



دست افزار

توصیف‌گرهای قهوه‌آزمایی

کارخانه قهوه ژاو



از اظهارنظرهای کاملاً سلیقه‌ای فاصله بگیریم. ابزار «توصیف‌گرهای قهوه‌آزمایی» امکان گفتگو درباره قهوه را آسان‌تر و قابل‌فهم‌تر می‌کند.

این محصول حاصل ماه‌ها تلاش و هم‌فکری تیم تحقیق و توسعه کارخانه قهوه زاو است که با استناد به استانداردها و پروتکل‌های جهانی قهوه تخصصی طراحی شده است. ما پس از قهوه‌آزمایی‌های بسیار در کارخانه قهوه زاو و فکر کردن به بهبود این فرایند به این فکر افتادیم که چطور می‌توانیم قهوه‌آزمایی را به شیوه‌ای متفاوت انجام دهیم تا اصولی‌تر و قابل‌فهم‌تر برای همه باشد.

با ابزار «توصیف‌گرهای قهوه‌آزمایی» بیشتر قهوه‌آزمایی کنید و به راحتی در مورد قهوه با دوستان و همکاران‌تان گفتگو کنید.

براساس تعاریف، مفاهیم و ابزارهای موجود در آن، به ارزیابی و گفتگو پیرامون قهوه پردازید.

این راهنما کنار شماست تا فرایند قهوه‌آزمایی را به تجربه‌ای ساده، اصولی، قابل‌فهم و لذت‌بخش تبدیل کنید. اگر مفهوم اسیدیته (ACIDITY) برای شما مبهم است، ما تعریف دقیق و علمی آن را برای شما در این ابزار آورده‌ایم. اگر نمره‌دادن به تنواری (BODY) برای شما دردمساز است، ما نوع «کیفیت» و «شدت» آن را برای‌تان آماده کرده‌ایم تا به راحتی به تنواری قهوه موردنظران نمره بدهید.

هنرمندان برای توصیف آثار هنری از توصیف‌هایی مثل: سرزنده، متوازن، متقارن، دلنشین، مینیمال، خسته‌کننده و غیره استفاده می‌کنند تا بهتر بتوانند اثر هنری را ارزیابی کنند. ما دستداران و متخصصان قهوه نیز به زبان مشترک و قابل‌فهمی نیاز داریم تا بتوانیم پیرامون قهوه با یکدیگر به گفتگو پردازیم و

قهوه می‌تواند ترش، شور، شیرین، گس، کهنه، شکلاتی، کاراملی، میوه‌ای، پیچیده، کسل‌کننده، متعادل و شگفت‌انگیز باشد. آیا همه ما تعریف یکسانی از این واژه‌ها در ذهن‌مان داریم؟

ابزار «توصیف‌گرهای قهوه‌آزمایی» محصول جدید کارخانه قهوه زاو است که هدفش ساختن زبانی مشترک برای توصیف قهوه‌هایی است که می‌نوشیم یا مورد ارزیابی قرار می‌دهیم.

این ابزار راهنمایی است که به شما کمک می‌کند در جلسات قهوه‌آزمایی در کنار یکدیگر راحت‌تر بتوانید در مورد قهوه‌ها و ویژگی‌های آن‌ها گفتگو کنید و به زبانی مشترک برای توصیف قهوه مورد نظران برسید.

فرقی نمی‌کند برشته‌کار باشید، باریستا و یا حتی یک قهوه‌دوست. به کمک این محصول می‌توانید با خیال راحت جلسات قهوه‌آزمایی برگزار کنید و



SECONDARY TASTES*
ASTRINGENT : از مزه‌های ثانویه که با تمایل بارزه‌ی "SHARP" به سمت ترشی ایجاد می‌شود.
ROUGH : از مزه‌های ثانویه که با تمایل بارزه‌ی "SHARP" به سمت شوری ایجاد می‌شود.
SOFT : از مزه‌های ثانویه که با تمایل بارزه‌ی "BLAND" به سمت شیرینی ایجاد می‌شود.
NEUTRAL : از مزه‌های ثانویه که با تمایل بارزه‌ی "BLAND" به سمت شوری ایجاد می‌شود.
DELICATE : از مزه‌های ثانویه که با تمایل بارزه‌ی "MELLOW" به سمت شوری ایجاد می‌شود.
MILD : از مزه‌های ثانویه که با تمایل بارزه‌ی "MELLOW" به سمت شیرینی ایجاد می‌شود.
NIPPY : از مزه‌های ثانویه که با تمایل بارزه‌ی "ACIDY" به سمت شیرینی ایجاد می‌شود.
PIQUANT : از مزه‌های ثانویه که با تمایل بارزه‌ی "ACIDY" به سمت ترشی ایجاد می‌شود.
TANGY : از مزه‌های ثانویه که با تمایل بارزه‌ی "WINEY" به سمت شیرینی ایجاد می‌شود.
TART : از مزه‌های ثانویه که با تمایل بارزه‌ی "WINEY" به سمت ترشی ایجاد می‌شود.
HARD : از مزه‌های ثانویه که با تمایل بارزه‌ی "SOURY" به سمت ترشی ایجاد می‌شود.
ACRID : از مزه‌های ثانویه که با تمایل بارزه‌ی "SOURY" به سمت شوری ایجاد می‌شود.
FLORAL : گلی؛ بارزه‌ی شیرین و سبک؛ یادآور ترکیبات معطر گل‌های تازه
FRUITY : میوه‌ای؛ ترکیبی شیرین، گلی و معطر از انواع میوه‌های رسیده
CITRUSY : مرکباتی؛ بارزه‌ی معطر، ترش، گس، کمی

ساکارز است
SOUR : ترش؛ از مزه‌های اصلی که در قهوه ناشی از سیتریک اسید محلول است.
BITTER : تلخ؛ از مزه‌های اصلی که در قهوه ناشی از اثر کافئین است.
SALT : شور؛ از مزه‌های اصلی که مثال رایج آن سدیم کلرید (نمک خوراکی) است.
PRIMARY TASTES*
PUNGENT : از مزه‌های اولیه، ناشی از ترکیب اسیدهای موجود در قهوه با عوامل تلخی که باعث کاهش تلخی کل نوشیدنی می‌شود.
HARSH : از مزه‌های اولیه، ناشی از ترکیب عوامل تلخی با اسیدها که باعث افزایش ترشی کل نوشیدنی می‌شود.
SHARP : از مزه‌های اولیه، ناشی از ترکیب اسیدهای موجود در قهوه با نمک‌ها که باعث افزایش شوری کل نوشیدنی می‌شود.
BLAND : از مزه‌های اولیه، ناشی از ترکیب قندهای موجود در قهوه با نمک‌ها که موجب کاهش شوری کل نوشیدنی می‌شود.
MELLOW : از مزه‌های اولیه، ناشی از ترکیب نمک‌های موجود در قهوه با قندها که موجب افزایش شیرینی کل نوشیدنی می‌شود.
ACIDY : از مزه‌های اولیه، ناشی از ترکیب اسیدهای موجود در قهوه با قندها که موجب افزایش شیرینی کل نوشیدنی می‌شود.
WINEY : از مزه‌های اولیه، ناشی از ترکیب قندهای موجود در قهوه با اسیدها که موجب افزایش شیرینی کل نوشیدنی می‌شود.
SOURY : از مزه‌های اولیه، ناشی از ترکیب نمک‌های موجود در قهوه با اسیدها که موجب کاهش ترشی کل نوشیدنی می‌شود.

الوار یا مقوا
PAPERY : کاغذی؛ یادآور رایحه‌ی لیوان‌ها و فیلترهای کاغذی سفید
EARTHY : زمینی؛ یادآور خاک مرطوب و پوشش گیاهی در حال پوسیدگی
MOLDY : کپک‌زده؛ رایحه‌ی تیز و کمی سبز مشابه کپک
GRAINY : غلاتی؛ بارزه‌ی برشته، نمناک، گردوغباری، معطر و شیرین؛ یادآور غلات
BREAD-LIKE : نان مانند؛ یادآور رایحه‌ی پختگی، مشابه نان تازه‌پخت
ANIMALIC : حیوانی؛ یادآور حیوانات دامی
MEDICINAL : دارویی؛ یادآور فضاهای بیمارستانی و محصولات مرتبط مانند ید، کلر و مواد فنولی
CARBONY : کربنی؛ یادآور رایحه‌های فنلی و مواد سوخته
SMOKY : دودی؛ رایحه‌ی تند و شدید؛ یادآور احتراق موادی مانند چوب، برگ و محصولات غیرطبیعی
SOUR AROMATICS : رایحه‌های ترش؛ بارزه‌ی معطر همراه با مواد ترش
ACETIC ACID : اسید استیک؛ بارزه‌ی معطر و کمی تند؛ یادآور سرکه
FLAVOR
در ارزیابی به روش قهوه‌آزمایی، طعم (Flavor) ترکیبی از درک ما از مزه‌های اصلی (شامل شیرین، ترش، شور، تلخ و اوامی) در کنار رایحه می‌باشد.
طعم بازه‌ی وسیعی را در بر می‌گیرد و می‌تواند شامل مزه‌های اصلی در کنار رایحه باشد، اما اغلب برای توصیف آن از بازه‌های طعمی پیچیده‌تر و یا سایر طعم‌های آشنا استفاده می‌شود (طعم‌یاد).
BASIC TASTES*
SWEET : شیرین؛ از مزه‌های اصلی که مثال رایج آن قند

:FRAGRANCE/AROMA
در ارزیابی به روش قهوه‌آزمایی، از واژه‌ی "عطر (Fragrance)" برای اشاره به بوی سابه‌ی خشک قهوه و از "رایحه (Aroma)" برای اشاره به بوی سابه‌ی مرطوب قهوه بعد از اضافه کردن آب استفاده می‌شود.
FLORAL : گلی؛ مشابه عطر گل؛ یادآور گل‌هایی مانند یاسمن، گل رز، قاصدک و گزنه
FRUITY : میوه‌ای؛ یادآور عطر میوه‌های رسیده
WINEY : شراب‌گونه؛ رایحه‌ی تند و تیز، تا حدودی میوه‌ای و تخمیری؛ یادآور آب انگور قرمز تخمیر شده
SUGAR BROWN : قند برشته شده مجموعه‌ای از ترکیبات معطر که در نتیجه واکنش برشته شدن قندها (کاراملی شدن) در طی فرآیند برشته‌کاری ایجاد می‌شوند؛ یادآور بازه‌های آجیلی، کاراملی و شکلاتی
CARAMELLY : کاراملی؛ یادآور آب‌نبات یا شربت
CHOCOLATY : شکلاتی؛ یادآور شکلات بدون طعم‌دهنده
NUTTY : آجیلی؛ یادآور آجیل برشته شده
VANILLA LIKE : وانیلی؛ رایحه‌ی چوبی و کمی شیمیایی مرتبط با دانه وانیل که ممکن است شامل بازه‌های برشته‌ی، دانه‌ای، گلی و ادویه‌ای باشد.
SWEET AROMATICS : رایحه‌های شیرین؛ بارزه‌ی معطر همراه با مواد شیرین
SPICY : ادویه‌ای؛ یادآور انواع ادویه‌ها مانند چوب دارچین و دانه‌ی میخک
GRASSY : چمنی؛ یادآور عطر شدید سبزی تازه؛ مانند یونجه‌ی تازه چیده شده یا رایحه چمن‌زنی
VEGETATIVE : سبزیجاتی؛ رایحه‌ی کمی تند و تیز؛ یادآور گیاهان و سبزیجاتی مانند جعفری، اسفناج و نخودفرنگی
WOODY : چوبی؛ یادآور بوی چوب خشک، بشکه بلوط،



BAGGY: گونی؛ بارزه‌ای ناخوشایند؛ یادآور کیسه‌های پارچه‌ای و کنفی

EARTHY: زمینی؛ شاخصه‌ای شیرین؛ یادآور خاک مرطوب و پوشش گیاهی در حال پوسیدگی

POTATOEY: سیب‌زمینی؛ طعم ناخوشایند سیب‌زمینی خام؛ یادآور بارزه‌های زمینی

ANIMALIC: حیوانی؛ یادآور رایحه چرم و محیط زیست حیوانات دامی

FISHY: ماهی؛ یادآور بوی ماهی

MEATY: گوشتی؛ بارزه‌ای معطر؛ همراه با بارزه‌های ضعیف گوشتی؛ یادآور گوشت پخته، سوپ و آب گوشت

BRACKISH: شورمه؛ طعم شور و قلیایی؛ یادآور آب شور

CHEMICAL: شیمیایی؛ بارزه‌ی طعمی فنولیک یا هیدروکربنی

RIOY: ربویی؛ بارزه‌ای مرسوم در قهوه‌های کشت یافته در ربو-برزیل؛ بارزه‌ای ناخوشایند، دارویی، کمی یدار و شیمیایی

TURPENY: سقزی؛ مرتبط با بارزه‌های بهداشتی و طی؛ یادآور ترکیبات شیمیایی مانند زین، روغن سقز یا کافور

MEDICAL: طی؛ یادآور محصولات استرل و ضدعفونی کننده مانند چسب زخم، الکل و ید.

SOAPY: صابونی؛ یک طعم نامطلوب مانند مواد شوینده

METALLIC: فلزی؛ معمولاً همراه با بارزه‌های تلخ و گس؛ یادآور قوطی آلومینیومی و فلزاتی مانند قلع

PETROLEUM: نفتی؛ دارای بارزه‌های شیمیایی یادآور مواد نفتی

TARRY: قیرمانند؛ یادآور طعم و بوی سوختگی مشابه قیر

RUBBER: لاستیکی؛ بارزه‌ای معطر، تیره، کمی تیز و سنگین؛ یادآور لاستیک

ALCOHOL: الکی؛ بارزه‌ای شیمیایی، تند و بی‌رنگ؛ یادآور غلات تقطیر شده

VINEGARY: سرکه‌ای؛ طعمی ترش و نامطلوب ناشی از تخمیر ناشی از تخمیر؛ یادآور ترشی سرکه یا استیک اسید

FERMENTED: تخمیری؛ بارزه‌ی طعمی تند، شیرین، کمی ترش؛ گاهی اوقات تخمیری و الکی؛ یادآور میوه‌های تخمیر شده، شکر یا خمیر ترش شده

RANCID: ترشیده؛ طعمی بسیار ترش و ناخوشایند؛ یادآور روغن کهنه

SAVORY: چاشنی مانند؛ یادآور چاشنی‌های غذایی مانند رب گوجه‌فرنگی و سس سویا

ISOVALERIC ACID: اسید ایزووالریک؛ بارزه‌ای معطر، تند و ترش؛ یادآور رایحه‌ی تعریق و پنیر کهنه

BUTYRIC ACID: اسید بوتیریک؛ بارزه‌ای معطر و ترش؛ یادآور محصولات لبنی تخمیر شده و پنیر کهنه مانند پارمسان

GRAINY: غلاتی؛ یادآور طعم غلات برشته شده

PEPPER: فلفلی؛ بارزه‌ای ادویه‌ای، تیز، نمناک و چوبی؛ یادآور فلفل سیاه آسیاب شده

BROWN-ROAST: برشته؛ بارزه‌ای معطر و غنی؛ معمولاً دارای سطوحی از برشته‌گی؛ یادآور بارزه‌های پخته، آجیلی، شیرین و برشته

STALE: بیات؛ بارزه‌ای مرسوم قهوه‌ی کهنه؛ شامل بارزه‌های تلخ، ترشیده و مقوایی

CARDBOARDY: مقوایی؛ یادآور مقوا و جعبه‌ی مقوایی

PAPERY: کاغذی؛ یادآور طعم کاغذ و مقوای مرطوب

WOODY: چوبی؛ بارزه‌ای شیرین، برشته و کهنه؛ یادآور پوسته‌ی درخت

MOLDY: کپک‌زده؛ یادآور کپک‌زدگی و فضاهای مرطوب و زیرزمینی

MUSTY: نمناک؛ یادآور رطوبت و محیط‌های نم‌کشیده

BROWN SUGAR: شکر قهوه‌ای؛ بارزه‌ای معطر، شیرین و دارای سطوحی از تیرگی

BROWN SPICE: ادویه‌جات برشته؛ یادآور ترکیبات شیرین و برشته؛ ایجاد حسی شبیه ادویه، دارچین، میخک و جوز

BEANY: حبوباتی؛ بارزه‌ای معطر، نم‌ناک، ترش، تلخ، سبز، برشته و آجیلی؛ یادآور حبوبات، نشاسته و محصولات مرتبط

HAY-LIKE: یونجه مانند؛ بارزه‌ای معطر، خشک، کمی شیرین، گردوغباری و سبز؛ یادآور سبزی خشک

STRAWY: کاهی؛ بارزه‌ای یونجه مانند و چوبی؛ یادآور ساقه‌ی غلات و کاه

PEASY: نخود فرنگی؛ یادآور طعم ناخوشایند نخود فرنگی بسیار تازه

GREEN: سبزی؛ ویژگی معطر مواد تازه و گیاهی؛ شامل برگ، درخت مو، میوه‌ی نارس، علف و نخود فرنگی

DARK GREEN: سبزیجات پخته؛ بارزه‌ای معطر که می‌تواند شامل شاخصه‌های تلخ، شیرین، گردوغباری، نمناک یا زمینی باشد؛ یادآور سبزیجات پخته مانند اسفناج، کلم و دانه‌های سبز

GRASSY: چمنی؛ طعم ضعیف کلروفیل؛ یادآور یونجه‌ی تازه و چمن سبز؛ از بارزه‌های تشکیل‌دهنده‌ی مشخصه‌ی علفی

ONIONY: پیازی؛ یادآور عطر و مزه‌ی پیاز

UNDER-RIPE: نرسیده؛ بارزه‌ای معطر یادآور میوه‌های سبز و نرسیده

RAW: خام؛ یادآور محصولات برشته نشده

OVER-RIPE: بیش از حد رسیده، نزدیک تخمیر؛ بارزه‌ای معطر، شیرین، نمناک، زمینی و کمی ترش؛ یادآور میوه‌ها و سبزیجاتی که از زمان رسیدگی کافی آن‌ها گذشته است.

شیرین، مشابه اسید سیتریک و تا حدودی گلی. یادآور لیمو، لیموترش، گریپ فروت یا پرتقال

BERRY: توت‌جات؛ بارزه‌ای معطر، شیرین، ترش و گلی؛ یادآور انواع توت‌ها مانند زنبری، تمشک، زغال اخته و توت فرنگی.

POME FRUITS: سیب‌گونه؛ یادآور میوه‌های عضو خانواده‌ی سیب مانند سیب، گلابی، به و آرگیل

STONE FRUITS: میوه‌های هسته‌دار؛ یادآور میوه‌های هسته‌دار مانند هلو، زردآلو، آلو، گیلاس

TROPICAL FRUITS: میوه‌های استوایی؛ یادآور میوه‌های متعلق به مناطق گرمسیری و استوایی مانند انبه، کیوی، موز و پشن‌فروت

DRIED FRUITS: میوه‌های خشک؛ بارزه‌ی معطر، شیرین و کمی برشته‌ی میوه‌های تیره؛ یادآور آلوی خشک‌شده و کشمش

OVERALL SWEET: شیرین؛ یادآور ترکیباتی از مزه و عطر شیرین

CITRIC ACID: اسید سیتریک؛ بارزه‌ای معطر، تمیز، ملایم و ترش؛ همراه با نشانه‌هایی ملایم از مرکبات که معمولاً با احساس گسی همراه است.

MALIC ACID: اسید مالیک؛ بارزه‌ای معطر، ترش، تند و تا حدودی میوه‌ای که معمولاً با احساس گسی همراه است.

CANDY: آبنباتی؛ بارزه‌ای شیرین و برشته؛ یادآور آبنبات

CAREMELLY: کاراملی؛ یادآور شکر کاراملی و سایر کریویدرات‌ها هنگام حرارت دیدن؛ بدون هیچ‌گونه طعم سوختگی.

CHOCOLATY: شکلاتی؛ ترکیبی از کاکائو حرارت دیده با کره و شکر. یادآور طعم مشتقات کاکائو

NUTTY: آجیلی؛ بارزه‌ای معطر، کمی شیرین، برشته، چوبی، روغنی، کهنه، گس و تلخ. یادآور مغزجات، دانه‌ها و غلات



THIN: سبک؛ احساس قهوه در دهان ناشی از سطح نسبتاً کم مواد جامد معلق در نوشیدنی قهوه

MEDIUM: متوسط؛ احساس قهوه در دهان ناشی از سطح متوسط مواد جامد معلق در نوشیدنی قهوه

HEAVY: سنگین؛ احساس قهوه در دهان ناشی از سطح نسبتاً زیاد مواد جامد معلق در نوشیدنی قهوه

WATERY: دارای بافتی مشابه آب

TEA-LIKE: دارای بافت مشابه چای

MILKY: دارای بافت مشابه شیر

JUICY: دارای بافتی سبک مشابه آلبوم

SYRUPY: دارای بافتی مشابه شربت

SILKY: ابریشمی؛ کمی سنگین‌تر از خامه‌ای

OILY: روغنی؛ دارای بافتی مشابه روغن زیتون

CREAMY: خامه‌ای؛ ویژگی بافتی مایعات و نیمه جامدهای نرم؛ مشابه بافت نرم و روغنی امولسیون

ROUND: هموار؛ بافتی بسیار نرم و گرد، بدون زندگی در برگزیده تمام حفره دهان

SMOOTH: روان؛ بافتی جاری و صاف و ملایم بر روی سطح زبان

VELVETY: مخملی؛ دارای بافتی غلیظ و ضخیم در عین حال نرم و مخملی

GRITTY: شنی؛ دارای بافتی مشابه ذرات درشت شن در دهان

CHALKY: گچی؛ دارای بافتی خشک مشابه گچ در دهان

POWDERY: پودری؛ دارای بافتی مشابه ذرات بسیار ریز و پودر شده

≡

FLAT: یکنواخت؛ اسیدیته‌ی با شدت بسیار پایین؛ ناشی از بیات شدن یا کهنگی.

DULL: بی‌حال؛ بدون ویژگی و اسیدیته‌ی متمایز

ACETIC: استیک؛ دارای اسیدیته‌ی ترش و تند؛ ناشی از استیک اسید.

SOUR: ترش؛ از توصیف‌کننده‌های اصلی طعمی؛ بسیار تیز، گزنده و نامطبوع (مانند سرکه یا اسید استیک)

BITING: زنده؛ بسیار گزنده و سوزش آور

VAPID: پوچ؛ فاقد سرزندگی؛ به طور مشخص فاقد اسیدیته.

FLABBY: سست؛ دارای ساختاری نامشخص و بی‌تکلیف

:BODY

"تن‌واری (Body)" در قهوه‌آزمایی به عنوان حس لامسه‌ی ایجادشده یا احساس دهانی تعریف می‌شود.

این ویژگی کاملاً یک حس لامسه است که صرفاً بر اساس ضخامت و بافت نوشیدنی قهوه و بدون در نظر گرفتن طعم ارزیابی می‌شود. مانند سایر دسته‌بندی‌ها هم شدت و هم کیفیت تن‌واری طی ارزیابی بررسی می‌شود.

اغلب برای توصیف تن‌واری از توصیفگرهای غذایی مانند خامه‌ای، روغنی و چای-مانند استفاده می‌شود؛ هنگام استفاده از این توصیفگرها باید توجه داشت که در بررسی تن‌واری، ویژگی‌های طعمی این مواد مد نظر نیستند و فقط به ضخامت و بافت این مواد اشاره می‌شود. ازینرو، در صورت امکان، استفاده از توصیفگرهای غیرخوراکی مانند «نازک» یا «ضخیم» و حتی مقایسه با مواد غیرغذایی مانند مخملی و شنی ارجحیت دارد.

تن‌واری شامل دو مفهوم متفاوت است: ضخامت و بافت. ضخامت به "وزن" یا "ویسکوزیته" درک شده از نوشیدنی اشاره دارد، در حالی که بافت به احساس شنی و نرمی درک شده از ذرات و مایع قهوه روی سطح زبان وابسته است. بنابراین هنگام ارزیابی باید هر دو جنبه را در نظر گرفت.

:ACIDITY

اسیدیته؛ در ارزیابی به روش قهوه‌آزمایی اسیدیته به عنوان درک اسید در قهوه تعریف می‌شود. "ترشی (Sour)" که معمولاً به عنوان طعم اصلی اسید در غذاها تعریف می‌شود، یک اصطلاح منفی در طعم قهوه است؛ بنابراین درک مثبت اسیدیته اغلب با تعبیرهایی مانند "درخشان (Bright)" ذکر می‌شود. اسیدیته شاخصی محدودی است، اما با توجه به اهمیت بالای آن، بخش اختصاصی خود را در قهوه‌آزمایی دارد.

اولین وظیفه ارزیاب توصیف عینی شدت اسیدیته در قهوه، از کم به بالا و ثبت آن در مقیاس عمودی مربوطه است. این فقط یک فعالیت توصیفی است و کیفیت در آن بی‌تأثیر است.

در مرحله بعد، کیفیت اسیدیته قهوه ارزیابی می‌شود، که به صورت نمره ۱-۶ در فرم ارزیابی ذکر شده است. شدت اسیدیته ممکن است با کیفیت آن ارتباطی نداشته باشد. بسته به نوع قهوه، ممکن است یک قهوه بر اساس بالا یا پایین بودن اسیدیته ارزش‌گذاری شود.

BRIGHT: شفاف

FRUITY: میوه‌ای

WINEY:* شراب‌گونه

MODERATE: متعادل، میانه‌رو

LIVELY: سرزنده

FIRM: پایدار، استوار

VIBRANT: تکریری؛ پر جنب و جوش

ZESTY: زسقی؛ یادآور پوست رنده شده لیمو

SHARP: تیز

TANGY:* نیش‌دار؛ میوه‌ای و ترش؛ احساس ترشی در امتداد طرفین قدامی زبان

NIPPY:* گزنده؛ شیرین و ترش؛ احساس گزندگی در نوک زبان در اولین جرعه یک قهوه با شدت اسیدیته بالا و تبدیل به شیرینی با کاهش دما

ASHY: خاکستری؛ بارزه‌ای خشک، گرد و غباری، خاکی و کثیف؛ یادآور گرد مواد سوخته

SMOKY: دودی؛ یادآور طعم غذاهای دودی

CARBONY: کربنی؛ یادآور طعم زغال، کربن و سوختگی

:FINISH

در قهوه‌آزمایی، پس‌مزه "Aftertaste" به معنای ترکیبی از مزه‌های اصلی و ویژگی‌های معطر است که پس از خروج قهوه از دهان باقی می‌ماند؛ پس‌مزه با «طعم» ارتباط نزدیکی دارد؛ از اینرو برای توصیف آن از تمامی بارزه‌های طعمی می‌توان استفاده کرد. از آن‌جایی که پس‌مزه می‌تواند تا پس از ۳۰ ثانیه یا بیشتر در دهان حس شود، ارزیاب نباید برای شنیدن فنجان بعدی عجله‌ای داشته باشد تا روند تکاملی پس‌مزه را به طور کامل درک کند. یک پس‌مزه‌ی طولانی و مطبوع به تجربه نوشیدن قهوه ارزش می‌افزاید، در حالی که یک طعم طولانی و نامطبوع ممکن است تأثیر منفی قابل توجهی بر تجربه‌ی مصرف‌کننده داشته باشد.

نکته مهم: توجه داشته باشید که این کلمات، بیانگر حالت فیزیکی نوشیدنی حین دریافت پس‌مزه می‌باشد (Finish) و برای توصیف پس‌مزه می‌توان از تمامی بارزه‌های طعمی استفاده کرد.

RESONATE: مکرر؛ دارای پس‌مزه‌ای لذت‌بخش، طولانی و تکرار شونده

CLEAN: تمیز؛ دارای قابلیت تمایز میان ابعاد مختلف حسی

LONG LASTING: ماندگار؛ پایدار و ادامه‌دار بودن بارزه‌ها در مدت طولانی

FAST FADE: زودگذر؛ ناپایداری و ادامه‌دار نبودن بارزه‌ها

ASTRINGENT: گس؛ احساسی قابض و خشک در دهان

NEGLIGIBLE: نامحسوس؛ بدون بارزه‌ی قابل توجه

LINGERING: سمج؛ بارزه منفی پایدار



دسته‌های قبلی است و بنابراین امتیاز آن احتمالاً در همان محدوده امتیازات قبلی از سایر قسمت‌ها خواهد بود. به طور سنتی، این قسمت «شخصی‌ترین» قسمت ارزیابی در نظر گرفته می‌شود که طی آن ارزیاب می‌تواند با آزادی کامل تمامی نکات منفی و مثبت قهوه را طی تعیین امتیاز قهوه از ۶ تا ۱۰ در نظر بگیرد.

STRUCTURED: ساختاریافته

COMPLEX: پیچیده

FANTASY: فانتزی

UNIFORM: یکپارچه

EXCEPTIONAL: استثنایی

RICH: غنی

EXEMPLARY: مثال زدن

ABOVE AVERAGE: بالاتر از حد متوسط

STABLE: پایدار

BORING: کسل کننده

MUTE: خاموش

SIMPLE: غیرپیچیده، ساده

RUBBISH: مهمل

UNSTABLE: ناپایدار

AVERAGE: متوسط

HOLLOW: تهی؛ عاری از عطر و طعم

EXCESSIVE: بیش از اندازه

INCONSISTENT: بی ثبات

CLEAN CUP

«فنجان بی‌عیب» که در قهوه‌آزمایی به‌عنوان «عدم وجود طعمی غیر از طعم قهوه» تعریف می‌شود، برای شناسایی آلاینده‌های قهوه (شامل هر ماده‌ی مازاد بر دانه‌های قهوه و آلاینده‌های بیولوژیک مانند کپک یا باکتری در فرآوری‌های بی‌کیفیت) استفاده می‌شود. چالش آشکار در اینجا شناسایی «طعم‌های نامرتب» است؛ زیرا برخی ترکیبات ناشی از تخمیر در قهوه‌ی عربیکا، عضوی جدایی‌ناپذیر از طعم قهوه هستند. بنابراین، تعیین مرز جداکننده‌ی این ترکیبات موضوع بحث‌برانگیزی است و ارزیاب باید با استفاده از قضاوت و علم کافی و با توجه به نظر عمومی صنعت میان این ترکیبات تفاوت قائل شود.

برای تعیین امتیاز این بخش، ترکیبات طعمی باید:
۱. جزو ترکیبات اصلی طعمی قهوه باشند.
۲. از دسته ترکیبات قابل قبول محسوب شوند.

هر ترکیبی که نتواند از این آزمون گذر کند معیوب محسوب می‌شود. بنابراین، فنجان معیوب هم در قسمت دانه‌های معیوب و هم در این قسمت باعث کاهش نمره‌ی کلی می‌شود؛

PURE: خالص

NO DEFECT: بدون دانه‌ی معیوب

DEFECTED: عیب‌دار

DIRTY: ناپاک

MOLDY: کپک زده

OVERALL

طی "ارزیابی کلی" ارزیاب می‌تواند برداشت کلی خود از کیفیت قهوه را به دست آورد. این قسمت ترکیبی از تمام

UNIFORMITY

یکنواختی (uniformity) به عنوان "انسجام بین فنجان‌های مورد ارزیابی" تعریف می‌شود و تخمینی از یکدستی دانه سبز یا به عبارت دیگر میزان یکنواختی دانه‌های قهوه است. از آنجایی که یک دانه با طعم قوی و بارز ممکن است طعم کل یک فنجان را تغییر دهد، ارزیابی یکنواختی پنج فنجان قهوه به عنوان یک راه خوب برای ارزیابی کیفیت فرآوری یک قهوه در نظر گرفته می‌شود. ابعاد کیفی فنجان تأثیری در یکنواختی ندارند؛ این قسمت فقط یک مقایسه ساده از شباهت بین فنجان‌ها است. به بیان دیگر، می‌توان به یکنواختی به عنوان یک آزمون تفاوت نگاه کرد که در آن فنجان‌های "متفاوت" بدون علامت رها می‌شوند.

SWEETNESS

شیرینی در قهوه ناشی از ترکیبات یا قندهای محلول نیست و می‌توان آن را اثر ترکیبات معطر رایحه در نظر گرفت؛ از این رو شیرینی (Sweetness) به عنوان «تأثیر شیرینی» در قهوه تعریف می‌شود.

توضیحاتی مانند "شکر قهوه‌ای"، "شریت افرا" و بیشتر میوه‌ها نشانه خوبی از ترکیبات معطر شیرین در قهوه هستند. با توجه به اهمیت این شاخص، اثرات آن در قسمت‌های دیگر مانند عطر/رایحه، طعم، تعادل، یکنواختی، فنجان بی‌عیب و ارزیابی کلی نیز منعکس می‌شود.

BALANCE

در ارزیابی به روش قهوه‌آزمایی، «تعادل» به رابطه بین چهار دسته‌ی طعم (Flavor)، پس‌مزه (aftertaste)، اسیدیته (Acidity) و تنواری (body) می‌شود؛ در حالت ایده آل، این چهار دسته در سطوحی هماهنگ حضور دارند. اگر یکی از ویژگی‌ها به‌شدت یا به‌طور محسوسی غایب یا غالب باشند، تعادل (Balance) قهوه از بین می‌رود.

HARMONIZED: هم‌آهنگ

CONSISTENT: با ثبات

PROPORTIONED: متناسب



Specialty Coffee Association Arabica Cupping Form

Name: _____

Date: _____

Table no: _____

Quality Scale			
6.00 - GOOD	7.00 - VERY GOOD	8.00 - EXCELLENT	9.00 - OUTSTANDING
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Score	Flavor	Score	Acidity	Score	Body	Score	Uniformity	Score	Clean Cup	Score	Overall	Score	Total Score
		Dry	Qualities	Break	Aftertaste	Score	Intensity	High	Level	Heavy	Balance	Score	Sweetness	Score	Defects (subtract)	# of cups intensity Taint - 2 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/> Fault - 4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
								Low	Thin							
Notes:															Final Score	

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Score	Flavor	Score	Acidity	Score	Body	Score	Uniformity	Score	Clean Cup	Score	Overall	Score	Total Score
		Dry	Qualities	Break	Aftertaste	Score	Intensity	High	Level	Heavy	Balance	Score	Sweetness	Score	Defects (subtract)	# of cups intensity Taint - 2 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/> Fault - 4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
								Low	Thin							
Notes:															Final Score	

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Score	Flavor	Score	Acidity	Score	Body	Score	Uniformity	Score	Clean Cup	Score	Overall	Score	Total Score
		Dry	Qualities	Break	Aftertaste	Score	Intensity	High	Level	Heavy	Balance	Score	Sweetness	Score	Defects (subtract)	# of cups intensity Taint - 2 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/> Fault - 4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
								Low	Thin							
Notes:															Final Score	

This form is designed and intended to be used in conjunction with the SCA Protocol for Cupping Specialty Coffee.

XAV



TOOLS

Cupping Descriptors

