

> D 5 9 = 0 O 2 >; = 0 2009

B G 5 B > A A 8 9 A : > 3 > > B 4 5 ; 5 = 8 O SCAE > G 5 < ? 8 > = 0 B 0 E 1 0 @ 8 A B 0 2

! 0 = : B- 5 B 5 @ 1 C @ 3 5.

SCAE-Russia, > A : @ 5 A 5 = L 5 15 0 @ B 2009 - 00:00:00

Кофейная волна 2009
Отчет Российского
отделения SCAE о
чемпионатах
бариста в
Санкт-Петербурге.



3-5 марта в

Санкт-Петербурге, в
рамках выставки ExpoHoreca
прошли чемпионаты
бариста под эгидой
SCAE (Speciality Coffee Association of Europe): VII Российский
чемпионат бариста 2009
и IV Российский
чемпионат по латте
арт. Организатор
соревнований;
Российское
отделение SCAE.
Генеральный
партнер;
Северо-Западная
кофейная компания
(Санкт-Петербург)
Генеральный
интернет партнер;
ПРОКОФЕ. РУ По ряду
причин чемпионаты
бариста в
Санкт-Петербурге
стали особенными.
Во-первых, впервые
соревнования
национального
масштаба
проходили в
Санкт-Петербурге.
Во-вторых, главным
судьей
Российского
чемпионата
бариста стал новый
человек, не знавший
ранее наших
бариста. Это судья
из Норвегии
Гунхильд Сельенес
(Gunnhild Seljenes). В-третьих, бремя
непосредственной
организации
чемпионатов легло
на недавно
избранного
Национального

координатора
Российского
отделения SCAE –
Кристофера
Спейрса (Christopher Speirs). И,
наконец,
пресловутый
кризис внес свои
коррективы.
Отборочные туры
прошли всего лишь в 4
городах России что
сказалось и на
уровне и на
представительност
и соревнования.
Финансовые и
организационные
трудности
преодолевались с
большим трудом а
некоторые аспекты
так и не удалось
реализовать
должным образом.
Российский
чемпионат бариста (3-5
марта)



В этом году главный
кофейный

праздник-соревновk
2;ние проходил в
жестких условиях.
Прежде всего,
финансовых. Как
всем известно,
мероприятие
проводится за счет
средств спонсоров
и организатора. В 2009
году эти расходы на 99%
легли на
«Северо-Западную
кофейную компанию»
(Санкт-Петербург,
обжарщик).
Существенную
помощь оказала
компания «Фрэш
Кофе» (Москва,
обжарщик). Мы
начинаем этот
отчет намеренно с
упоминания
трудностей дабы
участники и
зрители понимали,
что несмотря на все
огрехи
организации уже
сам факт
проведения
чемпионата в столь
жестких условиях –
большое
достижение.
Чемпионаты
состоялись,
определены
победители и нить
профессиональных
соревнований не
прервалась Это
самое главное на
данном этапе С
точки зрения
профессионального

; уровня бариста,
чемпионат очень
по-разному
оценивается
судьями., С другой
стороны., участники.,
даже опытные.,
говорили о том., что
хотели бы получать
дополнительно
обучение или
участвовать в
мастер-классах в
рамках чемпионата.,
Вся эта информация
требует
осмысления и
должна повлиять на
будущее
соревнований
бариста.,
Факты о событии в
Санкт-Петербурге
Российский
чемпионат бариста
проводится
ежегодно., в
Санкт-Петербурге –
впервые., Это второй
случай за историю
РЧБ., когда
соревнование
проходило не в
столице., В 2007 году
Российский
чемпионат прошел в
Новосибирск., сеть
кофеен., обжарщик) и
был организован на
очень высоком
уровне.,По
действующим
правилам.,
участниками

соревнования
могут стать
победители
региональных
отборочных туров в
разных городах
России В сезоне 2008-2009
отборочные туры
прошли в Москве,
Туле,
Южно Сахалинске,
Санкт Петербурге В
результате в
финальном
соревновании на
национальном
уровне
участвовало 19
лучших бариста
России из Москвы,
Тулы,
Санкт Петербурга,
Южно Сахалинска По
правилам SCAE,
участники
Российского
чемпионата
бариста должны за 15
минут приготовить
и представить
сертифицированным
; судьям: 4 эспрессо: 4
капучино и 4
авторских напитка
на основе эспрессо.
В финал
соревнование
прошли 6 участников:
Вениамин Ванюхин
(«Кофе Тайм» Москва),
Валерия Горелик
(«Кофе Тайм» Москва),
Кира Мальченко
(«Кофемания»,
Москва), Владислава
Миладинова
(«Волконский»,

Москва), Елена
Гущина
(«Волконский»,,
Москва) и
победитель
Российского
чемпионата
бариста 2008 Дарья
Захарова
(«Волконский»,,
Москва). Результаты
Российского
чемпионата
бариста 2009: I место –
Кира Мальченко
«Кофемания»,, Москва
II место - Елена Гущина
(«Волконский»,,
Москва)
III место - Владислава
Миладинова
(«Волконский»,,
Москва)
IV место – Дарья
Захарова
(«Волконский»,,
Москва)
V место – Валерия
Горелик («Кофе
Тайм»,, Москва)
VI место – Вениамин
Ванюхин («Кофе
Тайм»,, Москва)

Кира Мальченко
будет
представлять
Россию на мировом
чемпионате
бариста (World Barista Championship) в
Атланте (США) в
апреле этого года.
Кира уже была
призером на
мировом
чемпионате: в июне 2008
года в Копенгагене

она завоевала
серебряную медаль
на World SCAE Latte Art Championship. Теперь Кира
должна будет
показать все свое
мастерство в самом
престижном в мире
соревновании
бариста World Barista Championship,
собирающем
победителей
национальных
чемпионатов со
всего мира.. Главный
судья В этом году
главным судьей
соревнования была
Гунхильд Сельенес
(Gunnhild Seljenes, Норвегия),
которая впервые
судила Российское
соревнование и не
знала участников..
Это несомненный
плюс.. как и для
участников.. так и
для судей.. Среди
наших судей есть
много стороников
более строго стиля
Хосе Ареолы..
многократного
судьи РЧБ.. Но и стиль
Гунхильд судьи
оценили очень
высоко.. Татьяна
Павлова
(«Шоколадница»..
Москва): «Гунхильд
очень крепко
держала судейство
в своих руках.. в
хорошем смысле
слова.. Не позволяла
исправлять оценки
во время
обсуждений.. что

поставили во время
выступления,то и
должно остаться в
судейских листах.
Все делалось
строго по правилам
SCAE. Среди судей
Гунхильд
завоевала
авторитет ».
Надежда
Мотылькова
(«Кофемания»,
Москва): «Очень
понравился
настрой главного
судьи: Гунхильд
просила «не
убивать бариста»
очень низкими
оценками: По ее
мнению,это может
привести к
отсутствию у
бариста желания
выступать в
будущем,поэтому
основной акцент
судья должен
сделать на то,чтобы
подробно и
доступно
объяснить
участнику его
ошибки для
дальнейшего
развития,а не
«завалить» низкими
оценками: Такой
позитивный
настрой привел к
действительно
интересному и
захватывающему
финалу,в котором
победил
сильнейший».

Гунхильд впервые
побывала в
Санкт-Петербурге.
Город ей очень
понравился., она
сожалеет о том., что
не смогла
посмотреть его
весь. Относительно
калибровки судей и
коммуникации она
сказала., что
ожидала гораздо
более низкого
уровня., «И судьи
вкуса и судьи
техники очень
хорошо себя
проявили»..
Гунхильд начала
свою работу в 2000 и в
течение 6 лет
работала бариста . В
2005 году она победила
на чемпионате
бариста Норвегии и
стала 6 на WBC (в Сиэтле). 3
года она была
участницей
команды Норвегии
на знаменитом
соревновании Nordic Barista Cup
(команда выиграла
за это время 2
соревнования).
Последние 2,5 года
Гунхильд работает
в обжарочной
компании рядом с
Осло., треннирует
бариста.,
занимается
каппингом., А также
участвует в
судействе Cup Of Excellence и
чемпионатов
бариста по всему

миру. Гунхильд
считает , что задача
судьи
мотивировать
бариста
совершенствоватьс
;я . При чем не просто
дать комментарии
его выступления и
ошибок, но и
показать ошибки
вообще, чтобы
бариста получил
направление
работы и
перспективы
своего
совершенствования
; вплоть до
следующего
чемпионата.
«Именно поэтому мы
старались на
Российском
чемпионате по
новому
организовать
работу по
комментированию
оценок, С этой целью,
мы сразу же
расписали к какому
из судей конкретно
может обратиться
каждый участник. В
результате, каждый
судья беседовал с 2
участниками
подробно и
комментировал их
работу. Также мы
изменили систему,
когда судьи ждут за
судейским столом
участника, который
заканчивает или
продолжает

подготовку на
станции. Судьи
выходили к
судейскому столу
только когда
участник подавал
сигнал о своей
готовности. Мне
кажется это очень
важно чтобы
бариста
чувствовали
дружелюбие и
расположение
судей» Философия и
инновации
судейства
Гунхильд
направлены на то,
чтобы поддержать
бариста и создать
для участников
комфортную
атмосферу.

Выступления
бариста



Каждый сезон на
кофейной

Олимпиаде
главенствует своя
тенденция среди
авторских
напитков В прошлом
году это были
кофейные напитки с
медом в этом году
было много
авторских с перцем
экзотическими
ингредиентами
перепелиными и
куриными яйцами
Ирина Пузачкова
(ғКофемания»
Москва): ғУчастники
старались отойти
от традиций и
использовали
экзотические
ингредиенты
Зачастую вкус
мягко говоря
оставлял желать
лучшего Если
говорить в целом об
уровне участников
то на мой взгляд
бариста стали
заметно лучше
варить капучино
хорошо смешивать
составляющие
Пенка стала лучше
по консистенции
Латте арт по вкусу
вырос
значительно»
Многие судьи
заметили что
авторские напитки
участникам финала
удались лучше в
полуфинале

По оценкам судей

интересных
креативных
авторских на
чемпионате не было.
Исключение
составляет
напиток Дарьи
Захаровой Даша
считает что
напиток не
получился таким,
как ей хотелось ни в
полуфинале не в
финале «Свой
авторский я делала
с использованием
эфирного масла!
Сахар нужно было
растопить на огне и,
самое сложное,
сделать это так,
чтобы
получившаяся
карамель не
подгорела и не была
жидкой Как только
сахар начинает
таять его нужно
снять и тогда он
карамелизуется во
время остывания.
Остывая карамель
затвердевает В нее
нужно добавить
эфирное масло
флер де оранж (одну
каплю) и поджечь
(жидкая карамель не
горит!) Эфирное
масло испаряется а
в карамели
остается его
аромат и вкус.
Поэтому эспрессо,
смещиваясь с
карамелью,
приобретает

характерный
цветочно-цитрусовm
9;й оттенок,. Все это
делается потому,
что использовать
эфирные масла в
пищевых целях в
чистом виде нельзя.
В итоге,. эспрессо
получается с ярким
цветочно-цитрусовm
9;м оттенком и
карамельной
сладостью,. А чтобы
смягчить напиток,. я
делала
апельсиновый крем
из маскарпоне,
желтка и
апельсинового
соуса (сахар и сок
одного апельсина
готовятся на
плитке до
загустения). В
полуфинале я
выкладывала его
слоями,. а в финале
эти части подавала
отдельно,. чтобы
дать судьям
сначала
попробовать крем,. а
затем эспрессо.
Идея была в том,
чтобы получить
эспрессо с любыми
вкусовыми
оттенками,. какими я
захочу,. В данном
напитке я взяла
эфирное масло
(цветы апельсина) и
логично было
оттенить вкус
апельсиновым
кремом»,. Судья

Людмила Леонова
(кофейня «Буланже»,
Томск) считает,, что
Дарье удалось
очень хорошо
смешать
классический
эспрессо с
апельсином,, в
правильных
пропорциях.
Людмила судила
финал РЧБ и в 2008 и в 2009
году и считает,, что
Дарья значительно
повысила свой
профессиональный
уровень с прошлого
года,, Людмила ;
«Вообще,, чемпионат
оставил приятное
впечатление,, Очень
жаль,, что было мало
участников и не
были представлены
многие регионы!
Жаль,, что не было
бариста из Сибири и
Архангельска».
Авторский напиток
Елены
Заколодневой
назывался «Душа
кофе»,, Две средние
дольки грейпфрута,,
листья мяты
(количество как для
мохито) и черный
перец
перетираются
мадлером в шейкере.
В получившийся сок
(5мл) Елена добавляла
5мл ванильного
сиропа и эспрессо.
Температура
напитка 30-40 градусов.

Перед
употреблением,
Елена просила
судей перемешать
напиток и заедать
солёными хлебными
палочками. В
авторском напитке
Полины Нотик
звучала тема
снежной белой зимы
в сочетании с
горячим чёрным
кофе. ғКоктейль был
двухслойный под
снежной шапкой из
сливок и льдинок
авокадо билось
горячее сердце на
основе эспрессо.
Вообще. этот
чемпионат принес
мне ярчайшие
впечатления! В
Питере была
чудесная
дружественная
атмосфера и я с
огромным
удовольствием
участвовала во
всём этом действе!»
У Влады
Миладиновой (3 место
авторский был
достаточно
простым:: эспрессо,
розовое варенье и
сливки. Все
подогревается и
смешивается.
Авторский Елены
Гущиной (2 место
состоял из кофе,
заварного крема и
арахисовой пасты.
Заварной крем

смешивался с кофе и
арахисовой пастой.
В кофе он
добавлялся для
смягчения и
придания
плотности а в пасту.
поскольку она была
очень густой Крем.
смешанный с пастой.
выливался в сифон и.
затем на кофе.
Авторский напиток
победителя РЧБ 2009
Киры Мальченко
назывался Villa Vanilla.
Эспрессо варился
из Эфиопского
сорта Харрар Соус
готовился из
шоколада сливок и
свежей ванили.
Шоколад Кира
растапливала во
время выступления.
свежую ваниль
разрезала тоже В
результате.
напиток получился
ароматным с
пикантно
хрустящими
кусочками ванили.
Мнения судей
Александр
Селиванов
(«Волконский».
Москва) и Татьяна
Павлова считают.
что участники
продемонстрировал
и в этом году очень
низкий уровень.
Татьяна Павлова:
«Считаю что лишь
немногие
участники

действительно
разобрались в
своей кофейной
смеси и какие
нюансы вкуса., что
дает. В основном., все
проговаривали
общие шаблонные
описания.
Исключение
составили
Анастасия Латова и
Полина Нотик.
Полину я считаю
серъезным
претендентом на
призовые места в
будущих
чемпионатах., В
целом., качество
приготовления
эспрессо
участниками – ниже
среднего»., Надежда
Мотылькова.
«Порадовало
количество
участников.
Несмотря на
отсутствие
нескольких
региональных
чемпионатов.,
выступило 19 бариста.,
значит., есть
интерес., Основной
причиной
невысоких оценок
были невкусный
эспрессо
(соответственно.,
капучино и
авторский напиток)
и превышение
времени
выступления., На мой
взгляд., было мало

внимания к кофе и
желание победить
не за счет
необыкновенного
эспрессо а за счет
интересной
презентации Уровеl
5;ь бариста не
сравнить с тем что
было к примеру 2 года
назад Приятно
удивила хорошая
температура
капучино красивый
цвет крема
интересные
задумки авторских
напитков у
некоторых
участников Все эти
параметры сейчас
становятся нормой
тогда как раньше
были скорее
исключением»
Сергей Степанчук
(«Фуд Интернешнл
Групп» Москва):
«Участники
показали не
высокий уровень
техники У многих не
было стабильности
дозировки
кофейной таблетки
Темпинг кривой
Из-за чего обе чашки
из одного холдера
получаются
разными по вкусу Но
в целом участники
благоприятное
впечатление
произвели Не так
волнуются и не
сбиваются во время
выступления руки

не трясутся.
Понравилась так же
атмосфера и
взаимовыручка
бариста: помогали
друг другу: если
кто-то что-то забыл -
давали на
выступление».
Максим Бобренев
(«Гурмэ Стайл»,
Москва):
«Порадовало то: что
из шести
финалистов: пятеро
оказались в финале
в первый раз.
Огорчило: что сразу
же было видно: что на
победу претендуют 2-3
человека: К
распространенным
ошибкам техники
относится
проблема с
трамбовкой (кривой
темпинг). Многие
теряли баллы на том,
что уже давно пора
считать
пройденным этапом
– на чистоте»: Нужно
отметить: что
многие
технические
ошибки бариста: к
сожалению:
происходили из-за
проблемы
организационного
характера – низких
столов: Надежда
Мотылькова:
«Недостаточная
высота создавала
неудобства даже
для не очень

высоких бариста,
что,по-моему,
сказалось на
технике,С другой
стороны,хочется
выразить
особенную
благодарность
Крису и Николаю
Яланскому за
понимание и
готовность помочь
каждому из
участников.
Моральная
поддержка
поднимает боевой
дух лучше,чем
идеальная
организация».
Особую дружескую
атмосферу этого
соревнования
отметили все.



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

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.122>

! B @ 0 = 8 F 0 23/37



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

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.122>

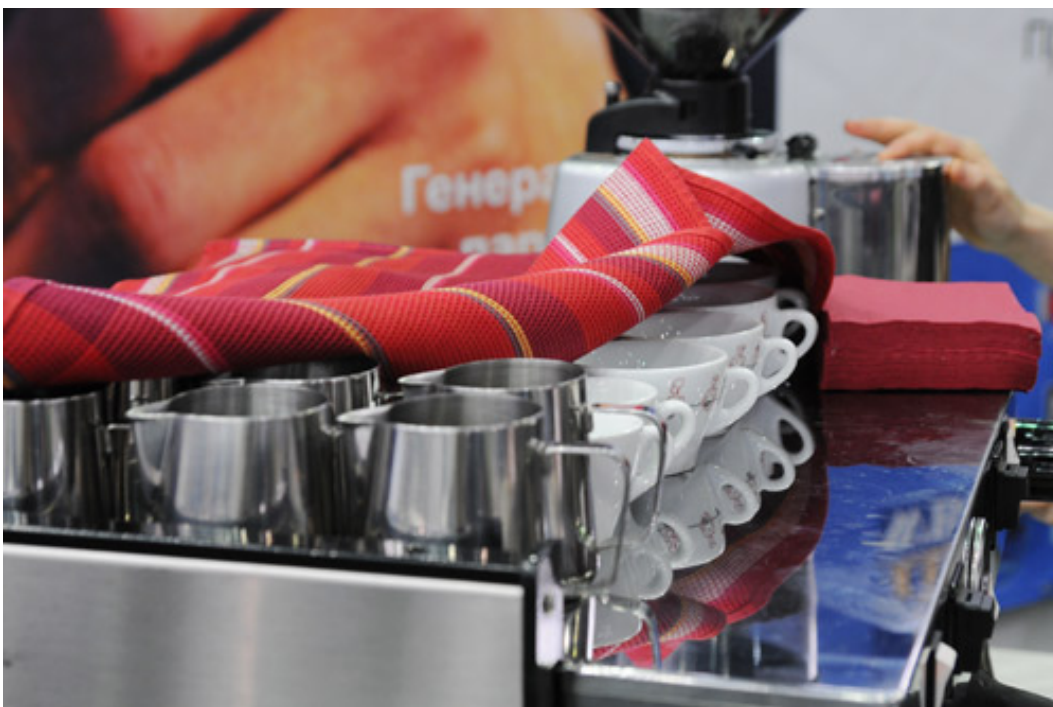
! B @ 0 = 8 F 0 24/37



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

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.122>

! B @ 0 = 8 F 0 25/37



Результаты

Российского
чемпионата
бариста 2009: I место –
Кира Мальченко
«Кофемания»., Москва
II место - Елена Гущина
(«Волконский».,
Москва.)
III место - Владислава
Миладинова
(«Волконский».,
Москва.)
IV место – Дарья
Захарова
(«Волконский».,
Москва.)
V место – Валерия
Горелик («Кофе
Тайм»., Москва.)
VI место – Вениамин
Ванюхин («Кофе
Тайм»., Москва.)По
очкам участники
распределились
так.

БАРИСТА

Баллы

Мальченко Кира

Захарова Дарья

455,00

Миладинова Влада

419,50

Гущина Елена

401,50

Горелик Валерия

399,50

Ванюхин Вениамин

391,00

Сыпченко Марина

389,50

Сосновцева Анна

387,50

Баловнев Евгений

383,00

Киндинова Оксана

376,50

Нотик Полина

363,50

Гайн Наталья

361,50

Реброва Наталья

358,00

Колбасинов
Андрей

342,00

Ладыгин Василий

328,00

Сорока Анастасия

299,50

Заколоднева
Елена

298,50

Латова Настя

292,50

Касьянова Софья

311,00

IV Российский
чемпионат по латте
арт (5 марта)



Напомним, что
участники

соревнования
должны за 8 минут
приготовить и
подать
сертифицированным
; с удьям.: 2 капучино., 2
эспрессо-макиато и 2
дизайнерских
напитка.. В этом
соревновании
оценивается.,
прежде всего.,
искусство бариста
создавать
красивые рисунки
на кофейных
напитках.. Рисунки
должны быть
выполнены
стабильно.: быть
одинаковыми на
каждой паре
напитков.. Конечно.,
оценивается и вкус
напитков.. Николай
Хюппенен («Палюкс».,
Москва) судил
визуальную часть..
«Участники не
удивили новыми
интересными
рисунками.,
использовали
старые клише.. В
авторском
дизайнерском
напитке рисовали
молоком., тот же
шоколад мало
использовали..
Приятное открытие
– Полина Нотик из
Самары.. Она была
реальным
претендентом на
победу.,
расхождение в

баллах с
победителем у нее
минимальное. Если
бы не волнение и
недостаток опыта,
она могла бы
победить».
Качество
выступления
Полины отметила и
судья вкуса
Татьяна Павлова:
«Очень высокая
стабильность
работы у Полины.
Рисунок на
представленом
фото почти на 100%
совпал с рисунком
на приготовленном
напитке. Что
касается вкуса то у
всех участников
вкус напитков
оставлял желать
лучшего». Сама
Полина Нотик так
оценила свое
выступление. «На
латте арт я была в
своей стихии. Я
предложила судьям
два сложных
рисунка и
эспрессо-маккиато
с классической
розеттой. Рисунок
из двух розетт я
делала вливая
молоко
одновременно с
двух сторон двумя
руками. Эта идея
одного из
участников
мирового
чемпионата по

латте арт в 2007 году.
Свой авторский
дизайнерский
рисунок описать
словами сложно.
Технология
приготовления
такова сначала
рисуешь
незаконченную
розетту наполнив
чашку лишь на
половину а затем
делаешь разворот
чашки на 180 и толчками
молока сдвигаешь
первый рисунок и
создаешь два
сердца (упрощённо
одно) в основании
розетты Было очень
интересно
побороться с
Алесей Щичко!»
Полину и Алесю
разделили всего
лишь два очка! Алеся
Щичко также высоко
оценила уровень
Полины Она
отметила что
соревнование
прошло в очень
спокойной
дружеской
обстановке.
Готовиться к
чемпионату Алеся
начала в декабря,
более плотные
тренировки – за
несколько недель
до соревнования.
Алеся «Первый
рисунок я
повторила свой
собственный с

мирового
чемпионата в
Антверпене - 5 звезд.
Второй , на макиато ,
изображал 3 цветка .
Свой авторский
дизайнерский
напиток – сердце с
крыльями - я
рисовала молоком
только с помощью
питчера» .

Главным судьей
чемпионата по
латте арт был Альф
Крамер (Alf Kramer) , Норвегия .
Он и объявил
результаты , следуя
своей традиции -
поднял руку
победителя вверх .
Мы разместим
мнение и
впечатления о
чемпионате Альфа
Крамера на сайтах
www.prokofe.ruwww.russiabaristachampionship.ru в ближайшее
время . Алеся Щичко
будет
представлять
Россию на мировом
соревновании по
латте арт в Кельне
(Германия) , в июне 2009
года . В 2007 году Алеся
уже участвовала в World SCAE
Latte Art championship в Антверпене и
привезла домой
бронзовую медаль .
Надеемся , в этом
году удача и талант
позволят ей стать
первой !

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

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.122>

! B @ 0 = 8 F 0 34/37





Результаты IV
Российского
чемпионата по
латте арт: I место –
Алеся Щичко
«Кофемания», Москва
II место – Полина
Нотик (кофейня « White Cup»,
Самара) III место – Яна
Теленкова
(«Кофемания»,
Москва) Важно
отметить, что сам
факт проведения
Российских
чемпионатов
бариста в условиях
финансового
кризиса, уже имеет
колоссальное
значение. Прежде
всего, трудно

переоценить вклад
организатора,
компании по
обжарке кофе -
«Северо-Западной
кофейной компании»
(Санкт-Петербург).
Колоссальную
помощь оказала
компания по
обжарке кофе «Фрэш
кофе» (Москва), а
также компании по
продаже кофейного
оборудования
«Гурмэ Стайл»
(Москва), «Франко»
(Москва). Только
мобилизация
ресурсов каждой
отдельной
компании
кофейного
сообщества России
поможет пережить
трудные времена и
поднять кофейную
культуру страны. 18-21
марта в Сочи
пройдет V Южный
отборочный тур
Российского
чемпионата
бариста сезона 2010
года. Российское
отделение SCAE
рассматривает
заявки из регионов
на проведение
отборочных туров.
Заявки можно
направлять
Национальному
координатору
Кристоферу
Спейрсу по адресу::
speirs@nwcc.ru

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

<https://prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.122>

! B @ 0 = 8 F 0 37/37
