ru
www.lebo.ru



ООО «Яковлевская чаеразвесочная фабрика»

+7 (495) 710-73-74
info@sapsantea.ru
www.sapsantea.ru



Российская ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ»

+7 (495) 935-87-06
association@rusteacoffee.ru
www.rusteacoffee.ru



Группа компаний «Орими»

+7 (812) 346-82-40
mail@orimitrade.ru
www.orimi.com



№2 (151), 2019

Кофе Чай
ДЕЛОВОЙ ЖУРНАЛ
в России

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!



coffeetea.ru
+7 (495) 935-87-07
info@coffeetea.ru

Подписка на журнал

«Кофе и Чай в России» — 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.



coffeetea.ru
+7 (495) 935-87-07
subscribe@coffeetea.ru

РОСЧАЙКОФЕ

РОССИЙСКАЯ АССОЦИАЦИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ЧАЯ И КОФЕ

ASSOCIATION@RUSTEACOFFEE.RU, +7 (495) 935-57-06, RUSTEACOFFEE.RU

ОТВЕТСТВЕННЫЕ КОМПАНИИ



СИЛЬНЫЕ БРЕНДЫ



УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ ОТРАСЛЕЙ

ПОД ЭГИДОЙ



МИНСЕЛЬХОЗ
РОССИИ

ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫЙ ЧЛЕН



INTERNATIONAL
COFFEE
ORGANIZATION



Легкая обжарка этого мягкого Gourmet-бленда
наполняет глубокий вкус кофе нежными
бисквитными нотами и изысканным ароматом



Кофе, с которым чувствуешь жизнь

