



Kawa i jej gatunki

Czy próbowałeś już wszystkich gatunków kawy?

Czy próbowałeś już wszystkich gatunków kawy?

Coffea Rousta - kawa robusta (coffea conephora)

Odkryto ją w 1860r w Ugandzie a następnie w Kongu. Naturalnie rośnie w środowisku wilgotnym i gorącym, jest najbardziej odpornym na choroby i szkodniki gatunkiem. Ziarno z tych krzewów jest mniejsze, w różnych kolorach zależnie od gatunku.

Ze względu na dużo gorszą jakość w smaku używana głównie jako dodatek do innych łagodniejszych kaw.

Gatunek uprawiany jest w : Afryce Zachodniej, Azji południowo-wschodniej oraz Brazylii (tam występuje pod nazwą Conilon). Owoce tego krzewu dojrzewają w ciągu od 9 do 11 miesięcy jednak sam krzew owocuje dużo wcześniej niż Coffea Arabica bo już po 2 -3 latach.



Coffea Arabica - kawa arabska

Gatunek ten pochodzi z Etiopii. Uprawiany jest w: Jemenie, Indiach, Indonezji, w basenie Morza Karaibskiego, w Ameryce Środkowej i Południowej oraz Afryce. Coffea arabica to krzew górski, daje duże ziarno, z którego można uzyskać dobrej jakości kawę bez innych domieszek. Owoce tego krzewu dojrzewają w ciągu od 6 do 8 miesięcy.

Coffea Arabusta - hybryda

Krzyżówka Coffea Arabica i Coffea Rousta, wychodowana na Wybrzeżu Kości Słoniowej. Smakiem przypomina arabice a odpornością robuste

Coffea Excelsa

Jedna z najstarszych krzyżówek uprawiana w Afryce Równikowej

Kopi Luwak, kawa Luwak

Jeden z najbardziej cenionych przez koneserów gatunków kawy jest zbieranych przez... cywety. Te dzikie zwierzęta, przypominające nieco koty, odwiedzają w nocy indonezyjskie plantacje i spośród owoców, które opadły na ziemię, wybierają te najsmaczniejsze.

Cywety zużywają jagody kawy z wyjątkiem ziaren, które połykają. Soki trawienne zwierząt rozpuszczają część skorupki, pozbawiając ziarna części goryczy. Pracownicy plantacji zbierają następnie odchody cywet i wybierają z nich ziarna, z których powstaje kopi luwak (nazwa ta jest połączeniem słów "kawa" i "cyweta"), bardzo delikatny gatunek kawy, ceniony ponoć przez brytyjską rodzinę królewską.

O tym, jak ceniony jest to napój świadczy jego cena. Funt (0,45 kg) kopi luwak kosztuje 600 dolarów, a w jednym z pięciogwiazdkowych hoteli w Hongkongu za filiżankę tej kawy trzeba zapłacić 30 USD.

Całą historię można by uznać za miejską legendę, gdyby nie fakt, iż postanowił ją sprawdzić Massimo Marcone, jeden ze światowych ekspertów ds. żywności. Badał on kopi luwak w swoim laboratorium na kanadyjskim University of Guelph.

Odkrył, że rzeczywiście soki trawienne cywet pozbawiają ziarna części kofeiny, dzięki czemu nie wpływa ona tak pobudzająco jak inne gatunki kawy. Ponadto enzymy rozkładają też białka, odpowiedzialne za gorzki smak kawy, co powoduje, że Kopi Luwak jest bardzo delikatna.

Marcone wybrał się też osobiście na Sumatrę, gdzie zebrał odchody cywet zawierające ziarna kawy i użył ich do opracowania "wzorca" kopi luwak. Odkrył przy okazji, że miłośnicy tego gatunku kawy mogą łatwo paść ofiarą oszustów. Porównując zebraną przez siebie kawę z odchodów z kawą dostępną w handlu obliczył, że 42% Kopi Luwak znajdujących się na sklepowych półkach jest sfalszowana.

Kawa jest tym cenniejsza, że jej podaż jest bardzo ograniczona. Na światowy rynek trafia rocznie nie więcej niż 500 kilogramów prawdziwej kopi luwak.

Coffea Liberica - kawa liveryjska

Gatunek odkryty na początku XX w. w Gwinei, daje nardzo duże ziarno o słabym smaku i zapachu. Służy głównie jako dopełniacz do droższych mieszanek.

Zdjęcie pochodzi z pl.wikipedia.org

Bibliografia:

www.kopalniawiedzy.pl

pl.wikipedia.org