

C 4 C I 5 5 8 @ > 2 > 3 > ' 5 < ? 8 > = 0 B 0 0 @ 8 A B 0

Tim Wendelboe, B > @ = 8 : 09 0 9 2006 - 00:00:00



Будущее Мирового

Чемпионата

Бариста

Вторник, 09 Мая 2006

автор: Tim Wendelboe

World Barista Champion 2004

World Cup Tasting Champion 2005

<http://worldbaristachampion.com>

<mailto:%20tim@worldbaristachampion.com>

перевод: Аркадий

Климанов (www.prokofe.ru)

с официального

разрешения автора

и сайта www.vivabarista.comВ 2000 году

Альф Крамер решил

создать мировой

чемпионат для

бариста, Идеей

которая легла в

основу, послужил

Норвежский

чемпионат бариста.

Я думаю, главной

задачей которого

было создание
маркетингового
инструмента для
индустрии
спешиэлити кофе.
Другая задача -
состояла в
создании события и
места., где может
собираться
кофейный народ для
общения и веселого
времяпровождения.
Так в 2005 году в Сиетле
на финалах
Мирового
Чемпионата
Бариста я понял., что
это далеко не так.
Что случилось?В
роли судьи
различных
чемпионатов
бариста я побывал
во многих странах.
Многие вещи,
которые я увидел и
прочувствовал.,
доказывают одно -
интерес к
чемпионатам
бариста медленно.,
но верно спдает на
нет.. Прежде всего.,
пресса больше не
появляется на
мероприятиях.
Соревнования
бариста - это
вчерашние новости
во многих странах.. В
Норвегии., где
формат
чемпионатов
существует с 1998 года.,
мы столкнулись с
другой проблемой в 2006

году. Из-за
отсутствия
спонсоров и
волонтеров, факт
проведения
чемпионата был под
угрозой. Аудитория
становится все
меньше, а
всматриваясь в их
лица, я могу с
уверенностью
сказать, что на них
написано. И это
далеко не
удовольствие и
веселье.
В марте этого года я
был в Москве на
Российском
Чемпионате
бариста. Наблюдая
за этим событием со
стороны, ко мне
пришла такая мысль
– я не вижу
выступающего
бариста (см. фото
выше). Там были 7 судей, 1
оператор, ведущий,
тайм-кипер и
помощник бариста,
которые все вместе
бегали туда-сюда,
закрывая своим
телами бедного
бариста, который
пытался доказать,
что он тут не
случайно. Я сказал
себе. ғНе
удивительно, что
это событие не для
обывателя и
любителя кофе, я
вообще не вижу
выступления

бариста…»
В некоторых
странах, таких как
Россия, спонсоры
более отзывчивы на
предложения
поддержать
соревнование
Латте-арт, нежели
главное событие, которое и есть
Чемпионат Бариста. Это то, что нам надо?
Состоит ли будущее
эспрессо и
спешиэлити кофе в
простом рисовании
на капучино? Но что
же тогда делать со
вкусом и качеством
кофе?
Я уверен, что нужно
что-то делать. С чего
начнем? Каким мы
хотим видеть WBC? Что с
ним не так сегодня и
для кого он
предназначен?
Правила и
положенияЕсли вы
прочтете правила и
положения для
судей WBC, вы найдете
много моментов, которые
естественны и
имеют смысл. В тоже
время в этих же
правилах много
положений, которые
абсолютно не
сочетаются с
миссией WBC. Все
начиналось с идеи, что организация WBC
должна стать
инструментом для

тренингов бариста,
о чем собственно и
говорится в уставе,
«…с помощью
чемпионатов
повышать уровень
подготовки и
знаний бариста в
области
приготовления
спешиэлити
эспрессо и кофе на
его основе… » Во
многих странах в
которых проходят
чемпионаты
бариста впервые,
среднестатистичес
кий участник
понятия не имеет,
что такое эспрессо.
Все настолько
плохо что уже можно
не удивляться если
капучино подается
со взбитыми
сливками а не с
молоком а как вам 50 мл.
эспрессо с
экстракцией 2
секунды Многие
согласятся что
этим баристи нужно
пройти базовый
тренинг и что
начало такого
тренинга через
участие в
чемпионате очень
хорошая идея.
Однако я не уверен,
что создавая
строгие стандарты -
это лучшая идея для
светлого будущего
культуры эспрессо
и спешиэлити кофе в

целом. Как баристи
могут быть
креативны, если
правила такие
строгие? По-моему
мнению, существует
факт, на свете
столько много
различных методов
приготовления
напитков на основе
эспрессо, что
только одно это
делает
эспрессо-культуру
интересной
Согласитесь, что
приготовление
эспрессо - это
искусство. Если мы
будем
ограничивать это
искусство всякими
стандартами,
баристи
превратятся
скорее в
суперавтоматическ
ие кофемашины,
вместо
креативного,
страстного и
обладающего
определенными
знаниями бариста.
Многие стандарты WBC
настолько
чрезмерны, что
существуют даже
правила по поводу
формы и цвета
используемых
чашек, а также
конкретные
процедуры, которые
бариста должен
выполнять перед

каждым
выступлением.
Цитата: «В начале
выступления,
бариста должен
представиться,
посмотреть в глаза
всем судьям вкуса и
главному судье…»
Представьте себе,
если все
выступления будут
похожи друг на
друга: одинаковая
посуда: техника
приготовления и
подачи,
единственная
креативная вещь во
всем выступлении
остается лишь
авторский напиток,
ну и еще эспрессо
смесь.
Например: возьмите
оценочный лист
судьи техники.
Неужели нам так
необходимо
оценивать технику?
Какое значение
имеет техника: если
эспрессо на вкус
великолепен?
Настолько ли
клиент
заинтересован и
заинтересован ли
он вообще: какую
технику
использует
бариста? Я понимаю,
что должны
существовать
некие правила,
которыми должен
пользоваться

бариста для
обеспечения
постоянства
качества техники
приготовления
напитка и его
качества в чашке,
тем самым., обретая
все новые знания с
каждым
приготовлением.
В любом случае., уже
сейчас в мире
столько много
различных техник
приготовления
эспрессо., судить
каждую из них.,
кажется
невыполнимой
миссией…
Больше правил и
положений
Словосочетание
«культурные
различия» очень
часто встречаются
в правилах
судейства., До сих
пор в оценочном
листе есть пункт
«правильная
дозировка и
трамбовка».
По-моему мнению.,
судье невозможно
оценить этот пункт
как «правильный
или неправильный».,
только потому., что в
мире существует
великое множество
способов
подготовки
кофейной таблетки
и я предпочитаю
пользоваться

разными в
зависимости от
того, какой кофе я
использую и какой
вкус в чашке я хочу
получить Более
того, в правилах
судейства
прописано: «…судья
техники должен
понимать как
оценивать ту или
иную степень
обжарки по
отношению к вкусу и
количеству кофе в
холдере – эта часть
требует
определенной
подготовки и
знаний в области
обжарки кофейных
зерен » Только мне
кажутся эти слова
не реальными?
Означает ли это, что
судья должен
обладать весомыми
знаниями в области
составления
смесей, каппинге и
приготовления
эспрессо? Мне
кажется, что судья
техники никак не
может оценить и
этот пункт, т к.
напиток он/она не
пробует… Даже если
они попробуют
эспрессо, как они
могут сказать
правильный это
эспрессо или
неправильный? Что
если бариста
захочет путем

разных методов
трамбовки и
дозировки создать
три различных
вкуса в трех
напитках? Скорее
всего., ему снизят
баллы за
непостоянство
техники., но никак не
будет
вознагражден за
умелое
пользование
знаниями… Это ли
путь в продвижению
спешиэлити кофе?
А что если бариста
способен вытянуть
лучший эспрессо.,
когда-либо
приготовленный на
планете Земля., за 19
секунд., Конечно же
он потеряет по 1
баллу от каждого
судьи., т.к.
необходимо 20-30 секунд
для правильного
эспрессо., Означает
ли это., что бариста
должен смириться с
этим правилом.,
жертвуя качеством.,
что бы стать
чемпионом мира?
Ответ на этот
вопрос
определенно - да!
Помню., когда я
создавал свою
эспрессо-смесь для
чемпионата мира в
Триесте., у меня был
рецепт., как сварить
очень вкусный
эспрессо., но я

использовал
абсолютно другую
смесь из-за того, что
в той смеси
устойчивость
крема была крайне
низка. А это грозило
потерей баллов и в
итоге титула,
потому что, судьи
оценивают крема и
ожидают ее
устойчивости, как
от смеси из 100%
робусты с цветом
как из смеси 100%
арабики. Это
означает, что
консистенция,
устойчивость и
цвет крема так же
важны, как сам вкус
эспрессо. Но ведь
главный критерий
все еще вкус, не
правда ли? Конечно, я
бы мог подавать
судьям по 2 эспрессо,
вместо 4-х. Но опять же,
я нарушаю правило
одновременной
подачи 4-х напитков.
Скажите мне, для
чего существует
это правило? Как
можно приготовить
одновременно
четыре напитка?
Естественно
приготовить 2,
которые будут
«дожидаться»
подхода остальных,
остывая и теряя
свои
вкусо-ароматическl
0;е качества с каждой

секундой…

Одна из техник

дозировки и

трамбовки Тима

Венделбое.

(фото: Аркадий

Климанов., ПИР-SCAE

Октябрь 2005 год.)

Е

ще одно правило

Лучший пример., как

создаются эти

правила., прочитать

правило., которое

было создано в

Сиетле в 2005 году., Там

говорилось.

«Холдер должен

быть чистым перед

началом

выступления., »

Большинство

бариста и судей не

согласились с этим

правилом и были не

довольны его

введением., я один из

них., После многих

проведенных

тестов я уверен., что

оставляя таблетку

в холдере

кофемашины лучше

для качества

эспрессо., из-за

лучшей

сохранности тепла

в фильтре холдера и

предотвращает

металлический

оттенок вкуса в

эспрессо., Я понимаю.,

что оставленная

таблетка в холдере

на долгое время

негативно влияет
на вкус эспрессо,,
из-за оставшихся
масел в таблетке..
Это был главный
аргумент людей,,
отвечающих за
сертификацию
судей на WBC. Они
говорили: «В
кофейне мы не знаем,,
как долго таблетка
находится в
холдере» Но мы то на WBC
знаем - не более 15
минут…
Без правилЕсли вы
понаблюдаете за
чемпионатом
бариста,, вы начнете
задаваться
вопросом:
"Чемпионат бариста
ли это?". Иногда это
действо больше
похоже на
соревнование
судей: Я соглашусь с
этим мнением: (Их 7 и
всего 1 бариста)
Находясь в
судейской бригаде
на различных
чемпионатах,, мне
казалось,, что судьи
соревнуются в
номинации: кто даст
меньше всего
баллов и кто самый
строгий судья на
этой планете.. Даже
на WBC вы редко
встретите судью,,
который ставит 6 или 5
баллов.. Видел даже
судью,, который
поставил 1 за

авторский напиток,
потому что они не
слушают,, что
рассказывает
бариста о вкусовом
профайле напитка..
Скажите мне,, как
может бариста
мирового уровня
получить 1 балл за
авторский напиток
в финале WBC? А как вам
случай,, когда
рабочее место
выступающего
бариста сверкает
от чистоты и
ухоженности,, а он
все равно получает 4
балла по этому
пункту? Даже если ты
вырядишься в
костюм от модного
дизайнера и у тебя
будет самый
приятный и
опрятный вид в мире,,
ты все равно не
получишь 5 или 6
баллов в пункте
«соответствующий
внешний вид».. Если
судьи никогда не
ставят оценку 6
баллов зачем она
вообще нужна?
Больше всего меня
поразило
отношение судей к
бариста во время
разбора оценок
после WBC 2005, где бариста
могли посмотреть
свои оценочные
листы в
присутствии
главного судьи,,

многие судьи
вообще не пришли.Я
думаю,что
комментарии к
оценкам самая
главная задача для
каждого судьи.Так
почему они не
пришли? Им слишком
стыдно за те оценки,
которые они
поставили? После 3-х
выступлений на
мировых
чемпионатах
бариста мне так и не
довелось увидеть
свои оценочные
листы,даже после
неоднократных
запросов.
Для чего такая
секретность? Во
время обсуждения с
Альфом Крамером,он
предложил создать
открытое
судейство,когда
судья показывает
оценку сразу после
окончания
выступления
бариста.Такое уже
практикуется на
различных
спортивных
соревнованиях и на
чемпионате по
латте.арт.Такое
нововведение
позволило бы стать
чемпионату
бариста более
привлекательным
для аудитории и
сделать судейскую
систему более

прозрачной. Если
такая система
будет. судьям
придется отвечать
за те оценки. которые они ставят
бариста. позволит
убрать коррупцию в
рядах судей. Представьте себе
если система
оценок в кофейном
чемпионате будет
такая же. как в
прыжках с
трамплина. За
финалистами
закрепляются те
оценки. которые они
заработали в
полуфинале. а в
финале
выступления
начинаются с
бариста. набравший
в полуфинале
меньшее
количество баллов
и заканчиваются
выступлением
самого сильного
бариста
полуфинала. Мне
кажется. это
добавит
чемпионатам
необходимую
интригу. У вас есть опыт?

Здесь я хочу
рассказать о
проблеме
сертификации
судей. До сих пор
единственным
способом

сертифицироваться
; - это сдать
письменный тест и
тест вкуса,. Помню,
как в 2005 году в Сиетле
я сдавал тест вкуса
и к моему удивлению
я не набрал
необходимые 70%
правильных
ответов,. что
означает я не
сертифицированный
; судья WBC. После теста
я разговаривал с
моими знакомыми,
которые прошли,. и
все сказали,. что
прошли только
благодаря тому,. что
угадали ответы на
сложные вопросы.
Более того,. много
сертифицированных
; судей не могут даже
отличить
переваренный
эспрессо от
хорошего,. Зачем
становиться
судьями и портить
жизнь бариста из-за
своего незнания
дела? Мне кажется,
нам нужны
подготовленные и
опытные бариста
для судейства,. так
же как опытные
шеф-повара судят в [Bocuse](#)
[d’Or](#).
Тук-тук! Кто там?
Будущее…
Множество людей
могут со мной не
соглашаться во
мнении и находят

систему WBC
оптимальной.Мне
кажется.формат
должен быть
кардинально
изменен.для того.
чтобы по праву
завоевать звание
главного
кофейного события
года.Если
тенденции в
Норвегии и России
брать за индикатор
происходящего в WBC,
тогда я боюсь.нам
нужно.что-то делать
и делать быстро.
Изменить
структуру WBC за одну
ночь нереально.
однако перемены не
наступят.если
кто-то не станет
двигать вещи
вперед.Так.счего мы
начнем?
Финансирование
очень важный
момент для роста и
выживания
чемпионата.Что мы
должны сделать.
чтобы чемпионат
был привлекателен
для спонсоров?
Можно предложить
производителям
кофемолок
спонсировать
чемпионаты
кофемолками и
деньгами.Стоит
запретить бариста
использовать
собственные
гриндеры.ведь вы

профессионалы и
можете справиться
с любым гриндером
доступным на рынке,
не так ли? Тем более,
что на подготовку и
тест оборудования
дается много
времени.

Другая идея – это
разрешить
использовать
алкоголь в
авторских
напитках Если
конечно мы решим
оставить
авторский напиток
в чемпионате Мне
лично не особо
нравится эта
номинация т к за
редким
исключением,
пробовал
действительно
достойные
коктейли.

Еще одна
осуществимая идея -
это заставить
бариста найти
самый лучший кофе
из любой страны
культивации.
Давайте
представим что
например Идийский
кофе в этом году
является
официальным
спонсором
Мирового
Чемпионата
бариста Тогда всем

выступающим
ставится задача,
найти самый лучший
кофе из этого
региона потом
приготовить
эспрессо или
другой напиток на
основе этого кофе.
Таким образом,
гораздо легче
найти спонсорские
взаимоотношения с
ассоциациями,
представляющие
страны и регионы
произрастания
кофе Я уверен что
Кофейный Совет
Индии будет рад
спонсировать
данное событие на
таких условиях.
Может быть они
согласятся даже
устроить
победителю
поездку на фермы.
Сейчас победа на
мировом
чемпионате
бариста абсолютно
ничего не приносит
чемпиону Было бы не
плохо
задействовать
того самого
чемпиона в
различных
образовательных
программах WBC по
всему миру и т д.
Что дальше?Много
работы было
проделано с
первого
чемпионата в Монте

Карло 2000 и мы все
безгранично
благодарны за все
то,, что было сделано
для WBC
многочисленными
людьми и
волонтерами . WBC - это
фантастическое
путешествие., Я верю,,
что индустрия
спешиэлити кофе
сильно поменялась
в лучшую сторону
благодаря
движению WBC. Так куда
нам идти дальше?
Будем ли мы
создавать все
больше правил,,
чтобы создать
манифест для
эспрессо культуры
или все-таки нам
нужны перемены?
Может быть нужно
создать больше
рекомендаций
нежели строгих
правил? Готовы ли мы
поменять формат
или все идеально на
сегодняшний день?
В этой статье я
описал много
случаев., которые
могут делаться
по-другому в
дальнейшем.. Я
уверен., где-то там
есть еще много
хороших идей и
точек зрения и было
бы замечательно
если бы мы смогли их
все обсудить.. Но где
мы можем обсудить

все эти идеи? Почему
на страницах сайта WBC
нет форума? Кому
написать,, о том,,
насколько тебе
важно будущее WBC?
НА Чемпионате Мира
в Берне будет
несколько
обсуждений между
членами правления WBC,
но многим из нас
будет закрыт вход в
эти обсуждения,,
ведь все всегда
происходит за
закрытыми дверьми..
Почему так
малопрозрачно в
движении WBC?
Если у вас есть
любые предложения
и идеи касаемые
будущего WBC, вы можете
написать члену
правления WBC Tone Elin Liavaag [- [? > G B 0] -]
или мне [- [? > G B 0] -] Встань и
~~скади свое слово!~~
Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе., ру
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного
разрешения
редакции www.prokofe.ru
Активная ссылка на
источник
обязательна