

Viszonylag későn fogyasztotta el élete első olyan kávéját, amely a későbbiekben is meghatározta a kávéhoz való viszonyulását. De akkor valahol a lelke mélyén raktározta el azt az aromát és ízt, amihez akarva akaratlanul talán ma is viszonyítja a kávéét. Dénes Jónással, a román-magyar szakos tanári diplomával is rendelkező kávészakértővel beszélgettem.

Már túl van a napindító kávéén, de ez korántsem jelent egy olyan szintű kávéfüggőséget, amely meghatározná a nap ritmusát. Minde mellett számára a kávé egyszerre jelent élvezeti cikket és munkaeszközt is. Mitől jó a jó kávé? – kérdezem. Gondolkodás nélkül vágja rá nevetve: attól, hogy ízlik. Nyilván ez sokkal komplexebb, és egy kávészakértővel való beszélgetés után teljesen ártérteklődik számomra is a kávé megítélése.

#### A kávékészítés három módszere

A szakmai érvek nem biztos, hogy számítanak – mondja Jónás –, de túl a személyes és szubjektív ízlésen, kávéét mindig annak függvényében kell választani, hogy milyen eszközök állnak rendelkezésünkre az elkészítéséhez. Főleg, mert az újhullámos kávékultúrában a pörkölés is aszerint zajlik, hogy mi az adott kávénak a végfelhasználási módja – szögezi le, és rögtön számba is veszi azt a három módszert, amellyel kávé készíthetünk. Az első az infúziós, így készül a török kávé, az úgynevezett ibrik kávé, amelynek egyébként felfelé ível az ázsiója, hiszen újabban már világversenyeket is szerveznek a kategóriában.

„Ez esetben van egy zárt edényünk, egy ibrik vagy bármi más, amelybe vizet öntünk, felmelegítjük egy adott hőfokra, beleteszünk egy bizonyos mennyiségű kávéét, a víz kiold egy bizonyos mennyiségű szárazanyag-tartalmat a kávéőrleményből, ez adja meg a kávéitalunk ízét. A második nagy módszer a filterezés, azaz kávéét teszünk egy papír- vagy fémszűrőbe, erre forró vizet csorgatunk, ami pár perc alatt átcspege az őrleményen. Mindkét esetben egy oldottabb, teaszerű ital készül, amit hosszú ideig lehet kortyolgatni, akár nagyobb mennyiségben is. A harmadik nagy módszer az eszpresszó típusú főzés, számunkra talán a legismertebb, mert 1990 után a vendéglátásban ez lett a legelterjedtebb, amit annak is tulajdoníthatunk, hogy a nagy olasz márkák meghódították a piacot. Ez annyiban különbözik a többitől, hogy nyomás alatt egy nagyon kis mennyiségű, de nagyon koncentrált ital készül, ami egyben alapul is szolgál tejes termékekhez” – magyarázza.

Na de melyik módszer az igazi, mi adja vissza a legjobban a kávé ízét? Jónás az alternatív módszereket – infúziós módszer, filterezés – emeli ki, szerinte ugyanis ezen esetekben az



## #Kávékisokos Dénes Jónással Eszpresszó mint székely pálinka

italnak az oldottsága sokkal inkább lehetővé teszi azt, hogy az árnyalatokat fölfedezzük benne. „Az eszpresszót úgy kell elképzelni, mint a székely pálinkát. Erős. Mivel az izanyagok magas koncentrációban vannak jelen, kevésbé vagyunk képesek nagyon finom árnyalatokra figyelni, miközben egy filter esetében ezek az árnyalatok sokkal inkább elérhetőek” – fejt ki.

#### Mikor? Amikor jólesik

Ha már tisztáztuk a módszereket, Jónásnak nagyon egyszerű és egyértelmű válasza van arra vonatkozóan is, hogy mikor fogyasszuk a kávéét. Amikor jólesik. Mint kiegészítő, a már sokat emlegetett újhullámos kávéfogyasztásnak megvannak a maga szabályai, ám ő e tekintetben sokkal engedékenyebb. „Én azt vallom, hogy a kávé elsősorban egy érzékszervi tapasztalás, és éppen ezért nagyon fontos: úgy történjen meg, ahogy a fogyasztó szeretné. Amíg korábban a kávé rendszerint a koffeintartalom miatt volt lényeges, egyfajta üzemanyagként működött – az olasz kávé ma is pontosan így működik, elsősorban energiaforrás és kevésbé élvezeti cikk – az újhullám megjelenésével, ma már az úgynevezett »specialty« minősítésű kávéét úgy fogyasztjuk, mint a bort. Bizonyos napszakhoz bizonyos típusú kávéét fogyasztunk bizonyos elkészítési módszerrel, azért, mert elsősorban az ízkomplexitást, az aromahatást keressük. Az élvezet részéhez hozzátartozik, hogy figyelmesen választunk, és úgy adaptáljuk a kávé típusokat, hogy az a nap dinamikáját is megadja” – érvel.

#### „Ha a kávé ilyen, akkor én szeretem”

Dénes Jónás, a Segafredo Zanetti Crafted termékfejlesztője közel tíz éve került kapcsolatba a specialty minősítésű kávé szakmai háttérrel. Azóta már a londoni székely pálinka Specialty Coffee Association (SCA) oktatási rendszerében szereplő tananyagok hivatásos nemzetközi oktatója, az SCA romániai fiókszervezetét irányító bizottság tagja, az országos baristabajnokság zsűrijének állandó résztvevője. Határozottan emlékszik arra a pillanatra, amikor évekként elzöngélt egy bukaresti képzésen először találkozott olyan kávékkal, amelyeknek az ízét, aromáját, meglepő egyediségét mindmáig őrzi. „Nagyon gyümölcsös, erőteljesen fermentált aromájú, ugyanakkor virágillatú, napon szárított etiópai kávé volt, amely utóízhatásában inkább édes erdei gyümölcs-teára emlékeztetett. Az volt az a pillanat, amikor azt mondtam, hogy ha a kávé ilyen, akkor én szeretem a kávéét. Az a kávé a mai napig megvan a fejemben” – mondja széles mosollyal.

A szakértelmével nemzetközi szinten is számon tartott Jónás munkájához nagymértékben hozzátartozik az utazás is. Zöldkávé-beszerzőként kávétermelő vidékek gyakori vendége, Costa Rica, Etiópia, Kolumbia, Brazília kávéfarmjainak látogatója. Több szempontot is mérlegel, mielőtt vásárol – derül ki. Mindamelllett, hogy tudja, éppen milyen típusú terméket keres, az ízhatás a döntő, amikor a vásárlásra kerül sor. „Van olyan eset, amikor megteszi egy átlagosabb kávé, mert tudom, hogy az egy keverék része lesz, de van

olyan eset is, amikor egy különlegesebb kávéét, egy exkluzív kiadást keresek. Ha az ember tudja, hogy mit akar kezdeni utólag a kávéval, akkor sokkal könnyebb kiválasztani” – fűzi hozzá.

Azt mondja, a kávéfogyasztás mindig az ültetvényen, a feldolgozó állomásokon a legkülönlegesebb élmény, mert ott együtt van minden: a hely, ahol a kávé termett, az izgalom a termés minőségét, illetve annak pörkölését illetően. Sőt, ez már több mint kávéívás-kóstolás, ez már ötletelés, és „abban a környezetben értelmet nyer minden, amit itthon csak gondolunk vagy elképzelünk a kávéról, annak fogyasztásáról”.

#### Izgalmas világ, de nem kuruzslás

A kávé több, mint egy, az üzletek polcáról levehető őrölt- vagy babkávétasak – magyarázza –, ugyanúgy megvan a maga háttértudománya, mint a gyümölcs- vagy zöldségtermesztésnek, felhasználásnak. „Ha valami jól tudunk a zöldségekből főzni, akkor valószínűleg azért is van, mert tudjuk, hogy mi mire szolgál, mit miért termesztünk. Ugyanez a helyzet a kávéval is. Nagyon sok a misztikus elem a kávé fogyasztásával, a kávé pörkölésével, elkészítésével kapcsolatosan, és ez a miszticizmus hosszú ideig jól is jött, főleg annak, aki kávéeladással foglalkozott, mert mindig egy kiválasztott szerepében tetszelegte, és olyan tudás birtokosaként tudta magát feltüntetni, amely tudással senki más nem bír. Nagyon nehéz leválasztani ezeket a szubjektív érzéseket és emotív elemeket róla, és ezt nem is akarom, de számomra ez egy sokkal precízebb, inkább a tudomány fele tekintő szakma, mintsem kuruzslás vagy varázslat.”

#### Cukor, tej, méz. Kell a kávéba?

Jónás határozott véleménye szerint egy jó kávéba nem szükséges a cukor, méz meg nem is jár bele. A tejjel már más a helyzet, ugyanis ha nemcsak egyszerű adalékanyagként használjuk a tejet, hanem összetevőként – kapucsínó vagy flat white –, akkor nem egy tejeskávé kapunk, hanem a két összetevőből lesz egy új, önálló és egyedi hatás. Sokszor előfordul ugyanis – mondja –, hogy amikor tejjel vegyítjük a kávéét, olyan íz- és aromaanyagok is előjönnek, amelyek önmagába véve nem voltak megfigyelhetők a kávéban. „Másként főzzük például a kapucsínónak készülő alapot, mint ahogy azt eszpresszóként szolgáljuk fel. Nagyon érdekes kísérletezések ezek. A zürichi egyetem alkalmazott tudományok karának van egy külön részlege, amely a kávé tanulmányozásával foglalkozik, két évvel ezelőtt készült itt egy tanulmány arról, hogy a különböző vegyítési arányoknál hogyan változik az alapkávének az ízhatása. Én megtanultam, hogy ha minél több információ van egy kávéról, s ha nem csak egy tasak számokra a kávé, akkor jó eséllyel van rá, hogy sokkal komplexebb érzékszervi tapasztalásnak legyél az alapja, és másokat is megörvendeztes ezekkel az érzékszervi tapasztalásokkal” – mondja meggyőződéssel, én meg el sem merem árnálni, hogy a reggeli kávémat tejjel és mézzel iszom.

Dénes Jónás szerint a kávé több, mint egy, az üzletek polcáról levehető őrölt- vagy babkávétasak

FOTÓK: ERDÉLY BÁLINT ELŐD

”

„A kávéfogyasztás mindig az ültetvényen, a feldolgozó állomásokon a legkülönlegesebb élmény.”