

מסמך זה הוא תרגום כמעט מילולי למאמר שפורסם במאי 2012 במגזין הקליה (Roast Magazine)
http://www.roastmagazine.com/resources/Articles/Roast_MayJun12_WellRoundedPalate.pdf

חשוב לציין לפני הקריאה:

- אין בעברית מונח ל-"Cupper", המונח הכי קרוב הוא טועם קפה. לעומת זאת גם המונח "Taster" הוא טועם. כך שיש בלבול במונחים בעברית. אני החלטתי על כתיבה של "טועמיקפה" כמקבילה ל-Cupper.
 - במקביל מופיע במסמך הרבה פעמים הספר "The Coffee Cupper's Handbook" בתרגום קראתי לו "המדריך לטועמיקפה"
 - התרגום הישיר של "Coffee Taster's Flavor Wheel" הוא גלגל הניחוח של טועמי הקפה, אני השתמשתי בקיצור פשוט ב-"גלגל הטעמים"
 - SCAA – Specialty Coffee Association Of America) ארגון הקפה הייחודי של אמריקה. יש לו מקבילה אירופאית SCAE
 - עדיין יש מונחים שהתרגום שנוי במחלוקת: אני תרגמתי כדלקמן:
 - o Flavor = ניחוח (לפעמים טעם); Taste = טעם; sensor = חיישן; Aroma = ארומה
- בברכה – שלמה שטרן

את המאמר כתבה – בט אן כספרסן (Beth Ann Caspersen) וכל הכבוד מגיע לה.

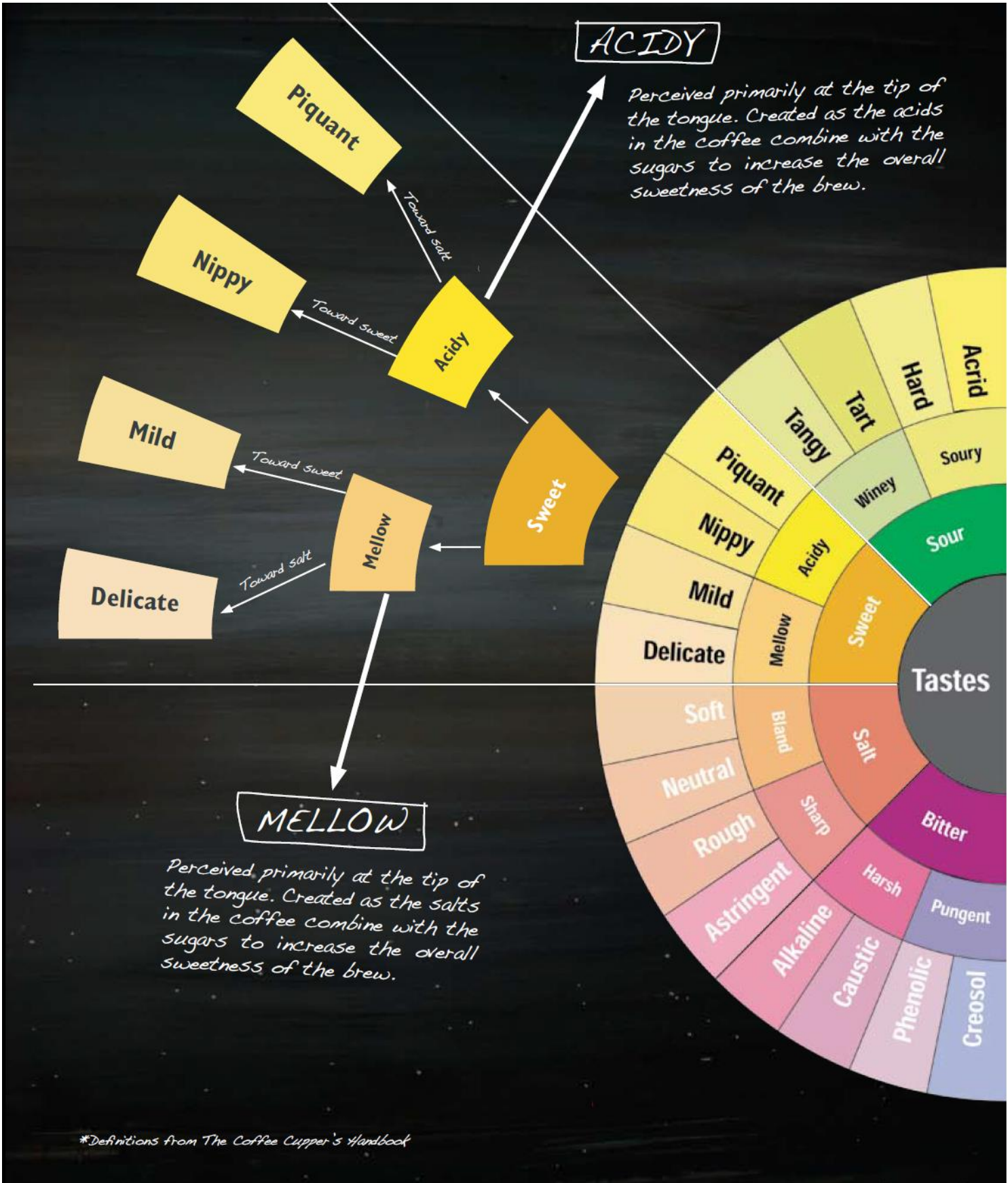
מדריך לגלגל הניחוח של טעמי הקפה (A guide to the coffee taster's) (flavor wheel

האם אתם מדברים בשפת הקפה? לימוד טעימה של קפה ותאור הטעמים השונים הוא אתגר לכל מעניין טועם. תעשיית הקפה התפתחה במהלך כמה עשורים האחרונים, בעיקר בעשור האחרון בחינוך, למידה ציבורית וגישה למידע.

פעם לא היה שום סוג של "בית ספר" לקפה, ולא היה מידע כה נגיש. היום יש מספר עצום של בתי ספר לקפה והמידע על כל דבר הקשור לקפה זמין, מסרטוני YouTube, מיליוני אתרים וספרות ענפה על קפה המספקים הדרכה ותובנה לכל מי שחפץ לדעת וללמוד.

שפת הקפה כוללת הכל, מונחים, סטנדרטים, הגדרות לתחרויות רבות (בריטה, טעימה ועוד). ומידע מפורט של איגוד קפה של אמריקה (SCAA) על אופן השימוש בטופס הציונים שנותנים טועמי הקפה (Cuppers) לקפה שהם טועמים. שלא לדבר על החדשנות והשינויים החלים בשפה במהלך השנים בזכות ייצרני הקפה.

כמו כל שפה אחרת, ללמוד לדבר בשפת הקפה דורש חינוך ותרגול. אחד הדברים המעניינים ביותר, ועם זאת נחשבים למובנים מעליהם, כלים שיש לכל אחד מאתנו גישה אליהם, כמו גלגל הטעמים של הקפה.



*Definitions from The Coffee Cupper's Handbook

יכול להיות שאתם מכירים את גלגל הטעמים ומשוכנעים שאתם מבינים כיצד זה עובד, גם אני חשבתי כך,

עד שהתחלתי ללמוד את הנושא ברצינות ולחקור פנימה.

התחלתי לחקור את המקור של כלי זה בשנה האחרונה, כשרציתי לייצר מוצר דומה כדי להדריך הבנת החושים בליקר קפה ושוקולד, כזה שישתמש בלקחים שהופקו בעולם הקפה הייחודי (coffee specialty) ולספק מבנה יותר מאורגן מזה שמשתמשים כרגע בעולם הקקאו המיוחד.

אז במקום ליצור סט חדש של מונחים, למה לא לקחת מונחים ממוצרי מזון אחרים? כשהתחלתי להקדיש לכך זמן ובמקביל קראתי וחשבתי על גלגל הטעמים של הקפה, הבנתי שפתחתי קופת שרצים שזכו לדיון רחב בקהילת הרחבה של הקפה הייחודי.

גלגל הטעמים: מבט בפרספקטיבה היסטורית

גלגל הטעמים חגג לא מכבר 15 שנים לקיומו. הוא משמש את טועמיקפה המנוסים ביותר וגם את גולשי האינטרנט המתחילים. הגלגל יצר אוצר המילים מוכרות ומקצועית שהם אמנם טכניות אך נגישות, והוא מעטר את קירותיהם של אנשי המקצוע העוסקים בקפה ברחבי העולם. אלפי עותקים נמכרו מאז הודפס הפוסטר הראשון. והוא זמין באנגלית ובספרדית.

גלגל הטעמים של הקפה נוצר בסוף שנת 1990 עבור ארגון הקפה האמריקאי (SCAA) על ידי טד לינגל, המנכ"ל לשעבר של הארגון והמנכ"ל הנוכחי של המכון לקפה איכותי (Coffee Quality Institute). בפוסטר ישנם שני גלגלי טעם לקפה: בצד שמאל הגלגל מתייחס לקפה מקולקל, ואלו בצד ימין הגלגל מכיל תכונות הטעם השונות ארומה וטעם שנמצאות בקפה.

גלגל הטעמים הינו משאב רב ערך עבור אנשי המקצוע בתחום הקפה זו הדרך הקלה כדי לספק מונחים לטעם הקפה, ליצור אמון בין הטועמים ולעזור לטועמיקפה (cuppers) לרענן את זיכרונם כאשר מונח טעם עומד ממש על קצה הלשון.

אני ביליתי את 10 השנים האחרונות באימון טועמיקפה ועבדתי כדי ליצר שפה משותפת עם שותפי יצרניי הקפה.

כשנדרש להסביר את גלגל הטעמים, אני משקיע את רוב הזמן שלי במבט אל הגלגל הימני בפוסטר והתמקדות בתכונות החיוביות יותר של הקפה. הגלגל הימני מחולק במרכזו לשני חלקים: טעמים וניחוח. קל להתייחס לגרפיקה ולמונחים בחדר מלא בטועמיקפה, ללא תלות ברמת הניסיון שלהם. אני עדיין מתייחס לגלגל הטעמים כדי לראות אם יש איזו הצעה למונח מתקדם שלא נמצא על הפוסטר הצבעוני.

למרות שגלגל הטעמים הוא כלי נהדר, היו לי תמיד כמה שאלות על הדרך שבה הוא נוצר, כגון למשל מדוע משתמשים במונח ספציפי לסיווג כמו "תה ורדים" ("tea rose"), ואילו במונח הטעם "יוממי" ("umami") לא משתמשים כלל.

ידוע לי שאני חייב להתחיל עם מר לינגל (Lingle) כדי לקבל קצת פרספקטיבה היסטורית. לינגל עבד עם קבוצה של אנשים כדי לחדד את החשיבה והרעיונות שלו סביב יצירת שפה משותפת. הם התבססו על עבודתו ויצירתו של מספר מילוני מונחים למונחים שתעשיית הקפה הייתה זקוקה להם. וכך נוצר המדריך לטועמיקפה (The Coffee Cupper's Handbook) ב-1985.

"היינו זקוק לשפה רחבה יותר [לקפה]", הוא אמר לי, והמדריך לטועמיהקפה ניסה לתת מענה לצורך זה. הגרסה הראשונה של גלגל הטעמים הוצגה לקבוצה קטנה של למומחי קפה שארגנו את ארגון הקפה האמריקאי (SCAA).

ככל שחלפו השנים, הארגון התקדם בחשיבה שלו ומשך חברים חדשים והבנה עמוקה יותר של טעמי הקפה. כל זה קרה מיד לאחר שיחה עם עמית לעבודה, ג'ף בבקוק (Jeff Babcock) מבית הקליה זוקה בסיאטל (Seattle's Zoka Coffee Roaster & Tea) שלינגל החליט להפוך את המדריך לטועמיהקפה לפוסטר של גלגל טעמי הקפה.

מה שטועמיהקפה אולי לא יודעים זה שגלגל טעמי הקפה נוצר כתוסף חזותי שילווה את המדריך לטועמיהקפה.

בעבודתי ובשנים של עבודה משותפת עם יצרני קפה, טועמי קפה ולקוחות, פיתחתי, מה שנראה בעיני דרך הגיונית להסביר את גלגל טעמי הקפה.

אבל כשחזרתי לקרוא מחדש את המדריך לטועמיהקפה, נדהמתי מהמורכבות שלו.

גלגל הטעם הוא משאב חשוב שצריך הכרה כיצירה עמוקה בעבודה בקפה הייחודי.

למרות היותו של המדריך לטועמיהקפה סמכות מקצועית גבוהה יותר, הוא לא קל להבנה והוא גם לא כל כך נגיש עבור רוב האנשים (בנוגע למונחי הארומה והטעם), בכל זאת היסודות מוצקים.

המדריך נזקק לעבודה נוספת בעתיד כדי להפוך אותו ליותר נגיש לכולם.

לאחר שהבנתי ששני הכלים אמורים לעבוד בחד, הופתעתי לראות כי לא הייתה אינדיקציה כלשהיא על גלגל טעמי הקפה, שיש צורך במדריך לטועמיהקפה כדי לפרש את הדימויים.

נראה שמערכת היחסים המומלצת בין שני אלו היא תלותית וחיונית אחד בשני.

גלגל הפגומים והלקויים: הגלגל השמאלי מתייחס להשפעות השליליות על קפה דרך חמש קבוצות:

• קטיף / ייבוש

• אחסון / התיישנות

• קליה / כרמול

• לאחר הקליה / staling

• לאחר החליטה / אחזקה.

בעיקרון כל מה שהשתבש בקפה יופיע כפי הנראה בגלגל הפגומים והלקויים.

כפי שאולי ניחשתם, קפה לא יכול להישאר במצב קבוע כשהוא עובר את התהליכים הללו, וכאשר הדברים משתבשים, באחד מהשלבים הללו, המאפיינים השונים הנפגמים מתוארים היטב בגלל הפגומים והלקויים.

בעיקרו של דבר, זו בעיה משנית של גלגל טעמי הקפה.

בהתאם למדריך לטועמיהקפה,

"אם תוצאת השינוי באות לידי ביטוי בפגם בטעם המשני, בדרך כלל זה מוגבל למאפיינים הארומטיים של הטעם, ומתייחסים לזה ככתם טעם.

בין אם כתם טעם נעים או בלתי נעים זה כבר תלוי בסוג ובדרגת הסיווג, כמו גם בהתאם להעדפה האישית של הטועם.

לעומת זאת, אם תוצאות השינוי הכימי הם בעלות השפעה גדולה, בדרך כלל הן מועברות למאפייני הטעם, ומתייחסים לזה כפגם בטעם.

תקלות בטעם כמעט תמיד לא נעימות, ללא קשר להעדפה האישית של הטועם".
ריחות ארומה (הידוע גם בריח, האף, טעם לוואי) הוא מונח מקיף כללי המשמש את כל השלבים של גלגל טעמי הקפה.

אנו חווים את הניחוחות הנמצאים בקפה דרך הנחיריים, השוליחים התראות לחיישני חוש הריח במוח. טועמקפה מתרגם את ההתראות לעולם המושגים שלו כמו "פירותי" כשבוחנים את הארומה על גלגל טעמי הקפה, אפשר למצוא קטגוריה כללית הנקראת "אנזימטי" (enzymatic – מהמילה אנזים) שמקושר למונח "פירותי". מכאן יש את האפשרות בין שתי קטגוריות שונות של פירות: "הדרים" ("citrus") או "דמוי ענבים" ("berry-like") ועוד מונחים כדי לתאר אופציות שונות של פירות. אם מביטים על גלגל הטעמים, אפשר לחפור עמוק בזיכרון לתחושות הארומה שחווינו, ואז לעבור דרך המונחים האפשריים כדי לפגוש את מה שאתם מאמינים שמתאים. כך כפי הנראה רוב הטועמיקפה משתמשים בגלגל הטעמים. בכל מקרה, צד הארומה של גלגל הטעמים מכיל שלושה מונחים ראשוניים "אנזימטי", "סוכר חום" ו" זיקוק יבש".

בנקודה זו נוצרו אצלי כמה טיעונים מנוגדים. אני תוהה אם גלגל הטעמים נוצר כדי להעריך קפה בדגימות טעימתקפה (קפה ירוק ש.ש) או בטעימתקפה ייצורי. (production cupping) לאחר קליה. כשעושים טעימתקפה של מדגם מהיצרנים השותפים שלנו, אנו עושים קליה בהירה ומעריכים את המאפיינים בספל בעזרת הטופס של SCAA (SCAA cupping form) הצבע של כל הקפה הקלוי במדגמי הקליה הוא זהה, ועם כל זאת מקבלים לפעמים שונות בארומה כמו למשל מייפל סירופ או ציפורן.

הצבע

אני תמיד חשבתי שהצבע בגלגל הטעמים הוא אטרקטיבי והוא אמור לבטא את המונחים בהתאמה – צהוב בהיר ללימון, חום כהה לשוקולד – אבל מה שלמדתי ממר לינגל שהאנרגיה והזמן שהושקעו בבחירת סכמת הצבעים לא הייתה מאורגנת בצורה שקשורה למונחים, אלא כל מונח הונח במקומו כדי לשקף את משקל המולקולות שהם אמורות לייצג.

למשל, קטגוריית אנזימטי והמונחים המשויכים לה מכילים למעשה מולקולות קלות משקל מאלו הנמצאות בצבע הסגול כהה שרואים בקטגוריית הזיקוק היבש. בנוסף לחשיבות המשמעותית של משקל המולקולות, גם לקטגוריית הארומה יש הגדרות ייחודיות המתייחסות לדרך בה גידלו את הקפה, התפתחות הסוכר בתהליך הקליה, והסיבים בפול הקפה.

מונחים כגון "פריחת הקפה" ("coffee blossom") בקטגוריית אנזימטי מתייחס להתפתחות, לבגרות ולתכונות שהתקבלו מסוג האדמה בתוך הקפה, בעוד שמונח כמו "סירופ מייפל" בקטגוריית הסוכר החום מצביעים על התפתחות הסוכר. ולסיום, מונח כמו "ציפורן" ("clove") מהזיקוק היבש משקף ישירות את הסיבים בפול הקפה.

כלי נוסף שיש למומחי הקפה זהו סט של בקבוקוני ריח שפותחו ע"י ג'ין לנו (Jean Lenoir)*, היצרן הידוע של קיטים של ריח של יין, שמפניה וסיגרים.

לאדון לינו יש רעיונות מיוחדים לגבי הריחות שנמצאים בקפה. וכך הוא עשה. (הוא ייצר קיט לריחות קפה ש.ש.)

במהלך פגישה בפריס, כדי להתחיל לעבוד על קיט בקבוקוני הריח, הם גילו שהרעיונות שלהם תואמים. מדהים למדי, שמכל הריחות האפשריים שאפשר למצוא בקפה, שני המומחים היו מסוגלים לקבוע רשימה של 36 מונחים. במהלך תהליך החלפת המידע ביניהם, הם נאלצו לשנות רק 4 מונחים כדי להגיע להסכמה בניהם.

בהתחשב במגוון הרחב של המונחים שטועמיקפה מוצאים מחוץ למחיצת הארומה בגלגל הטעמים, זה מאד מעניין.

הטעם

ייתכן שלמדת על ארבעת טעמי היסוד בין אם בשיעור של SCAA בקורס Q-grader או מהרקע שלך והסקרנות לגבי בסיס הטעמים. במרכז בחצי הימני של גלגל הטעמים אפשר לראות את המונח "טעם". בהיקף של החצי עיגול הזה נמצאים ארבעת הטעמים שאנו מאמינים שנמצאים בקפה: חמוץ, מתוק, מלוח ומר.

לינגל הצביע על כך שלא רק שיש שם מספר מונחים בגלגל הטעמים, אלה שיש מחסור במילים בשפה האנגלית לתיאור ניחוח.

בקטגוריית הטעם אתה לא מוצא את התיאורים הרחבים שניתן לקשר עם טעמים בפועל. מה שעניין אותי זה הרעיון שהארומה לוכדת המון רגש שיש לנו הטועמיקפה, אבל מונחי הניחוח הממשיים, מתוק, חמוץ, מלוח ומר הם כפי הנראה קבוצה מוגבלת.

דמיין תסריט בו אתה מזהה קפה כמתוק; גלגל הטעמים מספק לך עוד אופציות טעם בתוך קטגוריית המתוק, והחלטת שניחוח הקפה הוא "רך" מתאר בבצורה הטובה ביותר את תחושתך. עכשיו עומדות בפניך האופציה לקחת את המונח "רך" צעד אחד קדימה, נשאר לך עוד שתי אופציות "עדין" ו-"מתון". שני טעמים אלו נשמעים מוכרים, הם נשמעים דומים ברעיון ומשתמשים בהם בשימוש רחב. אז במה הם שונים? נראה שהטעמים המגיעים לנקודה זו ממשיכים בשלב זה לפרש את המונחים בכל דרך שהם רוצים. אבל זה לא הכוונה בשימוש בצד הטעמים של גלגל הטעמים.

אוצר המילים המתייחס למידות ספציפיות בשימוש, עם טעמים דומים בגלגל הטעמים תורם לאינטנסיביות של טעמים ספציפיים.

בשימוש בהתפלגות תרשים הזרימה לתיאור, מה יעזור לטועמיקפה להצדיק מדוע מונח אחד עדיף על השני.

הטעמים המתקבלים בחוויה שלך בטעימת קפה בשולחן הטועמיקפה או ההנאה מקפה שנחלט נמצאים בהיקף של ארבעת הטעמים הבסיסיים מתוק, חמוץ, מלוח ומר. למרות שארבעת הטעמים הבסיסיים לא נשמעים כמו מונחים כל כך סקסיים שאנחנו אוהבים להשתמש בהם כדי לתאר את מאפייני העדינות בקפה, במונחים כמו "אפרסק" או "סירופ מייפל" הם למעשה ארומטיים המתוארים כטעמים בשל המעבר הפתוח בין החך לאף, המאפשר לנו לחוות את המאפיינים הללו שמזכירים לנו ריחות ישנים; וכך, הם הופכים לחלק מתיאור הטעם שלנו.

ומה לגבי יוממי? (Umami – הטעם החמישי)

לאחר שהשתתף בקורס שימוש בחושים ובקורס תוכנית לקבלת תעודה במדע לצרכן באוניברסיטת קליפורניה, דיוויס, הייתי בטוח שלבסיס הטעמים לא היה ייצוג הוגן בגלגל הטעמים. אחד יכול לטעון שגילוי חשוב שנעשה על דרך טעם מוצרי המזון, המכונה "umami", לא מיוצג בגלגל הטעמים. אני תוהה אם יש תוכניות לכלול הטעם חמישי בגרסה עתידית של גלגל הטעמים. לעומת זאת, ללינגל יש דעה מנוגדת לגבי יוממי. הוא טוען כי טעמו של יוממי זו גרסה שונה או וריציה של מלח בעצם מיזוג של מלח עם שמן מסיס במים, ממש כמו הטעם של אצות וידועות כמונוסודיום גלוטמט (MSG). ולכן, הוא אומר, יוממי זה תת קבוצה של מלח על הגלגל הטעמים. המגבלות.

בואו נניח שגלגל הטעמים פתוח לפרושים ואפשר להשתמש בו בהרבה דרכים שונות. מה יקרה אם יש מונח (descriptor) שלא מופיע בגלגל הטעמים? (אני למשל בטוח שטעם של שזיף לא מופיע שם) גלגל הטעמים מאפשר לשכל הישר תמיד את חופש היצירה, אבל לאחר קריאת במדריך לטועמקפה, התחלתי להביט על גלגל הטעמים דרך עדשה של מגבילה ופחות יצירתי. מעולם לא חשבתי על גלגל הטעמים ככלי מוגבל, אלא דרך לעודד את הטועמים לחפור לתוך זיכרונות הארומה והניחוח שלהם ולשלוף מונח שיתפרש דרך הקפה שהם טועמים. מה שלמדתי הוא, שהגלגל הימני של גלגל הטעמים, זה שמכיל את הטעמים והארומה, מייצג את המגבלות של טעם הקפה. בידיעה שקפה ירוק מכיל יותר מ-200 רכיבים כימיקלים עוד לפני שקלו אותו ועוד מאות לאחר שקלו אותו, לא אמורים להיות יותר מ-36 מרכיבי ארומה ו-4 טעמי יסוד? יש הגיון שטועמקפה יצא מחוץ לקווים של גלגל הטעמים כשהוא נתקל בארומה מסוימת מזכרונו, שמבוססת על ניסיון ונגישה לאוצר המונחים שהוצגו. בכל מקרה גלגל הטעמים קיים כדי לייצר אוצר מילים אחיד, ואני מאמין שזה אכן מה שהוא עושה, ובנוסף הוא מעודד טועמיקפה לכייל את עצמם. אבל האם הוא עוצר כאן? בנקודה זו, אין כל כוונה לעדכן או לשנות את מדריך טועמיקפה או את גלגל הטעמים.

אני יכול להעריך את גלגל הטעמים משום שהוא תואר בפירוט רב ובגלל הערך הרב שאני מפיק ממנו בשימוש בעסק שלי ובהכשרות שאני עורך. בכל מקרה, יש הרבה תגליות מעניינות בתעשיית המזון, ואני חושב שלא מזיק לסקור את התוכן, התיאורים והעבודה שלהם כדי להוציא משהו נוסף מזה. אם בסיום התחקיר נמצא שגלגל הטעמים נשאר כשהיה, אז שיהיה. אבל לא מזיק לסקור ולעשות שינויים כשהם מגיעים (המהדורה השלישית של המדריך לטועמיקפה יצא ב-2001) גלגלי טעם אחרים

יש הרבה סוגים של גלגלי ניחוח וארומה בשוק, כולל גלגלי טעם עבור בושם, בירה, גבינות ויין. אני תמיד השתמשתי בגלגל הטעמים של הקפה לאוצר מילים טהור וסמכתי על הפורמט הסטנדרטי של שיטת הדרוג שיצרה SCAA כדי לדרג קפה. עכשיו אני לומד מחדש את אוצר המילים לצורך זיהוי מידות מדויקות בעתיד. בעשותי כך ובחקירת העולם הרחב של הניחוחות, העזתי לצלול לתוך כמה קטגוריות מזון טעימות

אחרות כדי לבחון דרכים שהחינוך וההכשרה החושית שלהם יכולים להביא הבהרות או יותר ניסיון לתעשיית הקפה. וגם רציתי לראות אלו מונחים הפכו להיות אוניברסליים. תעשיית הקפה לקחה כל כך הרבה מעולם המזון. חשבנו שפרסנו את המחשבות שלנו ואנחנו עומדים איתן עם התאור היצירתי שלנו, מסתבר שלא מזיק ללמוד עוד. יש כאלו הטענים שזו קלישאה להשוות את הקפה הייחודי לתעשיית הקפה, אבל אני מצאתי שזו פשוט דרך למשוך את הלקוח. אנו אמורים להביט על מזונות אחרים וללמוד על דרכים שבהם נוכל לקדם את המחשבות שלנו ולשתף מידע עם תעשיות מזון אחרות.

בשיחתי עם לינגל על גלגל הטעמים של הקפה, הזכרתי את תעשיית הבירה ואת המגוון הרחב של אוצר המונחים סביב תחושות הפה (שדרך אגב, לא מיוצגת בגלגל הטעמים של הקפה, אבל קיים במדריך הטועמיקפה) והחשיבות של שמירה על ראש פתוח. יש לנו אמנם ניסיון של שלושה עשורים בתעשיית הקפה הייחודית, אבל אנשים עשו גבינות, בירה ויין עוד הרבה הרבה לפני. בתעשיית הקפה יצרנו אמנם מבנים רשמיים וסטנדרטים כדי לשוחח על טעם, אבל לדעתי, אנחנו לא קרובים לסיום, אס בואו נמשיך לדבר על זה וללמוד.

על מחברת המאמר - בט אן קספרסן (Beth Ann Caspersen) הגברת בט היא מבקרת איכות בארגון "Equal Exchange" ארגון העוסק ביבוא ובקליית קפה (ארגון העוסק בשיפור התנאים של החקלאים העוסקים במגוון גידולים קפה, קקאו וכו'). היא אחראית בניהול הדרוג של הקפה הירוק, טעימתקפה של כל הקפה הירוק הנשלח מהארגון, לאמן טועמיקפה ופיקוח על איכות הייצור של יצרני קפה קלוי ושל הארגון עצמו. בט מחזיקה בתואר Q והיא משלימה את החניכות שלה כדי לקבל את התואר מדריכה לתואר ה-Q לכל המעוניין המייל שלה הוא : E-mail bacaspersen@equalexchange.coop.

טעימתקפה ייצורי (production cupping).

גלגל טעמי הקפה והמדריך לטועמקפה יכולים לספק מבט פנימי לדרך בה אתם מייצרים קפה ללקוחותכם. אחד מהכלים הכי אפקטיביים היא השיטה הבסיסית של האסכולה הישנה לגיתוח קפה קלוי בתהליך הידוע בכינוי טעימתקפה ייצורי. לחילופין, כל יום דגימות מכל מחזור קליה נלקחות למעבדה ונטעמותקפה בבוקר שלמחרת. כל דגימה מסומנת בשם הקפה, טמפרטורת קליה, צבע, ומספר הקליה באותו יום. ממינים את הקפה לפי זן הקפה (מקור הקפה) ולפי טמפרטורת קליה. החברות עושות את זה כדי לנתח את העקביות בין קליה לקליה לאותו זן קפה (או תערובת) וכדי לוודא/לאשר שהמאפיינים שאתה רוצה לראות בקפה אכן מתקבלים מהקפה הספציפי הזה. השקעה בשיטה זו דורשת זמן, אנרגיה והמשכיות, אבל מקבלים תוצאות בעלי ערך עצום. !!! לאחר שמסיימים טעימתקפה, טועמקפה (שניהם, גם הקולה וגם איש בקרת איכות) מעריכים כל קפה, מדברים על מה שהם אהבו בקפה, ומה צריך לשנות ואיך לבצע שינוי מודע. משוב והערות מטעימתקפה ייצורי יכולים להישלח לאנשי רכש, מבקרי איכות וקולי קפה מידי יום עם מאפייני הטעם והמלצות. יצירת טעימתקפה ייצורי בכל מחזור קליה מייצר היזון חוזר יציב שכולל את כל המשתתפים בתהליך וביחד הם מייצרים התרגשות ומשתתפים באחריות. זו גם דרך מעולה לעודד רמות מסוימות של ניסויים. אם אתה לא מיישם טעימתקפה ייצורי בבית הקליה שלך, ממליץ לשקול להפעיל את זה, זו השקעה סולידית לאיכות הקפה שלך.

