

# Nordic Cupping

## czyli z wizytą u Tima Wendelboe

Oslo jest tym dla kawy, czym San Sebastian lub Kopenhaga dla jedzenia – stwierdził w *The New York Times* Oliver Strand. – To tu kieruje się kawę na zupełnie inne tory – pisze. Odwiedziliśmy jedno ze wskazanych przez niego miejsc.

**K**awiarnia i palarnia Tima Wendelboe to niewielki narożny lokal w Grünerløkka – dzielnicy cyganerii artystycznej, tutejszym Soho. Przyszłem na *cupping*. Niby nic prostszego: grubo zmielone ziarno zalewa się gorącą, lecz nie wrzącą wodą. Ida Kristine Stephansen wykonuje jednak wszystkie czynności z namaszczeniem, wyjaśniając znaczenie czasu, temperatury wody, stopnia wypalenia ziarna.

– Zbyt mocne palenie na zawsze zniszczy naturalne aromaty, które muszą pozostać w ziarnie – słyszymy.

Dowiadujemy się też, jakie są charakterystyczne nuty w smaku kaw z różnych części świata. Następną godzinę spędzamy, przechodząc z własną łyżeczką od filiżanki do filiżanki. Skojarzenie z winem nasuwa się samo. I rzeczywiście, kawa uchodzi wśród specjalistów za napój nawet bardziej aromatyczny od wina.

– Z winem jakoś łatwiej jest ludzi przekonać do jakości niż z kawą – mówi właściciel szwajcarskiej Qualia Caffè Adrian Małachowski. – Dlatego kult jakości na rynku kaw wciąż jest niskowy, choć rozwija się niezwykle dynamicznie – dodaje.

### Po pierwsze: pochodzenie

Kult jakości na rynku kawy znany jest jako *specialty*. Aby móc mówić o wysokiej jakości kawy, trzeba mieć pewność co do jej pochodzenia – już nie tylko z kraju, ale konkretnej plantacji, o znanej charakterystyce ziemi, klimatu, doskonałej infrastrukturze i ustalonych standardach. W ten sposób rynek kaw wyprzedził trendy obecne dziś w światowej konsumpcji. Nazwę *specialty coffee* na określenie ziarna wyhodowanego w specjalnym mikroklimacie po raz pierwszy użyła w 1974 roku Erna Knutsen –

Norweżka, która jako pięciolatka wyemigrowała z rodzicami do Stanów.

Ale sam wybór dobrej plantacji to jeszcze nie wszystko. Ziarno będące objawieniem jednego roku może rozczarować w następnym, choćby ze względu na pogodę. Trudno jest wypalać kawę tej samej jakości, gdy nie ma się wpływu na warunki, w jakich wzrastała. Palarnie współpracują więc już coraz bliżej z plantacjami. Tim Wendelboe ma w Kolumbii własne ziarno: Finca Tamana.



▲ Tim Wendelboe (© Benjamin A. Ward)

### Po drugie: palenie

Skandynawowie słyną z jasnego palenia, a Oslo – jeszcze jaśniejszego.

– Aby uzyskać najlepszy smak, trzeba wypalić ziarno jasno – mówi z przekonaniem Willy Hansen z legendarnej palarni Solberg & Hansen. Założona w 1879 roku, stanowi dziś markę samą w sobie, będąc jednym ze światowych pionierów *specialty*. – Możemy sobie na to pozwolić, kupując ziarno doskonałej jakości – wyjaśnia Willy.

Ale Norwegowie pili jasno paloną kawę, już na długo zanim stali się

najbogatszym narodem świata.

– Mamy bardzo miękką wodę, podobnie jak Finlandia i północna Szwecja – tłumaczy Alf Kramer, współzałożyciel Specjalty Coffee Association of Europe. – Już w Danii i południowej Szwecji woda jest jednak twardsza, co doprowadziło do powstania w Skanii ciemniej palonej mieszanki Skånerost.

– Tak, nie musimy palić kawy za mocno, jak ci, którzy mają gorszej jakości ziarno albo wodę – podsumowuje Willy Hansen, dodając, że decydujące znaczenie mają nawyki żywieniowe Norwegów. – Łagodne jedzenie nie potrzebuje mocnej kawy. Lubimy też pić jej wiele, ma to charakter socjalizujący. Jeżeli kawa będzie za mocna, nie da się jej wypić dużo. A pijemy jeszcze więcej, kiedy za oknem jest zimno i ciemno.

Nie dziwi więc, że kawa uzyskała niegdyś wsparcie władz i duchowieństwa jako główny konkurent alkoholu. Już w wieku XVIII uboga i podległa Norwegia znalazła się w światowej czołówce spożycia kawy, mając tani dostęp do ziarna dzięki wolnościowemu handlowi z duńskimi koloniami na Jawie i Karaibach.

W 1854 roku Berent Friele, kupiec z Bergen, dostarczywszy dorsza do Brazylii, polecił w drodze powrotnej załadować statki kawą.

– Z Brazylii dostawaliśmy od razu arabikę, bardzo dobrej jakości – mówi Alf Kramer. – Za to Francuzi mieli kawę z kolonii w zachodniej Afryce, do tego wątpliwej jakości. Tylko poprzez ciemne palenie udawało im się zniwelować różnice jakości i wyeliminować niechciane cechy niektórych szczepów, jak robusta.

Mocniej palona kawa, szczególnie gdy zmielić ją drobniej, będzie coraz bardziej gorzka.

– Francuzi znaleźli na to sposób, dodając mleko i cukier, i tak narodziła się *café au lait* – wyjaśnia Kramer, który jako „misjonarz” specjalty odwiedził już co trzecie państwo świata.

Gdy pojawiły się espresso i ekspresy ciśnieniowe, pierwsza kawiarnia tzw. „drugiej fali” powstała w Oslo już w roku 1959. Po pięciu latach serwowano tysiące kaw dziennie – jasno palonych i bez mleka. Popyt na kawę z mlekiem pojawił się w latach 70. Kawę ciemno paloną na sposób włoski sprowadzono na specjalne życzenie klientów, którzy znali ją z zagranicy. Lata 90. to nadejście tzw. „trzeciej fali” i rozkwit kawiarni wzorowanych na Zachodnim Wybrzeżu USA, tyle że z tradycyjnie jasnym paleniem. Z jednej „Palarni kawy” wykształciła się cała sieć o tej samej nazwie: Kaffebrenneriet, licząca dziś w samym Oslo 24 lokale. Także istniejący od 1895 roku dom kawy i herbaty Stockfleths zaadaptował nowe trendy, stając się ikoną znaną baristom na całym świecie – dziś ma w Oslo sześć kawiarni.

Wydawało się, że nie będzie tu miejsca dla globalnego lidera. Ten jednak zjawiał się niedawno, po wytrwałym lobbingu.

– Starbucks nie jest dla nas konkurencją – mówi Ida Stephansen. – Oferuje całkiem inny produkt: tam nacisk kładziony jest wcale nie na kawę, lecz różne inne napoje, syropy smakowe, podczas gdy wielu naszych kaw z założenia nie pije się nawet z mlekiem – wyjaśnia.

## Po trzecie: parzenie

Jasne palenie smakuje inaczej niż to, do czego wielu przywykło, ale nie jest żadną rewolucją. Przeciwnie. Alf Kramer przypomina, że pierwsza kawa, która do Europy przybyła przez Turcję z Jemenu, była jasna jak cynamon. Rewolucją ostatnich lat są za to tzw. „metody alternatywne”, czyli nowe sposoby parzenia kawy, pozwalające wykorzystać atuty jasnego palenia. Tak przygotowany napar ma świeży aromat, często owocowy smak, delikatną naturalną słodycz i przejrzysty kolor, przez co budzi skojarzenia z herbatą. Dla niektórych już to dyskwalifikuje go jako kawę. Był wśród nich Oliver Strand, który jednak w Oslo stał się „fanem genialnej przejrzystości” jasnego palenia. Przemiana zajęła mu dwa tygodnie.

– Najpierw to dezorientujące, że kawa smakuje jak żadna inna. Potem to podniecające, że kawa smakuje jak żadna inna – pisał w *New York Timesie* jesienią 2011 roku.

Zapytany o preferowaną metodę alternatywną, Tim Wendelboe odpowiada:

– Wybór metody parzenia jest drugorzędny, najważniejsze jest, by zrobić to dobrze.

W swojej kawiarni zdecydował się na aeropress, głównie ze względu na najszybszy czas przygotowania, więc i krótsze oczekiwanie na kawę.

– Sam nienawidzę stać w kolejce – mówi.

W nieco ponad minutę bariści Tima mogą więc zaparzyć jednocześnie trzy, cztery kawy różnego rodzaju. Z czynników kluczowych

w procesie parzenia utrzymują na tym samym poziomie wagę ziaren, wagę i temperaturę wody oraz czas ekstrakcji. Zmienia się tylko grubość mielenia, zależna od wybranej przez ciebie kawy. Napój w twoim ręku będzie jednak ukoronowaniem dużo dłuższych starań o jakość: poczynając od plantacji i poprzez wypalenie, tu na miejscu, najważniejsze dla danego rodzaju kawy i sposobu parzenia, który wybierzesz.



▲ Tim w akcji: palenie (© Anders Valde)



▲ ... aeropress (© Anders Valde)



▲ ... i cupping (© Anders Valde)

– Kawy ze skandynawskich palarni są dla nas w Polsce źródłem inspiracji bardziej niż z reszty świata – mówi główny barista szczyńskiego Qualia Caffè Michał Sowiński. – Palarnia Tima wyróżnia się nawet wśród najlepszych. Są tu tylko kawy albo bardzo dobre, albo zachwycające.

Tim Wendelboe, którego Michał spotkał w zeszłym roku na World of Coffee w Rimini, doskonale realizuje misję *specialty*.

– Nie tylko sprzedaje ziarno, ale zależy mu, by ten, kto je kupi, też przygotował dobrze kawę – wyjaśnia szczyński *head barista*.

▲ Autor artykułu składa podziękowanie dziennikarzowi **Andersowi R. Christensenowi** za pomoc w przygotowaniu tekstu – zwłaszcza za wsparcie przy ustaleniu faktów oraz dotarciu do źródeł i rozmówców.



## Z notatnika...

**Michał Boruna**, miłośnika kawy i Norwegii, który pracował jako merchandiser dla wszystkich sieci w Oslo.

■ Palarnie *specialty* w Oslo: Solberg & Hansen, Kaffa, Tim Wendelboe, Supreme Roastworks.

■ Kawiarnie *specialty* w Oslo: Stockfleths (sześć w Oslo i trzy w okolicy), Fuglen (Centrum – Universitetsgata 2), Mocca (Frogner – Niels Juels gate 70), Java (St. Hanshaugen – Ullevålsveien 47), Liebling (Grünerløkka – Øvrefoss 4), Supreme Roastworks (Grünerløkka – Thorvald Meyers gate 18), Tim Wendelboe (Grünerløkka – Grünersgate 1). A najbliżej... w Berlinie: Oslo Kaffebar (Eichendorffstr. 13), Oslo Kaffebar (Rauchstr. 1 – ambasady państw nordyckich).

■ 90% kaw na rynku norweskim wypalane jest w kraju.

■ Największe palarnie w Norwegii to: Friele z Bergen, Joh. Johannson z Oslo, Kjeldsberg z Trondheimu i Coop z Oslo. Wszystkie poza Friele należą w części lub całości do sieci handlowych – ich kawy zajmują główne miejsce w marketach: Joh. Johannson (Evergood) – NorgesGruppen (m.in. Meny, Kiwi, Jocker); Kjeldsberg – Rema 1000; Coop – Coop.

■ W większych marketach można ziarno zmielić na miejscu. Choć jak powtarza Tim: „kupić mieloną kawę to jak kupić otwarte wino...”

■ Pakowane kawy mielone dostępne są w różnych grubościach, odpowiednich do sposobów parzenia: imbryk, french-press, filtr (uwaga na oznaczenie na opakowaniu).

■ Zagraniczne sieci kawiarni: Starbucks (USA), Wayne's Coffee (Szwecja), Espresso House (Szwecja).

■ Na każdym kroku i często o każdej porze można kupić tańszą kawę z automatu na ziarna w kioskach Narvesen, 7-Eleven czy Deli de Luca.

■ Kawy lepszej jakości są tylko niewiele droższe, warto więc od razu iść do Kaffebrenneriet albo lokalu *specialty*.

■ Średni koszt kawy na mieście to ok. 30 NOK.