



## BAR SOLUTIONS KOFFIE DIE JE RAAKT

TEKST BAREND BOOT | GOLDENCOFFEEBOX.NL

DE VRAAG NAAR SPECIALTY KOFFIE EN ESPRESSO IS ZICH AAN HET ONTWIKKELEN IN NEDERLAND. SPECIALTY KOFFIE EN SPECIALTY ESPRESSO IS DE VERZAMELTERM VOOR KOFFIESOORTEN DIE BLIND GEPROEFD OP DE PROEFTAFEL HOGER SCOREN DAN EEN 8,4 OP DE SCHAAL VAN 10. BIJNA ALTIJD ZIJN DIT SINGLE ESTATE KOFFIES VAN AFZONDERLIJKE PLANTAGES. KOFFIES ONDER HET CIJFER 8,4 MISSEN ESPRIT, VERVE, INTENSITEIT, BALANS EN WORDEN SAAI, EENTONIG. ALS IK EEN SPECIALTY KOFFIE PROEF, GAAT MIJN TONG WAPPEREN EN SNAK IK NAAR MEER.

**OPKOMST** Specialty koffie is een intense ervaring. Het is een koffie die je teder of wild streelt. Die espresso kan je treffen, met smaaklagen die één voor één tevoorschijn komen. Met fruitlagen die doen verlangen naar meer. Helder, schoon, als een rijpe druif, of met de pure bitters van cacao en chocolade. Met een nasmaak die aangenaam lang natintelt in je mond. Het aroma boven de kop van je cappuccino en espresso. Dit is specialty koffie, lichter geroosterd voor filter zetten of donkerder voor espresso en cappuccino. De koffiewedstrijden tussen single estates in de koffieproducerende landen en de barista-esspresso-wedstrijden stimuleren de vraag van de koffiedrinker naar specialty koffie enorm. Hoogscorende specialty single estate koffies worden steeds bekender.

**KOFFIETEST** De harde feiten over de kwaliteit van koffies kun je

alleen uitvinden met een standaard proefprotocol voor je koffietest. Blind proeven – zonder dat je weet waar de koffie vandaan komt – is een essentieel onderdeel. Natuurlijk dien je standaard parameters te gebruiken: zoals goed schoon water, een schone goedwerkende machine, de juiste watertemperatuur, liefst variabel, versgeroosterde koffie en een schoon pallet. Het protocol kun je vinden op onze website.

**KWALITEITSPIRAMIDE** De score die koffie haalt op de proeftafel loopt van 0 tot 100 punten. In The Golden Coffee Box hanteren wij duidelijke richtlijnen in de wekelijkse cuppingssessies. Beneden 70 punten is het troep, rotzooi, met duidelijke smaakdefecten. Vanaf 70 tot 75 punten: zeer matig. Tussen 75 en 80 punten: 't gaat. Vanaf 80 tot 84 punten: de koffie is redelijk, maar heeft minpunten. Pas vanaf 84 punten is

koffie of espresso voor ons goed. Je tong wordt blij! Bij 88 tot 90 punten noemen we haar 'zeer goed'. Dan gaan onze tongen jubelen. 'Indrukwekkend' is de term voor koffie die scoort tussen de 90 en 95 punten. Vanaf 95 punten tot 100 komt heel weinig voor: exceptioneel!

**80 PUNTEN** In de koffieboon kunnen tegelijkertijd veel mooie én ongewenste smaken zitten. In het volgende voorbeeld leggen we dit uit bij een koffie met 80 punten. Eerst ruik je de geur van het droge maalsel en het natte aroma. Hiervoor geven we het cijfer 6,5. De body is mooi zoet (8 punten), maar de koffie heeft een ietwat wrang zuurtje (6,5 punten). De smaakbalans is hierdoor net voldoende (6 punten). De nasmaak wordt na 60 seconden wrang (4 punten). Volgens het proeverijenprotocol worden deze cijfers vermeerderd met 50 punten, dus



"SPECIALTY KOFFIE IS EEN INTENSE ERVARING. HET IS EEN KOFFIE DIE JE TEDER OF WILD STREELT."

de totaalscore van de koffie wordt 80 punten. Conclusie: de koffie is redelijk, maar heeft minpunten. Van deze koffie gaat de tong van je koffiedrinker beslist niet wapperen.

**KOFFIEBOEREN** De koffieboer met 80 punten krijgt niet veel meer geld voor zijn groene ongebrande bonen. Blijft hij met zijn kwaliteit op dat niveau, dan zal hij vooral door meer te produceren, dus massaler, meer verdienen kunnen hebben. Vooral de single estates, die koffiekwaliteit produceren boven 84 punten, krijgen goed betaald voor hun kwaliteit. De horecaondernemer die koffie inkoopt boven de grens van 84 punten, kan zijn koffiedrinkers verblijden met de boodschap dat de koffieboer goed betaald wordt. The Golden Coffee Box betaalt de koffieboeren tenminste dertig tot zelfs vierhonderd procent

meer dan de prijs voor standaard, doorsneekwaliteiten. De inkoopkosten van de bonen zijn slechts enkele centen meer per kop. Het is betaalbare luxe. De koffiedrinker wil best tien cent meer betalen!

**KEURMERKEN** Natuurlijk hebben onze koffies ook keurmerken. Zeven plantagekoffies zijn organic gecertificeerd, er is een Rainforest-plantage, twee plantages die tevens het Fair Trade-label hebben en tien plantages hebben met de huidige oogst prijzen gewonnen in koffiewedstrijden zoals de Cup of Excellence en de 'Best of Panama'. Veel boeren waarvan we Direct Trade importeren zijn enorm gemotiveerd om van generatie op generatie tradities en leerervaringen door te geven rond het natuurlijk verkrijgen van de grond en de natuur, in combinatie met het verbeteren van

de smaak. Het gaat hen en ons niet om snelle winst met een vlak product, maar om de intensivering van smaken voor de zintuigen en samen te streven naar het mooiste kopje koffie of espresso.

**BELANG** Horecaondernemers moeten zichzelf geregeld de volgende vraag stellen: Worden jij en je koffiedrinker geraakt door je huidige koffie? Als je geen goed antwoord hebt op die vraag, als je nieuwsgierig bent of je meer kunt omzetten met de koffiedrinker die je het gunt dat zijn tong blij gaat wapperen, voer dan periodiek je eigen koffietest in. Wil je koffie die raakt en mee in de koffie specialty trends, kies voor Specialty koffie. Verleid de koffiedrinker met smaak! ■