



“אני רוצה בבקשה קפוצ'ינו על מים, רותח, עם חלב סויה ובלי קצף”, ככה נשמעות לפחות 20 אחוז מההזמנות בבתי הקפה שלנו. טוב, הגזמתי קצת, לא תמיד אומרים בבקשה. אנחנו מקפידים שהבריסטות שלנו ייתנו תמיד את אותה התשובה: “בשמחה”.

אף פעם לא חשבתי שהתפקיד שלנו הוא לחנך. אם יש לנו תפקיד, מעבר להיותנו עסק שמונע מאהבה למוצר ומרצון להרוויח, אז הוא לחשוף – לאיכות ולטעמים חדשים. אני לא מאמין שיש לכל האנשים אותו חוש טעם. טעמים נתפסים שונה בפה של כל אחד מאיתנו, וההבדלים יכולים להיות מאוד קיצוניים. אם אני צריך להגדיר במילה אחת מה המשמעות של קפה עבורי, זאת תהיה המילה חוויה. לכן החובה שלי היא לספק ללקוחות חוויה.

כשהתחלתי לעבוד עם משפחת ברנס זכיתי לביקור של מומחה הקפה הגדול שלהם, דון חורחה. הוא הגיע לבית הקפה שלנו בסן חוזה וביקש אספרסו. הגעתי אליו לשולחן עם כוס קצת רועדת והתיישבתי מולו. פתאום הוא קירב את מתקן הסוכר אליו ומשך סוכרזית. הוא שפך אותה לכוס, ערבב בנחת ושתה אותו בשלוק אחד. “קפה טעים”, הוא חייך, ואני לא יכולתי להתאפק. “דון חורחה, אתה שותה קפה עם סוכרזית?”, שאלתי בתמיהה. החיוך שלו התרחב. “כמובן! כשאני בטעימות קפה אני טועם קפה, וכשאני שותה קפה בשביל הכיף אני אוהב להמתיק אותו”.

באותו הרגע החלטתי שהוא יהיה המנטור שלי בעולם הקפה. ואכן, עד היום, אנחנו נפגשים לפחות פעמיים בשנה וכל פעם הוא אומר לי מחדש: “אתה יודע מה אני הכי אוהב בעולם הקפה? כל יום אני לומד משהו חדש שלא ידעתי קודם”.



טעימות קפה

בשביל לדבר על טעימות קפה צריך לעשות הפרדה בין טעימות קפה מקצועיות לכאלו שאינן מקצועיות. טעימות מקצועיות מיועדות לקנייני קפה ולמגדליו. מה שחשוב לי קודם כל הוא ללמד את כל מי שאוהב קפה איך לטעום קפה ולחפש איכות.

אז איך יודעים אם קפה הוא איכותי? בשלושה אופנים:

1. שותים אותו ללא סוכר – גם אם אתם אוהבים להמתיק, ותרו על הסוכר רק בשביל הטעימה. אם אתם מסוגלים לשתות את הקפה כמו שהוא, מדובר בקפה איכותי. אגב, אם תשתו רק קפה איכותי, בוקר אחד תגלו שהסוכר מיותר.

2. ממתינים חצי דקה אחרי השלוק הראשון – אם נשאר הרגשה כללית נעימה של קפה, הקפה איכותי. כל טעם אחר הוא טעם לוואי ומעיד על קפה נחות ו/או לא טרי.



קניינות קפה

אף אחד לא מגיע לשדה התעופה של סן חוזה, בוגוטה או גואטמלה סיטי עם תרמיל על הגב ומתחיל לחפש חוות קפה וחקלאים חייכנים ואותנטיים שאוהבים להצטלם. בכל מדינה המגדלת קפה יש גורמים המתמחים בקישור בין החקלאים לקניינים, וכל גורם שמכבד את עצמו הוא גם יצואן קפה.

המשמעות של קנייה ישירה, בעיניי לפחות, היא הקשר עם גורמים מקומיים. אך המילה "גורם" היא קצת מטעה בהקשר הזה. הגורמים שאני עובד איתם מפעילים בתי עיבוד גדולים בכמה אזורים במדינה, שבהם הם קונים את הקפה מהחקלאים, מעבדים, בודקים ומדרגים את הקפה, ואז מנווטים אותו אל המשרדים הראשיים ואל הלקוחות. אבל ההיכרות שלהם עם החקלאים ועם הקפה לא מסתיימת בכך. בהרבה מקרים הם גורם מקצועי שמשפר, לפעמים משמעותית, את איכות התוצר של החקלאים. החל משלב הגידול ועד לשלב העיבוד, שהפך