

JAK OCHUTNÁVAT KÁVU

ROZVÍJEJTE SVÉ SENZORICKÉ
SCHOPNOSTI A VYCHUTNEJTE SI
KAŽDÝ ŠÁLEK NAPLNO



JESSICA EASTO

JAK
OCHUTNÁVAT
KÁVU

JAK OCHUTNÁVAT KÁVU

ROZVÍJEJTE SVÉ SENZORICKÉ
SCHOPNOSTI A VYCHUTNEJTE SI
KAŽDÝ ŠÁLEK NAPLNO

JESSICA EASTO

Grada Publishing

OBSAH

Seznam cvičení chuťových buněk

Úvod • 1

KAPITOLA 1

Příchuť kávy: multimodální záhada • 13

KAPITOLA 2

Káva a základní chutě • 21

KAPITOLA 3

Káva a příchuť • 51

KAPITOLA 4

Jak naučit jazyk vnímat kávu • 95

KAPITOLA 5

Praktické tipy pro ochutnávání kávy • 135

Poděkování • 161

Další literatura • 163

Glosář • 165

Kolo kávových chutí a vůní • 170

Zdroj informací pro ochutnávání kávy • 172

Poznámky • 175

Rejstřík • 186

SEZNAM CVIČENÍ CHUŤOVÝCH BUNĚK

Základní chuť: hořká	29
Základní chuť: kyselá.....	33
Základní chuť: sladká	37
Základní chuť: slaná	39
Základní chuť: umami	41
Jste superochutnávač?	44
Základní chutě, nebo retronazální čich?.....	57
Trpkost, nebo hořkost?	66
Těžké a lehké tělo	69
Zkoumání těla	74
Ovocná	106
Sušené ovoce (obecně)	109
Kyseliny citronová, jablečná a octová.....	114
Květinová	117
Ořechová.....	119
Kakaová.....	121
Zelená	123
Syrová + pražená + spálená	128
Porozumění potlačení směsí	155



ÚVOD

PROČ MÁME RÁDI KÁVU? Jistě, je to mírný stimulant. V průběhu staletí inspirovala myšlenky velkých mozků, podněcovala tvrdou práci a inovace, podporovala výměnu myšlenek a kultury a hrála roli pomocníka při nesčetných prvních schůzkách po celém světě. Ale její jedinečná, komplexní příchut' je také symfonií pro naše smysly, příležitostí, jak se nechat překvapit, zapamatovat si a pochutnat si.

Moderní techniky pěstování, zpracování a pražení, které se snaží vyzdvihnout charakter samotného kávového zrna v celé jeho pestrosti, poskytly milovníkům kávy celý vesmír mnohokrátvrstevnatých příchutí, které mohou objevovat a oceňovat. Možná jste se stejně jako já vydali na cestu od kávy na rohu („první vlna“) přes velké výběrové řetězce („druhá vlna“) k malým nezávislým dodavatelům (pořád ještě „výběrová“ káva) toho, čemu říkám řemeslná káva („třetí vlna“, „čtvrtá vlna“ a kdoví kolikátá ještě), a přitom jste ve svém šálku odhalovali nádherné tóny ovoce, ořechů nebo kakaa.

Ornitologové používají v angličtině pro ptáka, který v nich rozdmýchal zájem o pozorování ptáků, termín „spark bird“ – pták, díky kterému přeskočila jiskra. Kávoví nadšenci mívají podobný zážitek, abychom

tak řekli, kávový nálev, díky kterému přeskochí jiskra, nápoj, který nás zasáhne a ukáže nám, že káva může chutnat jako něco víc než jen káva – jako něco odlišného a jiného než všechny dosavadní šálky, které jsme vypili. Možná to byla káva tak dobře vyvážená, že v ní nebyl žádný charakteristický „hořký ocas“. Možná to byl šálek, který měl tak komplexní chuť, že jak přirozeně chladl, chutnal jako tři různé šálky dohromady a všechny lahodné. Nebo vás zasáhla nezaměnitelným tónem borůvek přirozeně zpracovaná Etiopie. *Jsou v této kávě nějaká aditiva?* Ne. Byl to ohromující okamžik a vy teď hledáte velkolepost v každém šálku.

Autoři Mario Roberto Fernández-Alduenda a Peter Giuliano v úvodu knihy *Coffee Sensory and Cupping Handbook* píší: „Lze bez nadsázky říci, že výběrovost kávového průmyslu je založena na konceptu příchuti.“¹ Výběrovost kávového průmyslu je na rozdíl od spotřební kávy v kvalitě – příchutí je kvalitou. V uplynulých několika desetiletích se toto odvětví snažilo pomoci producentům příchutí pěstovat a prodávat a vyvinulo a standardizovalo způsoby hodnocení kvality a výcviku odborníků, aby ji dokázali rozpoznat a vyjádřit. V posledních letech spolupracuje s výzkumníky v oblasti senzorického výzkumu, aby do tohoto rostoucího souboru znalostí, dat a protokolů vneslo vědeckou přísnost. Cílem je, jak Fernández-Alduenda a Giuliano říkají, „dosáhnout platných interpretací toho, jak je produkt vnímán lidskými smysly“ při omezení zkreslení a chyb, které vznikají při použití člověka jako nástroje hodnocení.² Jinými slovy, průmysl kodifikuje úžasný zážitek pití kávy a dokládá ho vědeckými poznatky.

Příručka, kterou v roce 2021 vydal Specialty Coffee Association (Spolek výběrové kávy, SCA), je výsledkem této spolupráce, stejně jako další standardní zdroje v oboru, jako je *Sensoric Lexicon* World Coffee Research a kolo kávových chutí a vůní, které se točí kolem senzorických atributů, tedy slov, jimiž popisujeme pocit z ochutnávání kávy. Spotřebitelsky orientovaný termín je *chuťové tóny*.

Ach, chuťové tóny. Určitě jste se s nimi setkali v řemeslných kavárnách, které navštěvujete, a na sáčcích kávy, kterou si kupujete – *čokoládové*,

orechové, jahodové. S nadějí, že popisují nesmazatelný chuťový zážitek, o který často u našich vysoce kvalitních nálevů usilujeme, a hrají podstatnou roli při našem rozhodování o nákupu. Přesto jsem si docela jistá, že vás, milovníky kávy, chuťové tóny občas zmátly, ne-li zklamaly, případně zcela zradily. Možná jste na ně úplně zanevřeli. Možná jste již pochopili, že káva je nestálá, a proto jste je zavrhlí hned na začátku.

Mnozí z vás už někdy četli slova „*toastovaný marshmallow*“ a říkali si, že to zní skvěle, jenže ve svém šálku jste nic z toho neochutnali. Možná jste si to v první reakci vyčítali. Nebyli byste první. Pomysleli jste si, že vaše chuťové buňky prostě nejsou dostatečně vytríbené, nebo že jste vy nebo barista kávu špatně připravili. Zkazil vám někdy chuťový tón zážitek z kávy tím, že se nedostavil? Jsme odsouzeni k hledání velkoleposti bez spolehlivých ukazatelů? Pokud byl celý tento výzkum proveden za účelem kodifikace zážitku z pití vysoce kvalitní kávy, proč je tak těžké to napsat na obal? Jsem přesvědčena, že se jedná o „komunikační selhání“*. Ano, kávový průmysl odvedl obrovský kus práce, aby porozuměl senzorickému výzkumu kávy a vycvičil odborníky, kteří dokážou hodnotit a rozpoznávat kvalitní kávu. Hlavním cílem příručky *Coffee Sensory and Cupping Handbook* je pomoci vědcům zabývajícím se senzorickým vnímáním a profesionálním ochutnávačům kávy mezi sebou efektivně komunikovat. Hlavním cílem *Coffee Sensory and Cupping Handbook*, jež obsahuje jak senzorické reference, tak slovní zásobu, je standardizovat odborný obchodní jazyk kávy. Nejsem si však jistá, zda se tyto informace dostávají k nám – konzumentům kávy, kteří oceňují vysokou kvalitu, kterou toto odvětví prodává – způsobem, který by nám pomohl kupovat a oceňovat kávu v maximální míře. Příliš často se k nám dostává pouze směs chuťových tónů, drobků senzorického výzkumu nebo jiné útržky informací bez dostatečného kontextu na to, aby dávaly smysl.

Přála bych si, aby se v tomto odvětví více používal lexikon a kolo kávových chutí a vůní ke vzdělávání spotřebitelů a komunikaci s nimi,

* Ano, cituji kapitána z filmu Stuarta Rosenberga *Cool Hand Luke* z roku 1967.

což by posílilo naše uznání produktu, přimělo nás zkoumat rozmanitost, kterou káva nabízí, a pomohlo v rozhodování o nákupu. Ve skutečnosti se standardizované vzdělávání spotřebitelů a komunikace s nimi v současné době neděje žádným konzistentním a rozšířeným způsobem. Zběžně jsem vyzorovala několik možných důvodů.

Zprvé, ačkoli se zdá, že výše uvedené nástroje jsou široce používány vědci, výrobci, nákupčími zelené kávy, hodnotiteli kvality a pražírny, mnoho baristů – tváří (a tedy mluvčích) řemeslné kávy pro většinu spotřebitelů – neprošlo senzorickým školením, a dokonce ani školením v oblasti služeb zákazníkům, takže neznají standardizovaný jazyk. Američtí baristé, stejně jako mnoho dalších pracovníků v gastronomii, jsou často za služby, které již nyní poskytují, nedostatečně placeni a nedostává se jim ani jiné podpory, takže je to v tomto ohledu pochopitelné.

Za druhé, i některé pražírny a kavárny, které mají dobře vyškolené zaměstnance, jednoduše nepoužívají standardizovaný jazyk. Některá místa si vytvořila svůj vlastní a další stále používají výrazně poetický, subjektivní přístup, který se mně, člověku, který jazyk studoval a napsal spoustu marketingových textů, nezdá být založen na spotřebitelském výzkumu nebo standardních marketingových strategiích. Jinými slovy, spotřebitele nevzdělává a ani na ně nepůsobí. To není překvapení. Svět řemeslné kávy je především rozsáhlou sítí malých nezávislých kaváren, které nemají čas ani prostředky na to, aby si najímaly marketingové odborníky.

Výsledkem je nekonzistentní, subjektivní jazyk příchutí, který je z pohledu spotřebitele přinejlepším neužitečný a přinejhorším matoucí. Pokud každý z nás používá jiný jazyk a neshodneme se na tom, co tento jazyk znamená, nemůžeme prostě efektivně komunikovat. To je důvod, proč se SCA spojil s vědci a vytvořil standardizovaný jazyk kávy, který zahrnuje slovní zásobu vázanou na reference (věci, které ochutnáte a ucítíte). Příchutí je zážitková. Nemůžeme efektivně komunikovat o kávě, pokud nemáme společné zkušenosti (reference) a společný jazyk (slovní zásobu).

Příchuť je zážitková. Nemůžeme efektivně komunikovat o kávě, pokud nemáme společné zkušenosti a společný jazyk.

Neríkám, že se spotřebitelé nikdo efektivně nekomunikuje. Někteří lidé a organizace ano a někteří výzkumníci se na to specializují. My spotřebitelé však zatím nemáme široce rozšířené společné chápání příchuti kávy. Nechápeme, jak funguje, a nevíme, jak o ní mluvit. Pokud je mi známo, SCA nenabízí marketingové zdroje, které by kavárnám pomáhaly s jazykem určeným pro spotřebitele, a ani nenabízí spotřebitelům, kteří mají zájem se sami vzdělávat, mnoho zdrojů.

To je ve zkratce důvod, proč jsem napsala tuto knihu. Pevně věřím, že solidní vědomostní základy podporují porozumění a požitek, zejména pokud jde o kávu. Když si uvědomíte, kolik lidí a kolik práce je potřeba k výrobě vašeho šálku, z kávy se stane zázrak. Když pochopíte základní vědecké poznatky o tom, jak funguje louhování kávy, začne vám lahodná káva připadat neuvěřitelná a vzácná. A stejně jako v případě každého zájmu nebo koníčka, i učení těchto věcí vyžaduje úsilí. Těm, kteří se do toho chtějí pustit, jsem se pokusila pomoci začít s domácí přípravou kávy ve své první knize *Manuál pro milovníka kávy (Jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu)*. Kromě informací o způsobech louhování a přípravy kávy poskytuje základní přehled o příchutích kávy, ale neklade na ně velký důraz, protože „na to, abyste si kávu vychutnali, nemusíte vědět, proč vám chutná“.

To stále platí. V poslední době ale přemýšlím o příchuti kávy jako o nejzazší hranici – a někteří z vás by možná měli rádi mapu. Možná *byste rádi věděli*, proč vám káva chutná, nebo nechutná, a jak ji můžete

Mým posláním je zpřístupnit
řemeslnou kávu více lidem tím,
že shromáždím vše na jednom
místě a přeložím mluvu baristů
do běžného jazyka.

ochutnat s větší pozorností a vědoměji. Možná byste rádi pochopili, odkud se berou chuťové tóny a proč se zdá, že jsou tak často nedostupující. Možná byste rádi dozvěděli něco o vědeckém pozadí příchuti kávy. Možná byste rádi rozvíjeli své chuťové buňky a našli v této činnosti radost. A možná byste si rádi vytvořili slovník senzorických atributů, abyste mohli o kávě mluvit.

Stejně jako v případě mé první knihy je mým posláním zpřístupnit řemeslnou kávu více lidem tím, že shromáždím vše na jednom místě a přeložím mluvu baristů do běžného jazyka. Jazyk bývá často mezi spotřebiteli kávy a profesionály bariérou – a to i tehdy, když se s námi profesionálové snaží mluvit přímo. Pokud jste někdy strávili nějaký čas v blízkosti výběrové kávy, víte, že sáčky s kávou a menu kaváren jsou často plné slov, která mají pravděpodobně nasměrovat naše očekávání ohledně toho, jaká káva je a jak ji budeme vnímat. Na začátku máte pocit, že k tomu, abyste si objednali, budete potřebovat slovník: „Etiopie. Natural (přirozeně zpracovaná). V6o.“ „Gesha. Panama. Filtrovaná.“ „Santafé. Kolumbie. Káva zpracovaná mokrou (washed) metodou. Chemex.“

Zjednodušeně řečeno, informace o odrůdě, původu a zpracování kávy jsou známkou kvality, protože říkají: „Jsme pražírna, které záleží na tom, jak se káva pěstuje a zpracovává, a jsme pro vás transparentní.“ To je důležité. Jenže mnozí z nás si chtějí nakonec hlavně užít lahodnou

kávu a chtěli by o ní dokázat mluvit s druhými. Některé informace o příchuti lze získat ze slov o původu, zpracování apod., ale bývá to složité. Všechno to působí nesouvisle, zdá se, že neexistují pevná pravidla a zbývá prozkoumat spoustu neznámých. Co z toho vyplývá? Že mnoho lidí se orientuje podle těch prokletých chuťových tónů. Měly by nám přeci říct, jak káva chutná.

Tato kniha je mým pokusem překlenout jazykovou a znalostní propast mezi kávovými profesionály a milovníky kávy. Vysvětluje vědecké poznatky o našich senzorických systémech, seznamuje vás se stavem senzorického výzkumu kávy a učí vás, jak rozvíjet své chuťové buňky pomocí cvičení, která vám pomohou (1) získat senzorické vjemy a (2) pojmenovat je pomocí slovníku tohoto odvětví. Demystifikuje chuťové tóny a nabízí nástroje, které potřebujete k orientaci, k objevování nových káv a k identifikaci kávy, kterou máte opravdu rádi. Kniha také věnuje hodně času obdivování záhady, kterou je příchut'. Doufám, že informace a poznatky, které zde uvádím, vás budou inspirovat k tomu, abyste ochutnávali a popíjeli vědomě, s větším porozuměním a smyslem pro úžas.

V rámci výzkumu pro tuto knihu jsem se zúčastnila konference Sensory Summit pořádané Specialty Coffee Association a absolvovala jsem senzorické kurzy. Ale jednu věc bych měla říct jasně: Nejsem vědec ani profesionální ochutnávač kávy a tato kniha vás nenaučí, jak se stát profesionálním ochutnávačem kávy. Jak brzy zjistíte, profesionální ochutnávka kávy má velmi specifické cíle související s nákupem a prodejem zelené kávy, vývojem produktů, kontrolou kvality a vědeckým výzkumem. Naš cíl je zcela odlišný. Naším cílem je se bavit. Navzdory tomu se tato kniha opírá o některé nástroje z oboru – *Senzorický lexikon* World Coffee Research a kolo kávových chutí a vůní – a některá cvičení jsou stejná nebo podobná těm, která byste našli v profesionálních senzorických kurzech.

Tato kniha je úvodem do senzorického vnímání kávy a rozvoje chuťových buněk. Připravte se na podivnou, klikatou a úžasnou jízdu.

NEŽ ZAČNETE ČÍST

JEDNÍM Z DŮVODŮ, PROČ JSEM TUTO KNIHU NAPSALA, je to, že dnes je jednodušší vybrat si z nabídky řemeslné pivo nebo víno a přitom vědět, že vám bude chutnat, zatímco u řemeslné kávy to tak snadné není. Pokud se zajímáte o dobré jídlo a pití, pravděpodobně víte, jestli máte raději víno červené, nebo bílé, suché, nebo sladké. Pravděpodobně také víte, že piva IPA jsou obecně spojována s chmelovou hořkostí – ať už se vám to líbí, nebo ne. Jinými slovy, máme obecné znalosti o určitých pojmech a jejich významu a můžeme se spolehnout, že tyto pojmy znamenají tyto věci bez ohledu na to, kde se nacházíme.

Mnoho mých přátel a čtenářů mi však řeklo, že když si vybírají kávu, často nevědí, co dostanou. Pokud si vybírají kávu na základě popisu příchuti (nebo jiných atributů), je jen malá záruka, že bude odpovídat jejich očekáváním. Někteří na to reagují tím, že si prostě najdou směs, o které vědí, že jim chutná, a kupují ji stále. Jiní říkají „co bude, bude“ a nechávají to na osudu.

Když jsem se pustila do psaní této knihy, chtěla jsem tento problém jednoznačně vyřešit. Chtěla jsem čtenářům poskytnout nástroje nutné k tomu, aby si mohli objednat kávu z nabídky a být si jisti svým výběrem, stejně jako si mnozí z nás jsou jisti, že dávají přednost belgickým pivům před IPA. Ovšem příprava a sběr informací pro tuto knihu mě přivedly do úzkých. I když vím, že vám tato kniha pomůže stát se lepšími ochutnávači kávy, naučit se lépe komunikovat o tom, co ochutnáváte, a prohloubit své uznání našeho milovaného hořkého nápoje, nemyslím si, že je v mých silách – nebo v silách kohokoli jiného – vyřešit tento „problém“ jako jednotlivec. Ukazuje se, že senzorický výzkum je nesmírně složitý a vyvíjející se obor a existuje mnoho důvodů, proč je výběr sáčku kávy

o něco obtížnější než výběr sklenice vína nebo piva. Příchut' kávy prostě není tak jednoznačná – a je užitečné pochopit proč.

Zaprvé, většina chuťových tónů v kávě (i když ne všechny!) jsou jemné – s tím nic nenaděláte. Málokdy vás zasáhnou tak silně jako dřevitý tón Chardonnay na dubu nebo banánový tón belgického piva. Je pravděpodobné, že některé příchutě v kávě, zejména ty, které znáte nejlépe, budete schopni rozpoznat bez většího úsilí. Abyste se však stali pozorným ochutnávačem, na to je třeba praxe. Je to schopnost, kterou si musíte osvojit. Dobrou zprávou je, že každý se může stát lepším ochutnávačem a cvičení a tipy v této knize vám v tom pomohou.

Mezi kávou a vínem nebo pivem je však ještě větší rozdíl, který situaci komplikuje: Káva se musí vždy připravovat v daném okamžiku. Skládá se pouze ze dvou složek – kávy a vody – a obě jsou pekelně nestálé. Chuť kávy ovlivňuje v podstatě všechno, od místa pěstování a způsobu zpracování přes pražení až po stáří a způsob přípravy. Chuťové tóny v nabídkách kaváren a na sáčkích kávy popisují určitý okamžik v čase. Ten, kdo je sepsal, ochutnal kávu připravenou určitým způsobem, po určitou dobu a s určitým druhem vody. I kdyby existoval způsob, jak kontrolovat všechny ostatní faktory, kontrola vody je vždy nepraktická. V různých regionech je různá voda s různou koncentrací minerálů, které ovlivňují způsob extrakce kávy a tím i její chuť. Jinými slovy, příchut' kávy je pohyblivý cíl a je obtížné popsat něco, co se neustále trochu mění.

Další věc, kterou je třeba mít na paměti, je, že naše možnost prozkoumat rozšířené spektrum příchutí kávy, o kterém v této knize hovoříme, je relativně novou příležitostí a ne každý má k této kávě snadný přístup v kamenných obchodech. Většina lidí neochutná svůj první šálek černé kávy a neřekne si: „Fíha! To je dobrota.“ Částečně je to proto, že mnoho z nás vyzkouší nekvalitní kávu dříve, než vyzkouší kávu kvalitní (nezapomínejte, že příchut' je kvalita). Jsme prostě zaplaveni nekvalitní kávou, která často bývá tím jediným, co máme k dispozici. Částečně je to také proto, že káva je od přírody hořký nápoj.

Jídla a nápoje, o kterých se říká, že mají „osvojenou chuť“, jako je tomu v případě kávy, piva a vína, mají obvykle nějakou vlastnost – například hořkost – která našemu primitivnímu mozku říká: „Hej! To je jed! To je nebezpečné! Přestaň!“ Když se nesložíme, „osvojíme si“ znepokojivé chutě tím, že vůči nim znecitlivíme své chuťové buňky. Vy, milí přátelé, jste si již osvojili chuť kávy. Překonali jste první překážku!

Než se však do této knihy začtete, chci se ujistit, že jsme na stejné vlně, pokud jde o druh kávy, o kterém budu mluvit a který vám doporučím vyzkoušet. Většinou se jedná o vysoce kvalitní kávu, která byla pražena takzvanými moderními pražicími technikami. Tato káva je pražena tak, aby vynikly jedinečné vlastnosti samotných zrn. Káva je plná sloučenin, které přispívají k široké škále atributů příchuti, včetně ovocných, květinových, ořechových, kakaových a dalších. Káva má potenciál být komplexní, stejně jako je komplexní kvalitní víno, pivo, čaj, sýr nebo čokoláda. Zpracování a pražení může zvýraznit přirozené příchutě kávy a dodat jí další nové. Výsledkem je „produkt, který je rozmanitý a variabilní“.³ Trochu zobecňuji, ale tento druh pražení se z velké části odehrává v tzv. řemeslných pražárnách kávy. Je to jeden z rysů, který odlišuje řemeslnou kávu od ostatních výběrových káv.

Tradiční metody pražení, které zná většina lidí, kladou důraz na charakteristiky pražení – příchut, kterou dodává samotný proces pražení, ve které převládají tmavé, pražené a hořké tóny. Tyto tóny jsou s kávou spojovány tradičně. Jsou silné a mají tendenci přehlušit ostatní příchutě přítomné v šálku. Nechápejte mě špatně: Existuje mnoho tradičních pražírén, které umí připravit dobře vyvážená zrna, zejména v zemích, jako je Itálie, které umění pražení kávy dovedly k dokonalosti již dávno. Představují však pouze část kola kávových chutí a vůní. Pokud si ke cvičení chuťových buněk podle této knihy vyberete tuto kávu, pravděpodobně nezakusíte mnoho z příchutí, o kterých tu hovoříme. Jednoduše je nenajdete. Káva pražená moderními postupy samozřejmě stále chutná po kávě, ale je v ní více chuti. A právě to tato kniha oslavuje.

Káva má potenciál být komplexní, stejně jako je komplexní kvalitní víno, pivo, čaj, sýr nebo čokoláda.

Nezapomínejte také, že káva se odedávna konzumuje s mléčnými výrobky. Spousta káv se praží právě proto, aby se dobře snoubily s tukem a cukrem v napařeném mléce, to je okamžik pro vaše café au lait, latte, cortado apod. V této knize se budeme zabývat především samotnou kávou a budeme ji pít černou, bez přísad.

Existují i další důvody, proč si vybrat kvalitní kávu, i když ji musíte hledat.** Káva nižší kvality, která převládá na pultech obchodů s potravinami ve Spojených státech, může používat odrůdy kávy, které jsou z podstaty více hořké. Aby toho nebylo málo, pražení kávy na sklonku její životnosti je již dlouho jedním z opatření na kontrolu kvality. Obecně známá moudrost říká, že většina spotřebitelů chce výrobek, který chutná spolehlivě stejně bez ohledu na to, kdy a kde si ho koupí. Nejjednodušší a nejeфекtivnější (rozuměj: cenově výhodný) způsob, jak toho u kávy dosáhnout, je vymazat v pražírně všechny její jedinečné atributy. To dělají i některé velké americké řetězce kaváren. Výsledkem je mastná, extrémně hořká, přepražená, jakoby zuhelnatělá káva. Tento druh kávy, který je z velké části k nerozeznání od tradiční italské kávy, která jej údajně inspirovala, se stal ve Spojených státech a mnoha dalších částech světa všudypřítomným. To zkreslilo naše představy o příchuti kávy a řemeslná káva musí v některých ohledech bojovat, aby toto očekávání zvrátila. V důsledku toho je potenciál kávové příchuti do značné míry nepochopen. Doufám, že se mi podaří toto nedorozumění napravit.

Dobře. Dost bylo zbavování se odpovědnosti. Teď můžete začít s 1. kapitolou.

** Pražírny, které upřednostňují příchut, často upřednostňují i transparentnost a poctivost, což znamená, že výrobcům platí spravedlivější cenu (často vyšší než tzv. fair trade ceny). Pěstitelé kávy byli v minulosti vykořisťováni, proto je to důležité. Poznejte své pražírny!

KAPITOLA 1

Příchuť kávy:
multimodální
záhada

KÁVA JE NEUVĚŘITELNĚ KOMPLEXNÍ PRODUKT. Věda určila asi dvanáct tisíc sloučenin, které se podílejí na našem senzorickém prožitku z kávy.¹ Podílí se na něm všech pět našich smyslů – chuť, čich, hmat, zrak a sluch. Příchutí kávy je *multimodální zážitek*, jak říkají vědci. V této knize se zaměřujeme na první tři smysly: chuť, čich a hmat (který při pití kávy vnímáme jako pocit v ústech). Tyto tři faktory společně vytvářejí vjem, kterému říkáme příchutí.*

Tyto tři smysly brzy prozkoumáte jednotlivě, ale v praxi, když něco jíte nebo pijete, je těžké je od sebe oddělit. Všechny se navzájem ovlivňují.** Navíc jsou všechny zpracovávány a syntetizovány současně v mozku a limbickém systému (tzv. primitivním mozku) a výsledkem je „okamžitý pocit příchuti“, který věda dosud zcela nevysvětlila. My, lidé, jsme v tom velmi dobří. V době psaní tohoto textu nedokážou ani počítače napodobit schopnost lidského těla analyzovat a identifikovat příchutí tak rychle a přesně.²

S důkladným senzorickým výzkumem kávy se obecně začalo teprve nedávno, takže o příchuti kávy toho stále ještě mnoho nevíme.

Věda prokázala, že bez ohledu na zrna, pražení a přípravu lidé snadno identifikují kávu jako kávu.³ Má charakteristickou (i když těžko

* Někteří vědci do příchuti nezahrnují hmat.

** Proto jiní vědci do příchuti hmat *zahrnují*. Existuje několik zajímavých vědeckých poznatků o krosmodálním vlivu neboli o tom, jak senzorické vjemy ovlivňují naše vnímání kávy. Neurovědkyně Fabiana Carvalhová je přední odbornicí v oblasti senzorického výzkumu výběrové kávy. Její výzkum, včetně zkoumání vlivu zraku na vnímání chuti kávy, je nesmírně zajímavý. Vyhledejte si ji!

popsatelnou) kvalitu. A přestože věda dělá pokroky, nedokáže nám s konečnou platností říct, jak dvanáct tisíc sloučenin kávy přispívá k její charakteristické kvalitě, nebo proč může káva chutnat jako tolik jiných věcí najednou.

Navíc naše vnímání příchuti nelze předpovědět měřením chemických sloučenin vědeckými přístroji, nebo alespoň ne těmi, které máme v současné době k dispozici.⁴ Jediný způsob, jak změřit příchut, je prostřednictvím nás – lidí! Senzorický výzkum využívá člověka jako nástroj ke studiu vnímání příchuti a někteří vědci, například vědci z UC Davis Coffee Center (Centrum kávy na Kalifornské univerzitě v Davisu), v současné době zkoumají právě senzorické vjemy kávy.

Prozatím si rozdělme multimodální zážitek pití kávy na jednotlivé kroky a použijme termíny, které používají kávoví profesionálové. Můžete použít stejný proces ochutnávání při provádění cvičení v této knize a přemýšlení o nich, a také když chcete kávu popíjet vědomě. Poslouží nám také jako úvod do pojmů, které budeme později podrobněji zkoumat.

Vůně

CO DĚLAT: Dlouze si přičichněte k čerstvě namleté kávě.

Zážitky z jídla a pití zahrnují všech pět našich smyslů – v restauraci můžete slyšet cinkání příborů o talíře ostatních strážníků, vnímat chladivý povrch sklenice s vodou, ochutnat slaný umami předkrm burrata. Ať už si kávu připravujete doma, nebo jdete do kavárny, první, co vás ovane – ještě než přiložíte šálek ke rtům – je výrazná vůně kávy. A to je trochu jedinečné. Když vejdete do vinárny, neudeří vás do nosu vůně vína. Když však vejdete do kavárny, pokaždé vás přivítá ta známá, lákavá vůně kávy. Vůně je silná, visí ve vzduchu, přetrvává. Je to něco, co *musíme* zažít, když stojíme a čekáme, až nám kávu připraví.

Správný název je *olfakce* (*čich*). Druh čichu vnímaný nosem, můžeme si ho představit jako přivonění, se nazývá *ortonazální čich*. Profesionální ochutnávači nazývají tuto první část zážitku z kávy „vůně“. Konkrétně se jedná o ortonazální čichový vjem čerstvě namletých kávových zrn před jejich kontaktem s vodou. Toto rozlišení je specifické pro kávový průmysl (vědci obvykle nazývají vůně „pachy“, bez ohledu na to, jak, kdy a proč se vyskytnou), ale pro přehlednost, a protože se jedná o knihu o kávě, budu používat i tuto terminologii.

Pokud jste si někdy pořádně přičichli k pytlíku s kávou, víte, že čerstvá celá zrna jsou voňavá už sama o sobě, ale při mletí se do vzduchu uvolňuje ještě více těkavých látek, protože se zvětšuje jejich povrch. V chemii má *těkavá* látka sklon se vypařovat, tj. přecházet z kapalného nebo pevného skupenství do plynného. Těkavé sloučeniny jsou snadno cítit (pokud disponují pachem), protože se mísí se vzduchem a putují do našeho nosu.

Nejtěkavější sloučeniny mají nejmenší molekulovou hmotnost, což znamená, že se snadno dostanou do vzduchu a najdou si cestu do našich nosních cest. To jsou sloučeniny, které vnímáme, když vnímáme vůni kávy. Bývají to „nejjemnější tóny vůní – máslové, medové, květinové, ovocné“.⁵ Jsou také důvodem, proč se vůně kávy liší od jejího aroma.

Aroma

CO DĚLAT: Dlouze si přičichněte k čerstvě uvažené kávě.

Pro ochutnávače kávy je „aroma“ kávy ortonazální čichový vjem, který vzniká při přivonění k připravené kávě. (Toto rozlišení je opět jedinečné pro ochutnávání kávy, vědci by zde pravděpodobně stále používali slovo *pach*.) Při přípravě kávy – zalévání mleté kávy horkou vodou – se přenosem energie uvolňují do vzduchu těžší těkavé sloučeniny, které se tak nyní stávají přístupné našim nosům. Proto se vůně vařené kávy obvykle liší od vůně mleté kávy – účastní se prostě více těkavých látek.

Nové těžší složky se mísí s lehčími složkami z vonné fáze a někdy je zcela přehluší. Složky, které v této fázi cítíme nejintenzivněji, lze vysvětlit Maillardovou reakcí, k níž dochází během pražení. Maillardova reakce je sérií chemických reakcí, které probíhají při hnědnutí potravin, například při opékání chleba, přípravě steaků nebo pražení kávy. Není tedy překvapením, že objevující se tóny jsou „karamelové, ořechové nebo čokoládové“.⁶

Příchuť

CO DĚLAT: Napijte se připravené kávy, srkejte (pokud chcete), aby se káva rozprostřela po celém patře.

Když se napijeme kávy, spojí se několik senzorických vjemů v to, co nazýváme příchuť. náš chuťový vjem (*gustace*), který funguje především prostřednictvím chuťových pohárků, rozpoznává mezi složkami kávy, které se během vaření rozpustily ve vodě, pět základních chutí – kyselou, hořkou, sladkou, slanou a umami. Současně přecházíme na jiný druh čichu, který se odehrává v naší ústní dutině: *retro-nazální čich*. Při popíjení a polykání kávy se těkavé látky dostávají do vzduchu a při dýchání se přes hltan (místo, kde se spojují ústa, nos, průdušnice a jícen) dostávají

do nosní dutiny. Proto někteří lidé při popíjení rádi srkají. Srkání rozprostře kávu po celém patře a pomáhá odpařovat těkavé látky, které se pak mohou volně šířit až do nosu, kde je lze identifikovat.

Funguje také náš hmat (somatosenzorika), který detekuje složky, jež se podílejí na váze a textuře (tzv. těle) a teplotě kávy. V závislosti na kávě může dojít také k chemestéze, „podráždění“ způsobenému chemickým podnětem (na rozdíl od fyzikálního podnětu, např. tepla). U kávy se nejčastěji jedná o pocit vysušení, který známe jako trpkost. Dalším příkladem chemestézy je pocit horka vyvolaný kapsaicinem v chilli papričkách.

Společnost World Coffee Research ve spolupráci se Specialty Coffee Association (SCA) identifikovala a kodifikovala 110 atributů příchuti kávy, které jsou rozděleny do devíti širokých kategorií: pražená, kořená, ořechová/kakaová, sladká, květinová, ovocná, kyselá/fermentovaná, rostlinná a další (chemická a papírová/plísňová). Některé z těchto atributů podrobněji prozkoumáme v kapitole 4.

Jak uvařená káva chladne, její příchut' se mění. Pokud jste někdy odložili šálek horké kávy, na chvíli na něj zapomněli a potom jste se znovu napili, pravděpodobně to už víte. Částečně je to způsobeno tím, že naše vnímání chuti, jak uvidíme, je ovlivněno teplotou.⁷ Kromě toho se teplo, které těkavé látky vybudilo k tomu, aby se uvolnily do vzduchu, začne šířit, takže se změní směs retronazálně vnímaných látek, a tím se změní i naše vnímání příchuti.⁸ A pokud počkáte dostatečně dlouho, látky v kávě se začnou měnit na chemické úrovni, často v důsledku oxidace (působení vzduchu), což dále mění chuť – často k horšímu.

Dochuť

CO DĚLAT: Věnujte pozornost příchuti, která zůstane po polknutí kávy.

Ochutnávači kávy nazývají závěrečnou fázi zážitku z kávy dochuť: Je to příchut, která přetrvává, když už kávu nemáte v ústech. Tento vjem příchutě pochází ze zbytků na jazyku a v jeho okolí. V kávě jsou za dochuť často zodpovědné nerozpustné pevné látky včetně lipidů, s nimiž jsou nejčastěji spojovány ořechové/kakaové, pražené a chemické tóny.⁹ To dává smysl, protože při polykání se spíše vyplavují rozpustné složky, ty, které se snadno rozpouštějí ve vodě. Nerozpustní opozdilci obsahují sloučeniny, které interagují nejen s chuťovými a hmatovými receptory v ústech, ale dostávají se také do nosu, kde na ně reagují čichové receptory – třemi vjemy, které jsou zodpovědné za příchut. A protože se nejedná o stejnou směs látek, jakou jste vnímali, když jste měli kávu v ústech, je dochuť odlišná od ostatních fází ochutnávání kávy.



Pokaždé, když si uvaříme a vypijeme šálek kávy, vydáváme se na cestu. Příchut kávy se neustále mění a vyvíjí, což znamená, že dokáže okouzlit naše smysly způsobem, jakým to nedokáže mnoho jiných potravin nebo nápojů. Nyní je vám jasné, proč ochutnávači rádi ctí zážitek z kávy tím, že ho rozdělují do jednotlivých fází pozorování. Při každém zastavení objevujete nové senzorké atributy, což je jeden z důvodů, proč je popíjení a vychutnávání si kávy tak příjemné.

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy ***Jak ochutnávat kávu.***
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.