

УРОК 3: СЕНСОРНАЯ ОЦЕНКА И ДЕГУСТАЦИЯ

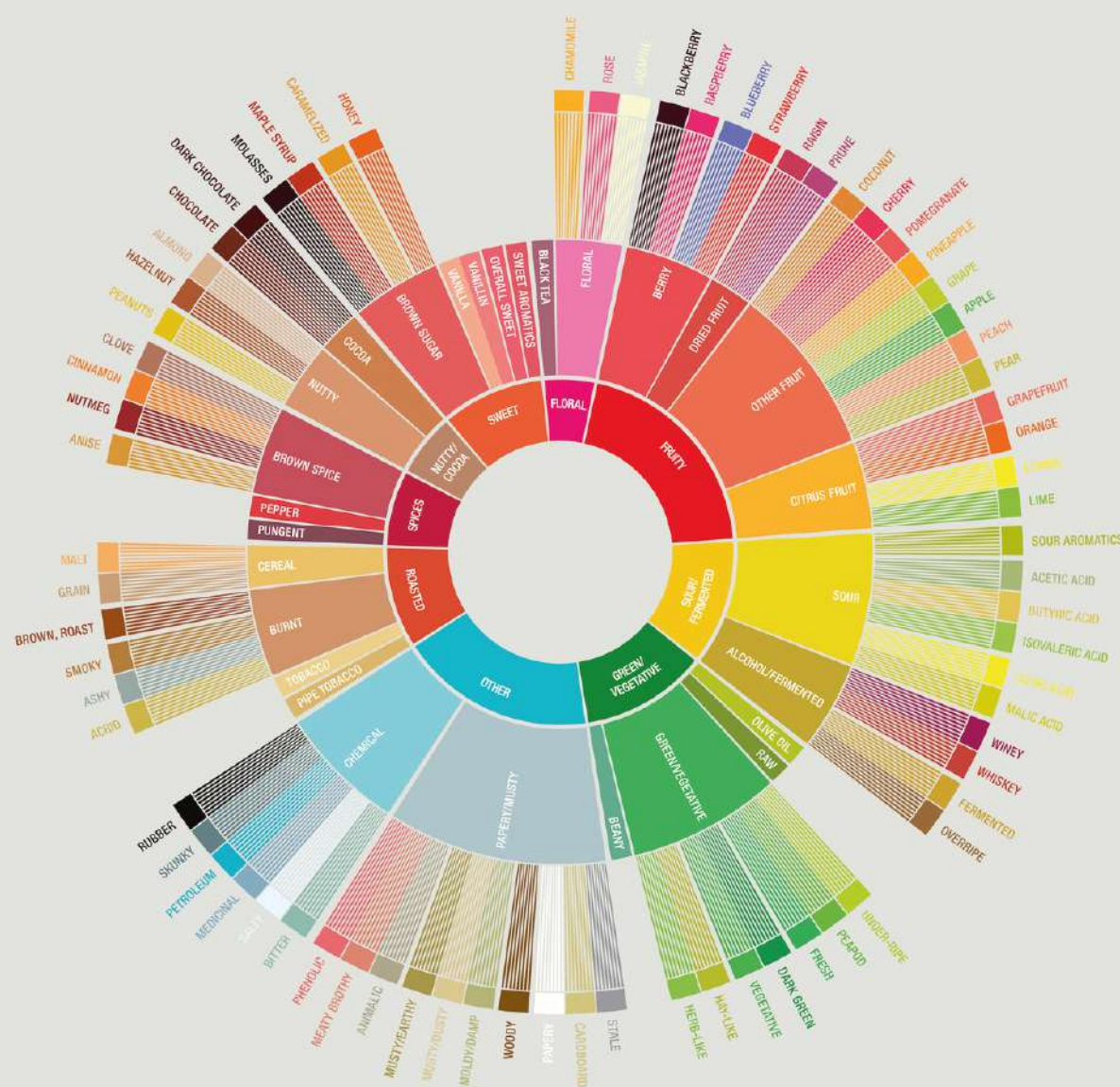
Отличные бариста не только готовят кофе — они умеют его оценивать, корректировать рецепты по вкусу и ясно доносить дескрипторы до гостей и коллег.

Почему важны сенсорные навыки?

При заваривании кофе цель - не «хорошо» или «плохо», а баланс.

Сенсорные навыки позволяют:

- Определять недо- или переэкстракцию.
- Вносить осмысленные, а не случайные правки в рецепт.
- Чётко описывать вкус и выстраивать доверие с гостями.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 3:

ТРИ ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ ВКУСА

Когда говорим о вкусе, существует пять базовых вкусов: кислотность, сладость, горечь, солёность и умами. Но в кофе вы прежде всего заметите три: кислотность, сладость и горечь.

КИСЛОТНОСТЬ

В кофе кислотность — это яркое, живое ощущение, нередко сравнимое с фруктовостью: цитрус, яблоко, ягодные ноты.

Правильный уровень кислотности оживляет чашку, но избыток делает вкус резким или кислым.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 3:

СЛАДОСТЬ

Сладость уравнивает
кислотность и горечь.

Часто проявляется карамельными,
медовыми или шоколадными нотами.

Когда кофе правильно заварен,
сладость естественно проявляется.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 3:

ГОРЕЧЬ

Горечь всегда присутствует в профиле кофе. Небольшое её количество добавляет глубину, как в тёмном шоколаде.

Но если горечь доминирует, это обычно означает переэкстракцию или слишком тёмную обжарку.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 3:

СОЛЁНОСТЬ И УМАМИ

Это тоже базовые вкусы, но они не свойственны кофе. Иногда в недоэкстрагированном эспрессо можно уловить солоноватую ноту.

Умами, который мы описываем как «сытный» или «бульонный», обычно в кофе не присутствует.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 3:

КАК ПРАКТИКОВАТЬ СЕНСОРНУЮ ОЦЕНКУ

- 1. Каппинг:** стандартный профессиональный метод дегустации. Несколько образцов молят одинаково, заваривают в одинаковых чашках и пробуют друг за другом.
- 2. Пробуйте осознанно:** используйте инструменты вроде колеса вкусов SCA или сенсорных лексиконов, чтобы распознавать конкретные ноты.
- 3. Шумно втягивайте и отпивайте:** «сёрбанье» распределяет кофе по нёбу и высвобождает ароматы в нос, усиливая восприятие.
- 4. Оценивайте после остывания:** по мере остывания вкус меняется и выявляет ноты, незаметные в горячем виде.

Во время тренировки пробуйте кофе без молока и сахара — добавки маскируют тонкие оттенки.



УРОК 3:

СВЯЗЬ ВКУСА С ЭКСТРАКЦИЕЙ

- о Экстракция кофе похожа на готовку, где на разных стадиях «готовности» проявляются разные вкусы. Вы почти всегда движетесь по «двусторонней улице» от кислого, солёного, умами к сладкому и горькому. Понимание, какие вкусы появляются на каком этапе, сэкономит много времени при настройке.
- о Если кофе чрезмерно резкий, водянистый или кислый — он может быть недоэкстрагирован. Попробуйте помол мельче, чуть выше соотношение напитка к дозе или более высокую температуру воды.
- о Если вкус чрезмерно горький, пустой или сухой — вероятно переэкстракция. Попробуйте помол крупнее, чуть ниже соотношение напитка к дозе или более низкую температуру.

Связывая сенсорные наблюдения с переменными заваривания, вы сможете вносить точечные, а не случайные изменения.

ФОРМИРУЕМ СЛОВАРЬ ВКУСОВ

Одна из трудностей начинающих — точно описывать вкусы. Как прокачать этот навык:

- о Ведите дегустационный журнал: происхождение, способ обработки, степень обжарки и найденные ноты.
- о Сравнивайте свои записи с официальными дескрипторами от обжарщика.
- о Пробуйте разные продукты — фрукты, орехи, специи — чтобы формировать «ментальную библиотеку» вкусов.



SYSTEMA COFFEE

ДОМАШНЯЯ РАБОТА

СЕНСОРНАЯ КАЛИБРОВКА

- о Выберите три кофе разного происхождения и обработки.
- о Заварите каждый по одному и тому же рецепту и попробуйте их по очереди.
- о Определите основные ноты кислотности, сладости и горечи в каждом.
- о Сравните свои выводы с другим бариста или с дегустационным гайдом.



SYSTEMA COFFEE