

## Q-ГРЕЙДЕР – НОВІТНЄ НАПРАВЛЕННЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Кава справді має дивовижну властивість. З часу своєї появи цей запашний, гіркий на смак напій надихає, бадьорить та надає наснаги. З чашки кави починають свій день мільйони людей на всіх континентах земної кулі, та щодня кількість прихильників цього напою зростає в арифметичній прогресії.

Визначити точну інформацію про кавову батьківщину неможливо. Тонізуючі властивості плодів цього дерева були відомі принаймні з VI сторіччя. Першими на них звернули увагу племена галла – сьогодні ця народність відома під іменем оромо і мешкає в Ефіопії, Кенії та Сомалі. Досить рано – під назвою бун – кавові ягоди стали відомі й арабам, принаймні тим, які жили в Ємені, зовсім поруч із Ефіопією. Можливо, це відбулося в тому ж VI сторіччі, коли Ємен був приєднаний до ефіопської держави Аксум, хоча жодних підтверджень цієї версії так і не знайдено. З науковців першим їхні плоди ще на початку X сторіччя описав перський лікар та алхімік Мухаммад ар-Разі, в Європі відомий під іменем Разес. Він, зокрема, стверджував, що бун корисний для шлунку. Ще через століття одноплемінник Разеса – видатний мусульманський вчений Хусейн ібн Сіна, більше знайомий нам як Авіценна, розповідав про властивості напою з буну. За його словами, цей напій «зміцнює тіло, очищує шкіру і висушує вологу».

Згідно з дослідженнями сучасних провідних університетів, лабораторій, докторів наук світу, натуральна кава – корисна для здоров'я та знижує ризик розвитку хвороби Паркінсона та Альцгеймера, раку печінки та діабету другого типу, знижує ризик інсульту на 21 % та зупиняє карієс. Вона збереже молодість, тримає мозок у тонусі, аромат кави допомагає подолати стрес, полегшує акліматизацію у подорожах, допомагає об'єднати та згуртувати людей у спілкуванні, надихає на шлях успіху.

У сучасних умовах високої конкуренції сфери гостинності для ведення успішного бізнесу весь час з'являються нові тренди у сфері послуг. Гарний сомельє – це завжди показник престижу ресторану. Подібно до того, як сомельє може розпізнати нюанси в келиху вина, Q-грейдери можуть розрізнити тонкі відмінності у фірмових сортах кави, а також спосіб підтримувати та підвищувати якість кави в усьому світі. Оцінюються зразки як зеленої, так і смаженої кави. Для цього існує система, прийнята у світі, яка називається Q-грейдинг, де Q визначає якість кави. А сертифікований фахівець, який визначає, скільки балів присвоїти тому чи іншому зразку, називається Q-грейдер. Усього таких людей у світі близько 5000. Це обумовлено ретельним відбором на підставі таких критеріїв: природжена чутливість до ароматів та смаків, здатність навчати рецептори та запам'ятовувати смакові відчуття та запахи, ґрунтовне навчання єдиним міжнародним стандартам, результати спеціального тестування.

Для оцінювання якості кави потрібна єдина система, щоб виставляти бали за певними критеріями. Це єдина система оцінки кави, що розробили в американському інституті якості кави Coffee Quality Institute. Вона допомагає об'єктивно оцінити каву за стобальною шкалою та присвоїти їй клас. Формально для оцінки використовується шкала від 0 до 100, але більшість сортів одержують оцінки в діапазоні 75–85 балів. Якщо кава отримала оцінку 80 і вище, і при цьому в ній немає первинних дефектів (квакерів), то її відносять до класу спешелті. Решта кави вважається комерційною. Сорти, які отримали близько 90 балів, вважаються найкращими. Лоти, що набрали більш ніж 90 балів, – рідкість.

Спешелті-кава вважається більш якісною і може мати кращі смакові характеристики, але різниця ця більш очевидна для кави світлого обсмажування. Крім того, надавати каві статус спешелті та оцінювати за 100-бальною шкалою можуть лише сертифіковані фахівці, але вказати бал на упаковці кави або додати спешелті до назви може будь-який, покарань за недотримання методики SCAA (Асоціація спешелті-кави США) не передбачено. Тому сьогодні це скоріше маркетинговий хід, ніж критерій для вибору найкращої кави. Не вся кава створена однаково. Насправді, у будь-якій чашці є нескінченні комбінації можливих ароматів і смаків, і навіть відмінності у відчутті та після смаку.

Q-грейдери об'єктивно, без прив'язки до особистих переваг, оцінюють каву за певними параметрами (протокол CQI), які включають наступні характеристики: аромат, смак, післясмак, вологість, якість та інтенсивність кислотності, солодкість, баланс, наявність або відсутність дефектів та загальне враження від зразка кави. Ця організація, перш за все, створена для об'єктивного тестування кави, визначення спеціальних сортів та покращення методик обробки сировини. Щоб отримати об'єктивні дані щодо конкретного кавового продукту, проводять ряд особливих процедур, які називають капінгом.

Стрімко зростаюча популярність кави, розвиток промисловості вимагають вдосконалення організації діяльності кавової індустрії. У зв'язку із цим з'являються нові професії, про які деякі споживачі навіть не чули. До них відносяться Q-грейдери, які виконують важливі функції. Від них великою мірою залежить якість кінцевого продукту.