

Nicaragua Cup of Excellence 2008

; 5 : A 0 = 4 @ & 8 1 0 5 2, ! @ 5 4 0 0 4 N = L 2008 - 00:00:00

Nicaragua Cup of Excellence 2008

Отчет о поездке в
Никарагуа на
конкурс «Cup of Excellence» (Чашка
Совершенства) 2008.

Введение от
прокофе.ру
За всё
существования
проекта **прокофе.ру**;
мы впервые
публикуем статью
посвященную **Cup of Excellence.** Как
показывает
практика., в нашей
стране даже
профессионалы
кофейного бизнеса
мало знают или
вообще не слышали о
таком термине., а что
говорить о
любителях кофе? Эта
статья особенно
интересна тем., что
написана она
очевидцем событий.,
человеком
увлечённым кофе.,
которому
посчастливилось
принять участие в
экспертной оценке
различных
образцов
никарагуанского
кофе., Его имя -
Александр Цыбаев
(на прокофе.: **tsalex**),
руководитель
отдела

региональных
продаж компании "
Монтана Кофе;" . Мы
благодарим
Александра за
предоставленный
материал и
фотографии
Надеемся , этот
"отчет" будет
интересен не
только
профессионалам , но
и истинным
любителям кофе . По
нашему мнению кофе
класса **Cup of Excellence**
заслуживает
особого внимания
со стороны
кофеманов всей
Земли



Конкурс **«Чашка**
Совершенства» (Cup of Excellence,
сокращено СОЕ)
проводится сейчас
в 9 странах . Идея
конкурса –
выделить из общего
урожая каждого

года каждой страны
– участницы
чемпионата
уникальные сорта,
обладающие
высокими
вкусовыми
характеристиками,
и обеспечить
возможность
продажи их через
аукцион что
позволит фермерам
продать их
значительно
дороже и таким
образом будет
мотивировать их
улучшать качество
Арабики в
дальнейшем Отбор
проводится на
открытой честной
основе,
представленные
образцы
оцениваются
вслепую судьи не
знают какой кофе
они оценивают в
каждом отдельном
случае Благодаря
этому а также
благодаря
высокому
профессиональному
уровню судей,
конкурс СОЕ
сегодня имеет
очень высокий
статус и в финал
выходят
действительно
лучшие мировые
сорта Арабики.
Оценочная таблица,
которой

пользуются судьи,
позволяет
максимально точно
определить и
зафиксировать все
параметры напитка,
выделить его
сильные стороны и
донести эту
информацию до
любителей кофе во
всем мире.

В Никарагуа,, где я
принимал участие в
конкурсе в
качестве судьи от
России,, конкурс СОЕ
проводится уже 7 лет,,
с 2002 года. В этом году
конкурс
проводился в
Жинотеге (местные
называют его
Ринотега), этот
регион производит
порядка 70 % всего кофе
Никарагуа. В
Жинотеге много
старых ферм,
передаваемых из
поколения в
поколение уже
более 100 – 150 лет,, кофе
для большинства
местных жителей
является
единственным
источником
существования,,
поэтому отношение
к кофе там
особенное. Большая
часть кофе растет
на высоте от 1000
метров. Благодаря
наличию большого

количества горных
речек., обработка
кофе производится
в основном влажным
способом.

Дорога от Манагуа.,
столицы Никарагуа.,
до Жинотеги.,
занимает около 3
часов на
автомобиле.,
Добирались через
город Матагальпа.,
дорога все больше и
больше уходила в
горы По краям
иногда можно было
увидеть кофейные
склады и
разложенные на
открытых
площадках мешки с
кофе Город
Матагальпа
состоял в основном
из одноэтажных
зданий мы за 10 минут
проехали город
насквозь и поехали
выше в горы к
Жинотеге до
которой
оставалось около 30
км Жинотега
оказался
небольшим
городком в первый
день я смог
осмотреть его
почти весь за 1,5 часа
пешей прогулки.
Местная валюта –
кордобы курс –
примерно 18 – 20 кордоба
за 1 доллар При этом
доллары свободно

принимаются во
всех местах продаж,,
сдачу дают обычно в
кордобах,. В городе
есть рынок,. где
можно купить
местные фрукты,,
сувениры,. Город
находится в долине,,
среди гор,. светает
рано,. около 5 утра,,
темнеет около 6
вечера,. поэтому
основная
деятельность в
городе начинается
около 8 утра,. Разница
с Москвой – 10 часов,,



копия оценочного
листа
Никарагуа СОЕ 2008
Первый день,,
воскресенье,. был
днем сбора судей,,
нас поселили в
гостинице «Кафе» в
центре города,. все
судьи добирались
разными способами,,
в том числе
автобусом,. хотя
большую часть

судей привезли,как
и меня,на
автомобиле из
Манагуа,Вечером
был официальный
прием в городе,нас
приветствовал мэр
города,для всего
города проведение
конкурса «Чашка
Совершенства»
именно в Жинотеге
было большой
радостью и честью.

В понедельник был
пробный,
теоретический
день,день
калибровки вкуса,
нам предложили для
оценки 5 сортов кофе.
Для меня это был
самый сложный
момент на «Чашке
Совершенства»,так
как это была моя
первая настоящая
практика с оценкой
параметров кофе по
таблице СОЕ,Всего
на конкурсе в
Никарагуа 2008 года
участвовали 26 судей.
За длинными
столами работают
по 4 судьи,каждый
образец выставлен
в 4 чашках,по 2 с каждой
стороны.На оценку
дается один час,
сначала
оценивается
аромат сухого кофе,
потом заваренного,
потом аромат
ломаемой корочки

заваренного кофе.
Кофе заваривается
открытым способом.
На оценку вкуса.
после оценки
аромата и удаления
остатков гущи.
остается около 30 – 35
минут при этом еще
нужно время для
подсчета баллов и
выставления
итоговой оценки Я
почувствовал себя
сначала очень
неуютно когда один
их судей за моим
столом вдохнув
аромат сухого кофе
начал что-то быстро
и много писать в
таблице (потом я
понял что он просто
дозаполнял форму).
Ситуация для меня
еще усугублялась
тем что
одновременно
нужно было делать
несколько дел:
оценивать кофе
писать
характеристики в
таблицу
прикрепленную на
планшетке держать
стакан в который
выплевывается
кофе после глотка и
все это на фоне
слаженной работы
остальных судей и
ограниченного
времени Оценка
кофе и все записи
делаются на
английском языке

Пришлось быстро
ориентироваться,
но в итоге все
оказалось
возможным я оценил
кофе и мы собрались
для обсуждения Мой
оценочный лист был
весь залит кофе
один из судей
пошутил что я
сплевывал кофе не в
стакан а прямо на
оценочну ю форму
Сначала мы
обсудили оценки
судьи поднимают
руки когда их
оценка попадает в
один из столбцов
менее 79 баллов 79 – 83, 84 – 86 и
т д Проходной балл
для того чтобы
образец попал в
кофе категории СОЕ
– 84 балла для этого в
среднем по всем
критериям он
должен быть оценен
примерно в 6 баллов
Если количество
судей оценивших
кофе более чем в84
балла перевесит
количество тех кто
оценил ниже то кофе
попадает в
категорию «Чашка
Совершенства»
После выставления
оценок идет
обсуждение
вкусовых
характеристик
кофе для меня было
интересно то что те
вкусы и

характеристики,
которые я видел в
кофе,, видели и
другие судьи,
поэтому после
первой сессии я
успокоился,, и все
сразу стало
намного
интересней.



наша Японская
команда
Вторая сессия
калибровки
состояла из тех же
сортов в той же
последовательност
и,, что и в первый раз,,
то есть можно было
сравнить свои
прошлые оценки и
ощущения кофе.
После второй
сессии опять было
обсуждение и
перерыв на обед.
После обеда была
третья сессия,, те же
пять образцов,, но в
неизвестной для
нас
последовательност

; и. После сессии мы
обсудили кофе и нам
сказали,, где какие
сорта были,, чтобы мы
могли сравнить
свои прошлые
оценки с
настоящими,, Я уже
приспособился к
одновременной
оценке кофе,,
заполнению
таблицы,, меньше
думал о движениях и
больше о самом кофе..
Каппинг
продолжался до 14,30,
после чего мы были
свободны до 15,30, нас
повезли на ужин на
ферму,, смотреть
танцующих лошадей..
Я надеялся,, что
увижу сами
плантации с
деревьями,, но в
понедельник нас
привезли на жилую
часть одной из ферм..
был обед..
национальные
танцы и танцы
лошадей.. Все это
продолжалось до 8
вечера,, после чего
нас привезли в
гостиницу..
Предстоял первый
по настоящему
тяжелый день – во
вторник нас ждали 30
сортов кофе..

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.111>

! B @ 0 = 8 F 0 12/28



Состав судей

СОЕ Никарагуа 2008



аромат оценили.

ждем помощников с

бойлерами для

заваривания кофе

Завтрак утром

продолжался с 7 до 8

утра я решил в этот

день не завтракать.

боясь что съем

что-нибудь острое
или жирное по
незнанию местной
кухни и забью
рецепторы Потом
оказалось что
кухня позволяла
выбрать легкую
нейтральную пищу,
без проблем для
дегустации кофе.
Капинг начался в 8,30,
нас еще раз
проинструктировал
и о важности
корректной оценки
кофе распределили
по столам по 4
человека Вместо 5
сортов нас ждали
уже 10 сортов на столе,
время оценки
оставалось тем же – 1
час поэтому
оценивать нужно
было очень
сосредоточенно.
Сложность в этот
раз была еще в том,
что стол был весь
занят чашками с
кофе и планшетку с
таблицей некуда
было положить На
СОЕ я впервые смог
на такое
длительное время
полностью уйти в
оценку кофе забыв
про все остальное,
сорта были все
хорошие так как
плохой кофе просто
не проходит
внутренний отбор в
каждой стране и не
попадает на

судейство
международным
жюри СОЕ . Ощущения
были просто
фантастические ,
каждый образец
кофе раскрывался
ярко и по разному ,
меня накрыло с
головой всей этой
гаммой вкусов и
ароматов , время
летело очень
быстро . Кофе
оценивается не
горячим , а теплым ,
после некоторого
остывания , и за
время его оценки он
меняется
достаточно сильно .
Необходимо
оценить все 4 чашки
каждого образца с 2
сторон стола ,
сначала судьи
оценивают аромат и
вкус кофе со своей
стороны , потом
меняются . Это важно ,
потому что даже
одна чашка с
дефектом в зале не
позволяет образцу
пройти дальше , лот
сразу снимается с
соревнования . На
моем столе в один из
капингов как раз
попалась одна
такая чашка , я
ощутил резкий
привкус пластика ,
что говорило о
дефекте , хотя в трех
остальных чашках
кофе был хорошим . Я

показал на чашку
главному судье за
нашим столом,, он
попробовал и
позвал главного
судью чемпионата,,
который также
попробовал
напиток и громко
объявил всем,, что
кофе снимается с
участия,, Проблема
могла возникнуть
из-за всего одного
дефектного зерна,,
попавшего в кофе,,
которое и
испортило чашку,, но
таковы условия
конкурса – каждая
чашка должна быть
совершенной,, а если
попалось одно
зерно,, то нет
гарантии,, что потом
не попадется и
второе,, Затем было
обсуждение,, я еще
раз увидел,, что мои
оценки и описание
кофе почти всегда
совпадают с
основной массой
судей,, и понял,, что
все со мной
нормально,, можно
перевести дух.
После обсуждения
последовал второй
раунд,, затем опять
обсуждение,, обед и
третий раунд
капинга,, После
обеда нас повезли
на плантацию,, где я
смог,, наконец-то,,
увидеть кофейные

деревья вживую,
увидел и снял на
фотокамеру весь
процесс посадки
саженцев на
открытый грунт,
цветение деревьев.
Плодов на деревьях
не было мы как раз
попали на период
после сбора урожая,
попадались только
очень одинокие
кофейные ягоды.
Также нам показали
завод по влажной
обработке
кофейных плодов,
после чего опять
был ужин на местной
ферме в доме
владельца.

Среда была не менее
интенсивной чем
вторник при этом
даже более
интересной по
представленным
сортам Я уже
полностью
втянулся в процесс,
движения были
почти
автоматическими,
голова была занята
только оценкой
кофе раскрытием
каждого сорта я
углублялся,
вытаскивая новые и
новые нюансы вкуса,
и было жаль что
время ограничено В
этот день мы
оценили еще 28 сортов,
то есть всего на

чемпионат СОЕ были
выставлены 58 сортов.
После обеда
поехали на другую
ферму., на обратном
пути нас немного
застал дождь.
Вообще погода все
дни для меня была
наилучшей – 26 – 28 С., но
дул свежий ветер и
периодически шел
небольшой дождь., то
есть было не очень
жарко., К тому же
первые дни мы
большей частью
находились в
помещениях.,
поэтому погода на
нас влияла не
сильно.



стол перед
началом капинга



оценка аромата

"сломанной корочки".
Времени мало,
двигаться нужно
бьстро



обсуждение кофе
Четверг был очень
ответственный
день так как в этот
день окончательно
решалась судьба
тех сортов которые
в первый раз не были
однозначно высоко
оценены судьями но
имели шанс при
повторной оценке В
этот день нас ждали
три сессии «всего»
по 7 сортов в каждой
обсуждения были
очень бурными хотя
обсуждения уже не
влияют на оценки
лист с оценками
каждый судья сдает
покидая комнату
дегустации
оставляя себе
копии Я услышал
несколько новых
для себя описаний
вкуса например « fruit basket»
то есть фруктовая

корзина, когда в
чашке
присутствует
оттенок не только
вкуса одного
фрукта, а создается
ощущение полного
богатого
фруктового вкуса. Я
со своей стороны
описал один кофе в
частности как
имеющий привкус
«сухого красного
вина», что для
многих судей было
не совсем понятно,
так как понятие
«сухое» в отношении
вина у них в странах
не используется. Я
рассказал всем, что
это значит, то есть
вяжущий суховатый
немного терпкий
привкус красного
вина, в итоге
сошлись на «сухом
русском вине».
Вообще атмосфера
обсуждения очень
раскованная,
открытая, очень
интересно слушать
описание других
судей (особенно
если оно во многом
совпадает с твоим
собственным
описанием), сам
процесс
обсуждения
позволяет
научиться очень
многим параметрам
оценки и понять
кофе намного

глубже. Мне к тому же
очень повезло с
командой все потом
говорили о том что
подобрался очень
хороший слаженный
коллектив судей
общаться всем было
очень легко
Общение при этом
конечно не
ограничивалось
только комнатой
для обсуждения в
гостинице
собирались каждый
вечер после
возвращения с ферм
и делились
информацией о
работе с кофе опыт у
людей просто
огромный и в каждом
случае уникальный
В группе были судьи
из Японии США
Европы Англии
Новой Зеландии
Канады то есть
можно сказать что в
совокупности это
был мировой опыт
работы с кофе Я
также рассказывал
о работе в России
хотя объемы работы
с СОЕ в России и в
других странах
конечно
несопоставимы там
ситуация
находится на
значительно более
продвинутом
уровне Но зато было
много интересных
обсуждений

проблем, связанных
с работой с кофе на
их уровне, что в
России будет
следующим этапом. Я
в частности, всех
расспросил об
упаковке, что они
думают о ее
важности и о
необходимости
клапанов на
упаковке для
работы с кофе. Ответ
был очень
однозначный –
продажа кофе в
пакетах без
клапана и продажа в
некачественных
пакетах – это
убийство кофе,
особенно это важно
для СОЕ и других
элитных сортов.
Кофе из такой
упаковки не имеет
ничего общего с
оригинальным
вкусом и качеством,
если только это не
продажа кофе в
магазине, в котором
обжарка
производится тут
же, на
профессиональном
ростере.

В пятницу был самый
легкий день,
оценивали 10 лучших,
по предыдущим
результатам,
сортов кофе, но это
был и самый
интересный день, а 10

лот оказался
просто
потрясающим, что
отметили все судьи.
Один судья сказал,
что кофе был
настолько хорош,
что ему пришлось
его даже глотать,
вместо того, чтобы
выплевывать. С
самого начала, от
аромата до конца
капинга, этот кофе
был идеально
ровным, при
остывании
оставался очень
сбалансированным
и вкусным, для меня
это был явный лидер
среди остального
кофе на чемпионате.
В итоге этот лот и
занял первое место.

Вечером мы
встречались с
фермерами, чьи
сорта попали на СОЕ
в этом году,
задавали им
вопросы об
обработке и
выращивании кофе,
встреча
продолжалась
около 2 часов. После
встречи было
торжественное
награждение
победителей. Для
фермеров это была
настоящая радость,
особенно все
радовались, если
победитель был из

Жинотеги, из их
региона.
Награждение было
ярким праздником, с
достаточно
большой
длительной
официальной
частью и речами, но
все
компенсировалось
настоящим
счастьем фермеров -
победителей. На
празднике я
впервые за много
дней услышал
русскую речь, какой
то управляющий с
фермы подошел и
рассказал, что он
учился в России.

В субботу часть
судей, и я в их числе,
погрузили вещи в
машину и
отправились на
плантацию Кетцаль
(это название
местной священной
редкой птицы с
длинным зеленым
хвостом) в регионе
Матагальпа. Это
было незабываемо,
мы добирались до
плантаций около 4
часов, при этом
вторую часть пути
мы видели вокруг
огромное
количество
кофейных деревьев
и горы. Кофе был
везде, разные
плантации и фермы.

на склонах гор,
среди деревьев.
Когда мы добрались,
нам показали
полностью весь
процесс
выращивания и
обработки кофе,
начиная от посадки
ростков деревьев
разных подвидов
Арабики и
заканчивая
обработкой и
сушкой кофейных
зерен Я увидел
полный цикл работы
с кофе завод по
переработке
плодов владелец
фермы рассказал
нам о тонкостях и
нюансах
выращивания и
обработки кофе.
Затем был обед и
после мы
отправились на их
завод в долине где
производилась
сушка на солнце,
окончательная
обработка,
сортировка и
упаковка кофе в
мешки на продажу а
также обжарка кофе
для производства
пакетированного
кофе своего бренда.
Там нам показали
весь процесс
изнутри и после мы
провели небольшой
капинг в котором
присутствовал и
один лот занявший

третье место на СОЕ 2008
Никарагуа Поздно
вечером приехали в
Манагуа я
переночевал в
гостинице
напротив
аэропорта и утром
отправился в
долгий путь домой.

Обратно я летел
через Коста Рику и
Испанию На
обратном пути я
успел посетить
город Сан Хосе в
Коста Рике
погулять по городу
увидел выставку
коров на
центральных
улицах города За
это я чуть не
поплатился местом
в самолете
предыдущий рейс
отменили и около 15
человек с моего
рейса остались на
сутки в Коста Рике
из за нехватки
места Меня спас мой
багаж который я
сдал в Никарагуа и
который уже был на
самолете в Испанию
В Испании у меня
попытались
отобрать кофейный
ликер из Коста Рики
потому что 1 литр по 100
мл провезти
оказалось можно а 400
мл в двух емкостях -
по 200 мл – запрещено
Пришлось его

употребить на
скамеечке
недалеко, что
позволило резко
улучшить
настроение во
время ожидания
рейса в Москву, так
что все к лучшему.
Весь перелет в
воздухе занимает
около 16 часов
суммарно плюс
время в аэропортах.
Самый длинный
перелет – 11 часов – от
Испании до
Коста-Рики.

В целом для меня
чемпионат «Чашка
Совершенства»
оказался огромным
опытом работы с
кофе, его оценки и
понимания. Это море
положительных
эмоций в кофейном
мире Арабики, и
самый
профессиональный
сегодня в мире
совокупный опыт и
уровень оценки
качества зерна.
Капинг СОЕ
помогает понять,
что качественная
Арабика – это
настоящая музыка в
зерне, глубокая и
неповторимая,
оркестр вкусов и
ароматов. И эту
музыку хочется
слушать снова и
снова.

P.S. Официальная
ссылка по СОЕ
Никарагуа 2008: - [ссылка] -
P.P.S. Дополнительные
фотографии о
путешествии
Александра в
Никарагуа можно
найти по этой
ссылке: - [ссылка] -

Prokofe.Ru Editor’s Post Scriptum

Редакция PROKOFE.RU
благодарит
Александра
Цыбаева за
предоставленную
информацию и
возможность
окунуться с
головой в
атмосферу
великолепного
кофе качества
победителя Cup of Excellence. Мы
поддерживаем
всемирное
начинание и
продолжение
отбора лучших
сортов в различных
регионах земного
шара... Мы сами пьем
такой кофе и
поверьте,,
наслаждение
длиться до
последнего глотка.

Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе.ру
Частичное или
полное

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.111>

! B @ 0 = 8 F 0 28/28

использование
материала только с
письменного
разрешения
редакции www.prokofe.ru
Активная ссылка на
источник
обязательна