

O kawie

Każdy rodzaj kawy pochodzi z innego miejsca. Zanim zostanie poddana procesowi palenia, rośnie i dojrzewa na obszarach otaczających równik.

Krzewy kawowca rozwijają się w ciepłym i wilgotnym klimacie, na małych i średnich wysokościach. Sądzi się go w miejscach, do których nie docierają mocna wiatry, w cieniu bananowców lub innych drzew liściastych, chroniących go przed ostrym światłem słonecznym. Przez pierwsze lata krzew nie owocuje, jednak wymaga licznych zabiegów pielęgnacyjnych. Mniej więcej po pięciu latach kawowiec zaczyna wydawać pierwsze owoce, a po dwóch kolejnych osiąga pełną zdolność produkcyjną. Starannie pielęgnowany odwdzięcza się dając owoce przez dziesiątki lat, a zdarza się, że i sto. Nierzadko na jednym krzewie kawowca można zobaczyć jednocześnie kwiaty, dojrzałe niedojrzałe owoce tworzące wspaniałą paletę bieli, zieleni i czerwieni. Z kawowca uzyskuje się jeden, lub dwa zbiory główne, a czasami zbiory dodatkowe, których pory są różne w zależności od gatunku i miejsca uprawy.



Gatunki kawy

Najbardziej znane są dwa gatunki kawy: arabica i robusta

– Arabika (*Coffea arabica* Linné)

Jest to najstarszy znany gatunek kawy. Uprawia się ją na górskich płaskowyżach lub zboczach wulkanów na wysokości 800 – 1500 m, a czasami nawet 2000 m n.p.m. Gatunek ten kwitnie po każdym okresie obfitych deszczów, a jego owoce potrzebują około dziewięciu miesięcy, aby dojrzeć. W ciągu roku krzew tego gatunku rodzi niecałe pięć kilogramów owoców, co daje zaledwie jeden kilogram ziarna. Arabika występuje w Ameryce Środkowej, Południowej, kilku krajach afrykańskich, takich jak Etiopia, Kenia, Zimbabwe, oraz w Oceanii na dużych wysokościach. Posiada cudowny aromat i delikatny, czasami owocowy smak co czyni z niej przysmak koneserów. Arabika stanowi ok. 70% światowych upraw kawy. Jest wrażliwa na choroby, szkodniki i ujemne temperatury, nie jest łatwa w uprawie i w związku z tym jest droższa.

– Robusta (*Coffea canephora* Pierre)

Gatunek ten różni się bardzo od arabiki. Robusta z wyglądu bardziej przypomina drzewo, dobrze znosi wysokie temperatury i jest bardziej odporna na choroby. Obecnie uprawia się ją w całej strefie tropikalnej, ale większość zbiorów pochodzi z Afryki Wschodniej i Środkowej, z Azji Południowo - Wschodniej i Brazylii, gdzie kawowiec rośnie do wysokości 700 m n.p.m. Robusta to kawa mocna o ożywym smaku i łagodnym zapachu. Jest mniej ceniona od arabiki i stanowi tylko 30 % światowej produkcji, pomimo niższej ceny.

Owoc kawy

Zanim otrzymamy ziarno kawy w postaci jaką znamy, musi ono przejść kilka etapów. Po zapyleniu kwiat kawowca bardzo szybko usycha i opada. Owoc rośnie i powoli przybiera swój ostateczny kształt. Przestaje rosnąć po ośmiu do jedenastu miesiącach, w zależności od gatunku. Jego zielony kolor zmienia się stopniowo w intensywnie czerwony, a po osiągnięciu przez owoc dojrzałości – ciemnoczerwony. Pod skórką owocu kawy kryje się miąższ o wilgotności 70 %. Po jego usunięciu widać przylegające do siebie ziarna, otoczone twardą łupiną koloru kremowego, przypominającą pergamin. Aby dostać się do zielonego ziarna, należy usunąć bardzo cienką srebrzystą błonkę.



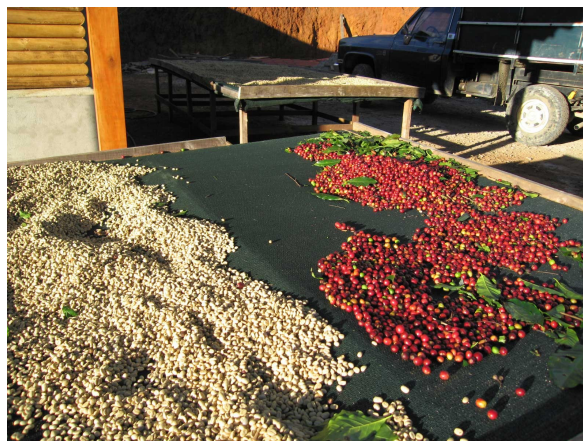
Kawowce rodzą czasem bardzo małe owoce, które mają tylko jedno ziarno. Takie pojedyncze ziarno kawy, zwane ziarnem perłowym, jest prawie idealnie okrągłe. Jest ono wysoko cenione ze względu na mocniejszy aromat, skoncentrowany w jednym tylko ziarnie.

Aby uzyskać kawę najwyższej jakości zbiera się ręcznie tylko dojrzałe owoce, jest to tzw. *picking*. Te selekcyonowane zbiory przeprowadza się co 8-10 dni, aż wszystkie dojrzałe owoce zostaną zebrane. Taką metodę zbioru stosuje się głównie w wypadku arabiki, którą później poddaje się procesowi obróbki na mokro.

Przy innej metodzie zbioru, zwanej *strippingiem*, czeka się aż większość owoców dojrzeje i zbiera je z krzaka wszystkie za jednym razem. Niedojrzałe i nadmiernie dojrzałe owoce są wprawdzie później usuwane, ale niejednorodny skład może się odbić na jakości kawy. Tę metodę zbiorów stosuje się do kawy, która później zostaje poddana obróbce na sucho.

Zbiory kawy

Zbiory odbywają się w różnych porach roku w zależności od położenia plantacji i klimatu. Na północ od równika mają miejsce od września do grudnia, na południe od równika zbiory odbywają się w kwietniu lub maju, w strefie równikowej kawę można zbierać w różnych miesiącach. Owoce muszą być zebrane prawie natychmiast po tym, jak dojrzeją, co nie jest łatwe w przypadku, gdy owoce kawowca są w różnych stadiach dojrzewania.



Obróbka ziaren kawy

Po zebraniu owoce są wstępnie segregowane w celu usunięcia liści oraz uszkodzonych i zepsutych owoców.

Po tym zabiegu można rozpocząć obróbkę, dzięki której uzyskuje się ziarna gotowe do palenia. Obróbka ziaren kawy musi nastąpić szybko, ponieważ owoce nie nadają się do długiego przechowywania. Na samym początku oddziela się ziarna od miąższu i skórki. Dzieje się to w tzw. mokrym lub suchym procesie obróbki wstępnej. Przy pierwszej metodzie miąższ owocu rozgniata się i oddziela od ziarna w specjalnej maszynie. Potrzeba do tego dużo wody, której nie we wszystkich regionach uprawy wystarcza, jednak obróbka na mokro lepiej chroni aromat ziaren. Następnie w wielogodzinnym procesie fermentacji usuwa się resztki pozostałego na ziarnach śluzu.

Druga metoda polega na rozsypaniu owoców na 3 do 5 tygodni na wybetonowanym podłożu i oczekiwaniu aż wyschną. W tym czasie kilkakrotnie odwraca się owoce, i tak do czasu aż maszyny będą w stanie oddzielić miąższ od ziarenek. Na ostatnim etapie łuszczenia maszyny uwalniają bładożółte ziarenka z pergaminowej okrywy i srebrzystej łuski. Obrane ziarenka kawy mają kolor srebrzystoszary do srebrzystoniebieskiego albo zielony. Aby później sklasyfikować kawę, przegląda się ziarenka jeszcze raz, sortuje i pakując w worki z juty lub sizalu, przygotowuje do transportu. Jedynie najlepszą kawę na świecie Blue Mountain przesypuje się do dębowych beczek.



Sztuka palenia kawy

Bez palenia kawa nie istniałaby w postaci, jaką znamy. Ta najważniejsza czynność przemienia zielone ziarnko kawy w jego ostateczną postać zarówno pod względem fizycznym, jak i chemicznym oraz nadaje mu bursztynowy kolor. Dzisiaj w lokalnych palarniach pali się kawę raz, dwa razy w tygodniu, używając do tego piecyków o pojemności około dwunastu kilogramów.

W przemysłowych palarniach używa się urządzeń wydmuchujących gorące powietrze na zielone ziarna, które są dokładnie palone. Palenie kawy to bardzo trudny proces, ponieważ ma on wydobyć aromat kawy poprzez skomplikowane zmiany chemiczne spowodowane wysoką temperaturą. Niefachowe palenie może zniszczyć kawę. Istotny jest odpowiedni czas prażenia i właściwa temperatura, wszystko dobrane do określonych gatunków kawy.

Kryteria jakości

W zależności od gatunku ta sama ilość kawy może dać napój o różnej konsystencji i mniej lub bardziej nasyconym kolorze.

Posmak, który pozostaje w ustach po przełknięciu kawy, zależy od jej rodzaju i może być kwaskowy, słodkawy, gorzkawy, owocowy lub czekoladowy.

To, co określa gęstość kawy, to jej cielistość. Większa gęstość kawy gwarantuje dłuższe zachowanie smaku w ustach. Aromat natomiast, tak jak bukiet wina, składa się z kilkuset składników aromatycznych powstałych podczas palenia. Aromat może być dymny, karmelowy, czekoladowy, kwiatowy, owocowy, cytrynowy. Łącząc te wszystkie subtelności, specjaliści palący kawę tworzą różnorodne kompozycje smakowe.

Tradycyjna metoda palenia kawy

Zielone ziarna kawy wrzucane są do obracającego się bębna pieca nagrzanego do temperatury między 100 a 250°C. Dzięki specjalnym łopatkom kawa jest bezustannie mieszana. Palenie trwa ok. dwudziestu minut, w zależności od koloru, jaki chce się uzyskać. W momencie, gdy ziarna zaczynają wydawać charakterystyczny dźwięk („strzelanie”) i przybierają brązowy kolor, maszynę zastępuje człowiek. Kiedy uzna, iż nadszedł właściwy moment, otwiera klapę i ziarna spadają do szerokiego podłużnego zbiornika – schładzacza.



Dno zbiornika wykonane jest z perforowanej blachy, spod której wydobywa się mocny strumień powietrza szybko schładzający kawę, co pozwala na zachowanie substancji aromatycznych poprzez ich kondensację oraz zapobiega dalszemu paleniu kawy. Następnie kawa chłodzona jest na powietrzu i transportowana do pakowni. Długi czas palenia jest jedynym sposobem zachowania wyrafinowanego smaku i zapachu arabiki.

Najwięksi producenci kawy

Potentatem w produkcji kawy od ponad wieku jest Brazylia – 1,6 mln ton. Jest największym producentem arabiki, a drugim robusty. Posiada dwa miliony hektarów plantacji, zlokalizowanych głównie w stanie Minas Gerais i w rejonie São Paulo.

Od 1900 roku częste nadwyżki w produkcji kawy skutkowały masowym niszczeniem zapasów. Kraj ten wyznacza tendencje cenowe: wystarczy jedna katastrofa klimatyczna, taka jak mróz – co zdarza się raz na piętnaście, dwadzieścia lat – aby światowe kursy cen kawy gwałtownie wzrosły. Obecnie 85% brazylijskich plantacji dostarcza arabikę, co daje prawie jedną trzecią jej światowej produkcji.



Dwie trzecie brazylijskiej kawy przeznaczone jest na eksport. Inne państwa Ameryki Południowej i Środkowej, w których produkowana jest arabica, to Kolumbia, zajmująca ze swoimi 800 tys ton drugie miejsce na liście producentów kawy, oraz Meksyk, Gwatemala, Kostaryka i Honduras, gdzie uprawia się najlepsze gatunki.

Kawę uprawia się również na Antylach: na wulkanicznych zboczach Saint John's Peak na Jamajce rośnie legendarna Blue Mountain.

Spośród krajów afrykańskich czołowe miejsca wśród producentów arabiki zajmują Etiopia, Kenia i Zimbabwe.

W Azji uprawiana jest raczej robusta. Wyjątek stanowią Indie, gdzie ziemie regionu Karnataka na południowym zachodzie kraju dają tyle samo arabiki co robusty. Znakomite gatunki kawy występują także na wyspach Pacyfiku, takich jak Hawaje czy Papua Nowa Gwinea. Główny producent robusty, Indonezja, zaspokaja około 20% światowego zapotrzebowania. W Wietnamie, gdzie kawowce zaczęto uprawiać późno, w 2000 roku wyprodukowano 900 tysięcy ton wysokiej jakości kawy o bardziej harmonijnym smaku niż kawa indonezyjska.

Szlachetne gatunki kawy

Mielona kawa weszła na Polski rynek zaledwie kilkanaście lat temu. Wcześniej w sprzedaży była tylko kawa ziarnista („Super” i „Ekstra - Selekt”). Niestety wynikało to z sytuacji politycznej w naszym kraju, ale to był dobry zwyczaj, ponieważ klient wiedział, jaką kawę kupuje.

Dziś w masowej sprzedaży kawy dominuje zasada „nie pokazywać ziaren”, których w przypadku ogromnej masy taniej, popularnej kawy rzeczywiście lepiej nie oglądać. Czarne jeszcze przed paleniem, sfermentowane, niedojrzałe, zdeformowane – w takiej formie raczej nikt nie chciałby ich parzyć. Ale po zmieleniu, w atrakcyjnych opakowaniach „błyszczą” na sklepowych półkach i tylko producent jest w pełni świadom ich wątpliwych walorów. Niestety nieustająca popularność kawy mielonej to dla producentów szansa sprzedawania najgorszej jakości kawy.

Większość amatorów dobrej kawy zadowala się mieszkankami, czasem wyrafinowanymi, częściej jednak pospolitymi. Wśród licznych gatunków kawy z całego świata istnieją wyjątkowe, zasługujące na spożycie w czystej postaci, bez domieszek. Jednym z nich jest Blue Mountain z Jamajki, prawdziwy kawior wśród kaw, został przywieziony z Martyniki w 1728 roku przez Anglika sir Nicholasa Lawesa. Plantacje Blue Mountain znajdują się na wschodzie wyspy, na wysokości 2000 metrów, ocienione drzewami avocado i bananowcami, na glebie wulkanicznej doskonałej dla dużych kawowców. Te korzystne warunki uprawy tłumaczą wysoką jakość tej kawy o niebieskich ziarnach, delikatnie kwaskowym i czekoladowym smaku, owocowym zapachu i lekkim „korpucie”. Rzadki ziarna Blue Mountain przechowywane są wyłącznie w dębowych beczkach o pojemności 70 kg, a nie w tradycyjnych workach jutowych.

Ponieważ popyt na ten gatunek kawy znacznie przewyższa podaż (produkuje się tylko 170 ton rocznie), jej ceny są zawrotne. Nie zniechęca to jednak Japończyków, którzy corocznie wykupują prawie 90% produkcji.

Kona z Hawajów, dwa razy tańsza od swojej jamajskiej rywalki, według niektórych miłośników kawy jest od niej lepsza, a to dzięki lekko kwaskowemu i pieprzemu smakowi oraz doskonałemu, łagodnemu zapachowi.

W Gwatemali znaleźć można San Cristobal, Antigua o czekoladowym smaku i Koban, mocny i kwaskowy. W Meksyku uprawiane są takie gatunki jak Custapac, Altura, Chiapas Tatachula i Maragogype, których ogromne ziarna dają najlepsze zbiory, gdy są uprawiane na zboczach nad Pacyfikiem. W Kostaryce, raj amatorów dobrej kawy, występuje Tournon, gęsta, mocno pachnąca kawa uprawiana na terenach wulkanicznych, oraz Tarazu i Bella Vista. W Salwadorze uprawia się Pacas, Pacamarę, a w Nikaragui Patagalpę i Jinoteę.

W Ameryce Południowej najbardziej pożądana jest arabika Supremo z Kolumbii typu Bourbon, łagodna i lekko kwaskowa, w Brazylii, gdzie jakość kawy często pozostawia często wiele do życzenia, najlepszy jest Bourbon Santos z Sao Paulo, podobnie jak Tachira, Merida czy Maracaibo z Wenezueli.

W Indiach Mysore oraz Malabar, średnio mocne kawy o lekko korzennym smaku, doskonale rosną w czasie monsunów. Spośród szlachetnych azjatyckich gatunków wymienić należy jeszcze znaną kawę Kalossi uprawianą w Indonezji oraz Sigri z Nowej Gwinei, mocną i owocową.

W Afryce, kolebce kawy, uprawia się Sidamo w Etiopii, o niezwykłym smaku, a w Kenii bardzo drogą kawę AA, o cierpkim i owocowym smaku, zaliczaną do najznakomitszych kaw na świecie.



