

УРОК 2: ОБРАБОТКА КОФЕ И ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

То, как обращаются с ягодой после сбора, меняет аромат, сладость, кислотность, тело и даже то, как кофе будет вести себя при настройке.

Есть три основных метода обработки кофе: мытая, натуральная или «сухая» и хани (полумытая). У каждого — своя логика, риски и вкусовое выражение.

МЫТАЯ ОБРАБОТКА

Сразу после сбора ягоды депульпируют — снимают кожицу и часть мякоти, затем отправляют на ферментацию в воде, чтобы разрушить оставшийся мусильяж. После ферментации зерно тщательно промывают и сушат — на африканских кроватях, террасах или механически — до целевой влажности (обычно 10–12%).

ВО ВКУСЕ:

- Чистый профиль
- Высокая прозрачность
- Выраженная и «точная» кислотность
- Ясные фруктовые и цветочные ноты

Тело — среднее и аккуратное.



Мытый метод проще для калибровки эспрессо и фильтра: дефектов обычно меньше, вкусы «читаются» прямолинейно.

2 УРОК:

НАТУРАЛЬНАЯ («СУХАЯ») ОБРАБОТКА

Ягоды сушат целиком — с кожицей и мякотью — до нужной влажности, а затем удаляют сухую оболочку.

ВО ВКУСЕ:

- Яркая сладость
- Спелые и «джемовые» фрукты, ягоды, иногда тропики

Тело — плотнее, кислотность — мягче и округлее, чем у мытого.

Но метод очень чувствителен к качеству сырья и погоде: если ягодам не хватает циркуляции воздуха и равномерного вращения, легко появляются дефекты — фермент, затхлость, резиновость, фенолы.



2 УРОК:

ХАНИ

У ягоды снимают кожицу, но часть мусильяжа оставляют на зёрнах и сушат уже так, без полного промывания. Степень остаточного мусилажа часто маркируют: белая/желтая/красная/черная — чем «темнее», тем обычно медленнее сушка и выше контакт с сахарами.

ВО ВКУСЕ:

- Баланс между чистотой мытого и сладостью натурального
- Часто — сочная сладость, карамельность, фруктовые ноты без излишней джемовости

Тело — от среднего к плотному, кислотность — округлая.

Метод требователен к равномерности сушки: если слой слишком толстый или погода влажная, появляются «разноголосые» чашки и затхлость.



2 УРОК:

ЧТО ЕЩЁ ВЛИЯЕТ НА ВКУС ПОСЛЕ ОБРАБОТКИ

- **Сушка:** кровати vs бетон vs механические сушилки — это про скорость и равномерность.
Слишком быстрая — «зелёные»/травяные ноты;
Слишком медленная — риск плесени и «грязи».
- **Хранение:** влажность и температура на складе.
Плохая логистика убивает даже отличный лот.
- **Дефекты:** «сушка на земле», немытые мешки — всё это поднимается в чашке, особенно на фильтре.



ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

1. Постарайтесь найти два кофе с разной обработкой — идеально один мытый и один натуральный (можно и хани, если получится).
2. Заварите их одним и тем же методом.
3. Сравните их вкус, аромат и текстуру.

Если вы не сможете найти два разных кофе — ничего страшного. Посмотрите на этикетку вашего пакета или зайдите на сайт обжарщика. Прочитайте о методе обработки и сделайте заметки о вкусовых дескрипторах.

Запишите свои впечатления:

- о Какой ярче или более кислотный?
- о Какой более плотный или сладкий?
- о Что вам лично нравится больше?