

IV . ' 2007. B G 5 B

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, ! C 1 1 > B 0 2 8 ? @ 5 ; L 2007 - 00:00:00

IV ЮРЧБ 2007. Отчет.



История
проведения
Южнороссийского
Чемпионата
Бариста началась в
далеком 2004 году., в
славном городе
Ростов.на.Дону., Это
событие дало
огромный толчок в
развитии эспрессо
движения в южном
федеральном
округе., Многие
кофейни., которые
были представлены
бариста.первопрохl
6;дцами., до сих пор
являются лидерами
рынка и задают тон в
развитии
понимания

профессионального
; и вкусного кофе.. С
каждым годом
уровень и интерес к
территории
профессионального
; эспрессо растет..
Этот год не стал
исключением.. Мне..
как организатору
ЮРЧБ 2007, было очень
важно привлечь
настоящих
профессионалов и
фанатиков своей
профессии.. Мне
кажется.. у меня это
получилось.. Из 27
бариста добрая
половина
неоднократные
участники ЮРЧБ..
другая половина
успешные и
интересные дебюты..
Сначала.. я думал
посвятить этот
отчет финалистам
чемпионата
бариста и их
выступлениям..
Однако.. в мыслях
постоянно
всплывают яркие
выступления ребят..
которым не хватило
буквально
чуть-чуть.. что бы
запрыгнуть в вагон..
отправляющийся в
мае в Новосибирск
на финал V РЧБ..
Все-таки.. начать
статью хочется
официальным
сообщением.. что бы
легче было

читателю понять
что,где,когда и
самое главное кто
организовал
данное событие,. 11-12
апреля 2007 года в г.
Краснодаре
состоялся « IV
Южно,Российский
Отборочный этап
Российского
Чемпионата
 Бариста 2007».
Инициатором
проекта выступила
торговая марка ZoroCoffee,
принадлежащая
Аркадию Климанову.
Организатор:
Европейская
Ассоциация
Спешиэлити Кофе,
Российское
отделение (Speciality Coffee Association of Europe, SCAE).
Мероприятие
проходило при
поддержке ООО
«ФРЭШ КОФЕ»,г.
Москва,ЗАО
«СФТ,Трейдинг»,г.
Москва и
выставочного
центра «КРАСНОДАР
ЭКСПО» в рамках
специализированно
й выставки
«ПРИБЫЛЬНОЕ
ГОСТЕПРИИМСТВО 2007».
Целью « IV
Южно,российского
Отборочного этапа
Российского
Чемпионата
 Бариста 2007»
является:
определить
наиболее

подготовленных и
профессиональных
бариста,,
определить
участников РЧБ,,
оценить уровень
кофейной культуры
заведений ЮФО и
способствовать
повышению
потребления
напитков на основе
эспрессо,. (прим,. prokofe.ru:
оценку уровня
попытаюсь дать в
ходе этого отчета
во второй его части.)
По условиям
соревнований,. за 15
минут выступления
каждый участник
соревнований
должен был
приготовить и
подать судьям 4
эспрессо,. 4 капучино
и 4 авторских
напитка на основе
эспрессо,. В состав
оценочной
комиссии входили
независимые
сертифицированные
; судьи Европейской
Ассоциации
Спешиэлити Кофе (SCAE)
из Москвы и
Ростова-на-Дону,. 27
бариста,,
представляющие
кафе и кофейни из
Краснодара,,
Новороссийска,. п,.
Кабардинки,,
Ростова-на-Дону,,
Ставрополя,,
Кисловодска,,

Пятигорска,,
Нальчика и
Волгограда
боролись за звание
лучшего. **Финальная**
пятерка До самого
последнего
момента никто не
мог предугадать
финальный расклад
мест IV ЮРЧБ. Все с
нетерпением ждали
объявления
результатов. т. к. по
крайней мере 10
бариста
претендовали на
заветную четверку,
которая будет
представлять ЮФО в
финале РЧБ. Накал
страстей достиг
своего предела,
когда зону
чемпионата
окружили бравые
охранники
экспо-центра. т. к.
подсчет голосов и
проверка
правильности
баллов заняли
больше времени. чем
предполагалось.
Несколько раз все
жаждущие услышать
свой результат и их
болельщики
вызывали на бис
судей для
оглашения
результатов. а в это
время охранники
все ближе
подкрадывались к
нашей «тусовке» с
явным намерением

всех выдворить еще
до начала
объявления
победителей., В
общем., мне как
организатору
пришлось
отдуваться за всех
и произнести емкую.,
но короткую речь., в
которой
поблагодарил всех
кто бескорыстно
помогал два дня
организовывать
чемпионат., добрых
спонсоров и
участников за
участие., Вместе со
всей судейской
бригадой мы начали
наше вручение
поощрительных
подарков
участникам., Итак.,
финальная
четверка., Первое
место - Петров
Александр (кафе
«Молинари»., г.,
Ставрополь.)
Второе место -
Дмитрий Корюкин
(сеть ресторанов
«Любо»., г., Краснодар.)
Третье место -
Прозоров Виталий
(кофейня « Coffeeman».,
Ростов.-на.-Дону.)
Четвертое место -
Панченко Дмитрий
(кофейня « Coffeeman».,
Ростов.-на.-Дону.)

Решением
судейского жюри
был определен

пятый счастливчик,
который будет
представлять ЮФО в
Финале РЧБ.
Благодаря
запоминающемуся
авторскому
напитку., (кофейный
мусс) Екатерина
Поленкова (кофейня
«Арома»., г.
Новороссийск) едет
в Москву вместе с
первыми четырьмя
финалистами.
Петров Александр
кафе " Молинари," г.
Ставрополь.
Эспрессо-смесь: "ZoroCoffee Xclusive"
Баллы: **660**Победа
Петрова на IV ЮРЧБ мне
показалась
закономерной.
Александр уже
четвертый раз
принимает участие
в чемпионате
бариста., последние
три раза он был
очень близок к
победе., но каждый
раз ему не хватало
до победы то
техники., то
точности
выступления., то
соперники были
сильнее., По правде
сказать., никто не
ожидал такого
четкого
выступления от
Александра в этом
году., Многие., по
правде сказать.,
даже пропустили
его выступление.,

поэтому, к
сожалению,
фотографий очень
мало. Как и в прошлом
году, Саша для
своего
выступления
выбрал
свежеобжаренную
смесь "ZoroCoffee Xclusive", а
выступление
построил в своем
"раздолбайском"
стиле
бариста-хиппи. Еще
не было такого
бариста, который не
изменял бы своему
имиджу четвертый
год подряд, имею
ввиду его
знаменитые шляпы. В
этом году
Александр
"порадовал" своим
знанием
английского языка,
прикрепив к шляпе
значок со
следующим
выражением. "F*ck you, you f*cking f*ck" -
очень "креативно" (lol).
Стоит сказать, что
Александр получил
хороший аванс от
соперников,
которые допустили
достаточно
технических
ошибок и получили
штрафные баллы(не
уложились в 15 минут
выступления),
пропустив Петрова
на верхнюю ступень
регионального
чемпионата.

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 9/50



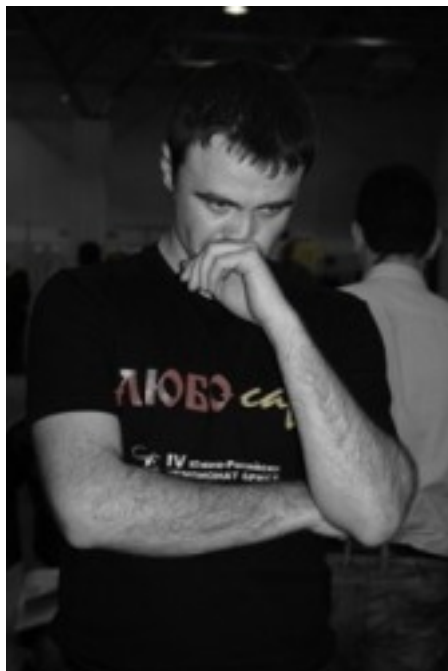


 copyright 2007. prokofe.ru

Дмитрий Корюкин
сеть ресторанов
" Любо" , г . Краснодар
Эспрессо-смесь: "Tim Wendelboe Espresso"
(TWE)
Баллы: 654Как подобает
действующему
чемпиону , Дмитрий
намеревался
защитить свой
титул в этом году . И
ему это почти
удалось , если бы не
пятисекундное
превышение
времени
выступления , что в
итоге " вылилось " в
потерю 20 баллов . Мне
показалось , что у
Дмитрия была одна
из самых красивых и
грамотных
презентаций . Стоит
выделить " внимание
к деталям" ,

продемонстрирован
;ное Дмитрием,. Очень
понравились майка
и салфетки с
символикой IV ЮРЧБ и
компании,. где
работает,. огромная
чаша со льдом для
охлаждения молока
и питчеров,. красное
вино Chianti (!!!), посуда,
комплименты для
судей,. Главной
особенностью его
выступления стала
эспрессо-смесь от
чемпиона мира Тима
Венделбое,. Эту
смесь Тим
специально
обжарил и прислал
мне для
эспрессо-тестинга
за неделю до начала
чемпионата,.
Дмитрий рискнул
использовать эту
смесь для своего
выступления и это
был действительно
риск,. т.к,. не каждый
сможет
приготовить
эспрессо таким,.
каким его
предполагал автор
смеси.Это на самом
деле тяжелая
задача,. в которую
вовлечены все
параметры
приготовления
эспрессо,. эти
параметры четко
прописаны в
документации,.
присланной Тимом.

Смесь состоит из 5
компонентов, 2 из
которых Cup of Excellence! По
отзывам судей
Дмитрию не совсем
удалось
воспроизвести
оригинальный вкус
эспрессо. В любом
случае,
выступление
Дмитрия было на
уровне чемпиона
Думаю отличные
фотографии скажут
все сами. (фотограф
Трехсвятский
Дмитрий, г
Краснодар)



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 13/50



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 14/50



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 15/50





 copyright 2007. prokofe.ru

Прозоров Виталий
кофейня "Coffeeman", г.
Ростов-на-Дону
Эспрессо-смесь:
моно-сорт Йемен
Матари
Баллы: 639,5Про этого
финалиста мало что
известно Знаю что
всего полгода
варит кофе в
кофейне "Coffeeman"
Ростова-на-Дону
Выступал Виталий
самым последним.
Могу представить,
сколько нервов
стоило ожидание
своей очереди Это
один из двух
бариста на
чемпионате,
который выбрал
Йемен в качестве
основы своего
выступления.
Выступление было
ровным ничего
примечательного.
Тем не менее это не
помешало ему
оказаться в
финальной
четверке Мистика?
Или новичкам везет?!

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 17/50





 copyright 2007. prokofe.ru

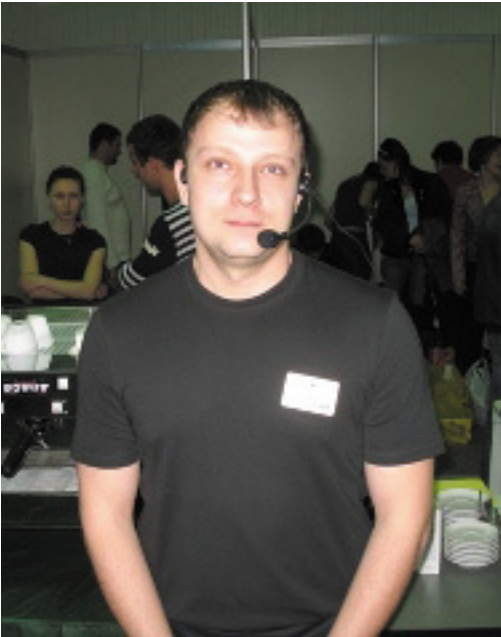
Панченко Дмитрий
кофейня "Coffeeman", г.
Ростов-на-Дону
Эспрессо-смесь:
собственная
обжарка
Баллы: 623,25Еще один
неоднократный
участник ЮРЧБ от
Ростова-на-Дону: Мне
понравилось: как
Дмитрий
справляется с
волнением во время
своего
выступления,
наблюдал его в
прошлом году: все
очень ровно: со
знанием дела и
главное спокойно:
без лишней
нервозности: Видно:
что человек
готовился
основательно:
Техника
практически
идеальна:
Интересный факт:
сравнив
прошлогодние
оценочные листы с
нынешними: я
заметил: что

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 19/50

Дмитрий опять не
уложился в
отведенные 15 минут..
Таким образом
потерял целых 80
баллов!!!





 copyright 2007. prokofe.ru

Приз " Судейских
симпатий" - пятый
финалист
Поленкова
Екатерина
кофейня " Арома" , г
Новороссийск
Эспрессо-смесь: "ZoroCoffee Scandinavia
Blend "
Баллы: 597Катя
работает бариста
уже более 4 лет: Это
первое ее
выступление в
рамкам ЮРЧБ
Произвела очень
приятное
впечатление на
судей: Думаю
основным фактом ее
попадания в финал
стал ее авторский
напиток: Именно
этот напиток стал
предметом
оживленных

дискуссий между
судьями. Перед ними
стояла задача
ответить на впорос
является ли данный
напиток - напитком
или все же это
десерт? Стоит
пояснить что
напиток получился
очень плотной
консистенции,
который так и
назывался
"кофейный мусс". В
итоге после бурных
обсуждений все
судьи пришли к
выводу что это
все-таки напиток и
выставили высокие
баллы Общее
впечатление
приятное техника
на уровне но не
всегда постоянна
Решение о пятом
финалисте пришло
спонтанно во время
подведения итогов
Катя сильно "запала"
в душу судьям и
после совместного
совещания судей
организаторов и
российского
координатора SCАЕ
было принято
решение отправить
Екатерину в финал



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 22/50





 copyright 2007. prokofe.ru

 Лица чемпионата
Судьи, оганизаторы,
спонсоры...
(наведите мышкой на
фото, что бы увидеть
подпись) ОСНОВНЫЕ
ПАРТНЕРЫ
Организатор –
Европейская

Ассоциация
Спешиэлити Кофе.
Была основана в 1998
году в Лондоне. Specialty coffee —
это современное
направление.,
быстро
развивающееся во
многих странах
мира. SCAE объединяет
компании или
частные лица.,
активно
занимающиеся
розничными
продажами.,
производством.,
экспортом или
импортом.,
брокерскими
операциями.,
обжаркой кофе., а
также держателей
баров и ресторанов
и любые другие
имеющие отношение
к кофе компании.,
заинтересованные
в вопросе его
качества., — всех., кто
на разных этапах
движения кофе к
конечному
потребителю
борется за
отличное качество
сырья и
превосходный
напиток в чашке.,
Миссия SCAE —
стремление к
Качеству! »
Инициатор
Чемпионата и
поставщик
свежеобжаренного
кофе - торговая

марка ZoroCoffee. Жизнь в
стиле эспрессо!
» Генеральный
партнер – компания
«Фрэш Кофе»,
г.Москва.
Российский
обжарщик зеленого
кофе.
» Генеральный
партнер – компания
«КраснодарExpo» -
Создавать события!
» Золотой партнер –
компания
«СФТ-Трейдинг»,
г.Москва – Лучший
выбор зеленого
кофе в Восточной
Европе!
» Информационный
партнер – Prokofe.ru –
Кофейный Интернет
Портал.Про кофе,
эспрессо.капучино
и бариста!
другие партнеры и
спонсоры »
Технический
партнер – компания
«Гурмэ Стайл»,
г.Москва.
Уникальные
кофемашины La Marzocco (Ла
Марзокко).
Компания Xpressivo
(Экспрессиво),
Швеция.–
Профессиональные
инструменты для
бариста.
» Официальный
поставщик молока –
компания
«Вимм-Билль-Данн»
» Официальный
поставщик воды –

компания «Аквадин».

» Официальный
ресторан –
ресторан «Медведь».

СУДЬИ
Сертифицированные
; судьи SCAE: » Главный
судья и судья вкуса
– Николай Хюппенен,
г. Москва (Гурмэ
Стайл)Судья
техники – Павел
Шестаков, г. Москва
(Кофе Бин)

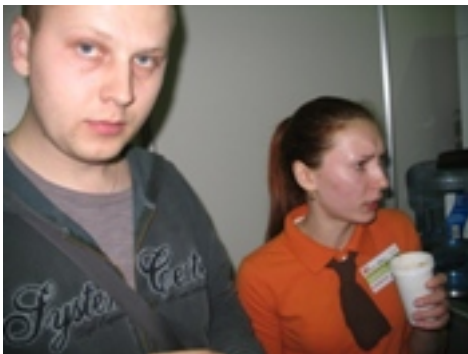
» Судья
техники/вкуса –
Галина Самохина, г.
Москва
» Судья вкуса –
Ирина Болгова, г.
Ростов-на-Дону (Coffeeman)
» Судья вкуса –
Евгения Нефедова, г.
Москва (Амадо)
» Судья техники –
Татьяна Елизарова,
г. Москва (Гурмэ
Стайл)



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 27/50





 copyright 2007. prokofe.ru

Участники и гости
(наведите мышкой на
фото, что бы увидеть
подпись)А вот без
этих ребят,
действительно наш
праздник был бы под
угрозой срыва.
Спасибо всем, кто
посетил и принял
участие в
облагораживании
южно-российской

территории
профессионального
; эспрессо. Спасибо!:
Ольге Карповой из
Волгограда за
предоставленную
кофемолку для
первого дня
чемпионата.,
Дмитрию Корюкину
за кофемолку для
второго дня., Жанне
Лампеевой - этот
милый., добрый
человечек очень
много сделал для
нас., ребятам из
Ставрополя за
хорошее
настроение и
физическую помощь.
Особая
благодарность
Ганьшевой Ульяне.,
моему заместителю
и координатору
"всех движений,"
бариста-папе
Климанову Денису.,
Силачеву
Вячеславу за
организацию
перевозок(компаниn
3; FedEx/Emex). Практически все
участники не
остались в стороне
и предлагали свою
помощь в различных
суетных делах.. Всем
кофейный R.E.S.P.E.C.T.Не могу
оставить в стороне
другие
выступления
участников IV ЮРЧБ.
Некоторые
заслуживают
особого внимания...

Татьяна Кошелева
Лучший Дебют!
Стильно и
профессионально.
сеть ресторанов
"Любо", г. Краснодар
эспрессо-смесь.: single origin arabica
ZoroCoffee Йемен Матари
V Место на ЮРЧБ 2007



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 31/50



Виталий Журкевич
Отличная, яркая и
динамичная
презентация в
восточном стиле. К
сожалению, Виталий
уронил 3 авторских
напитка из 4-х, очень
жаль! Я думаю, больше
половины
свидетелей этого,
схватились за
голову...
кофейня "Кайfe", г.
Волгоград
эспрессо-смесь:
Бариста от "Фрэш
Кофе"



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 33/50



Действующие лица и
setup'ы IV ЮРЧБ 2007
(наведите мышкой на
фото, что бы увидеть
подпись)



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

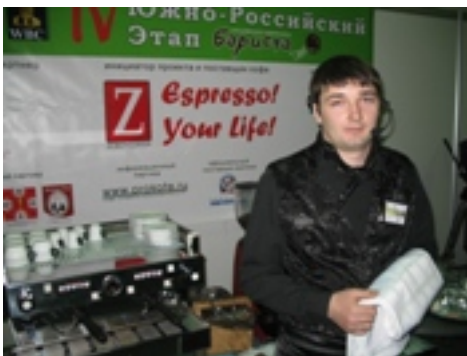
! B @ 0 = 8 F 0 35/50



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

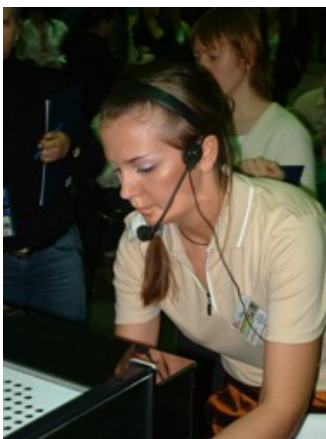
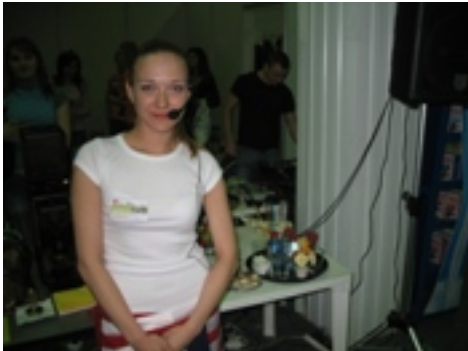
! B @ 0 = 8 F 0 36/50



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

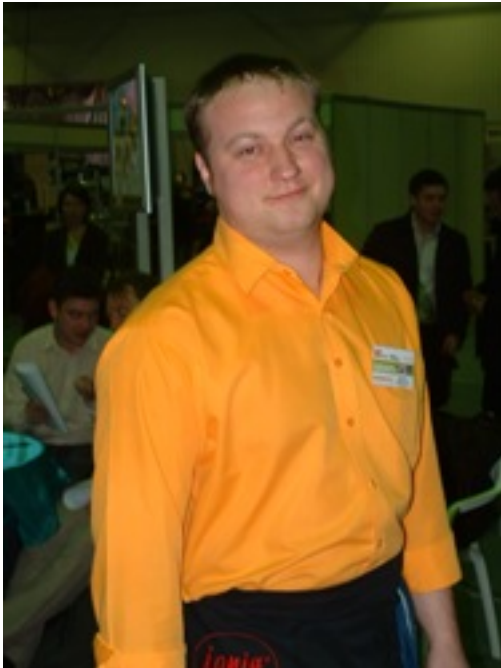
! B @ 0 = 8 F 0 37/50



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 38/50



© copyright 2007. prokofe.ru

Coffee Faces, Setups & #1080; & #1088;& #1072;& #1079;& #1085;& #1099;& #1077;

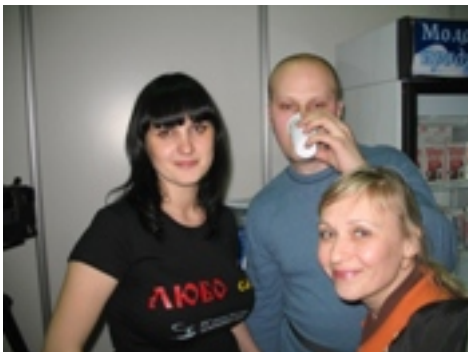
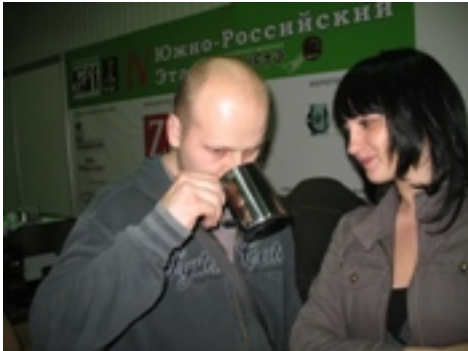
& #1092;& #1086;& #1090;& #1086;& #1075;& #1088;& #1072;& #1092;& #1080;& #1080; & #1089; & #1084;& #1077;& #1089;& #1090;& #1072;

& #1089;& #1086;& #1073;& #1099;& #1090;& #1080;& #1081;

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 39/50



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 40/50



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

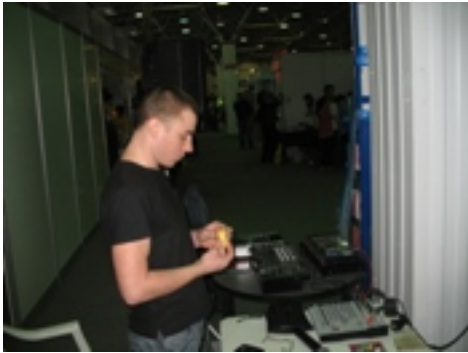
! B @ 0 = 8 F 0 41/50



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 42/50



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

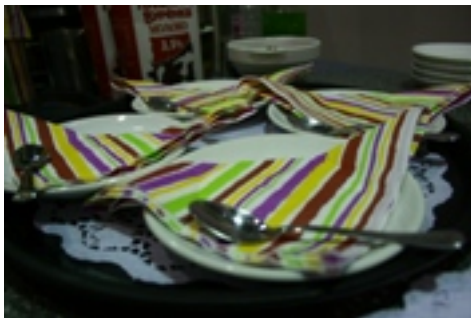
! B @ 0 = 8 F 0 43/50



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

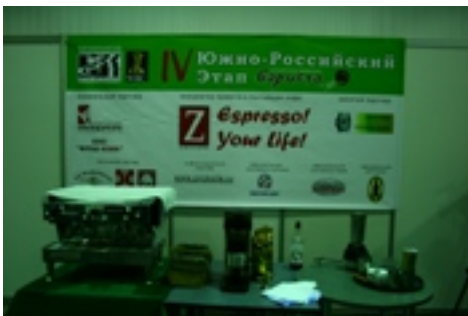
! B @ 0 = 8 F 0 44/50



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.91>

! B @ 0 = 8 F 0 45/50



 copyright 2007. prokofe.ru
Post Scriptum...

НИКАРАГУА

КАП ОФ ЭКСЕЛЛЕНС 2006

Las Mercedes

Страна: Никарагуа
Провинция:
Матагальпа Город:
Хукуапа
Высота над уровнем
моря: 1250 метров
Название фермы: Лас
Мерседес
Оценка
международного
жюри: 84,50
Описание вкуса
международным
жюри: сладкий,, со
вкусом вишни,
белого шоколада,,
ежевики.

ГОНДУРАС

КАП ОФ ЭКСЕЛЛЕНС 2006

Los Duraznos

Страна: Гондурас
Провинция: Лемпира
Город: Лепаэра
Высота над уровнем
моря: 1500 метров
Название фермы: Лос

Дуразнос

Оценка

международного

жюри: 85,59

Описание вкуса

международным

жюри: «сочный» кофе,,

длительное

лимонное

послевкусие,,

чистый,, сливочный

привкус,,

шоколадные

оттенки,,

сливочно-персиковm

9;й,, сладкий,, приятная

кислотность.

Что же еще было

интересного на IV

ЮРЧБ,, кроме

выступлений

бариста? Для меня

одним из самых

запоминающихся

моментов стали

двухдневные

дегустации

хорошего и редкого

кофе,, Следуя

мировому тренду

приготовления

эспрессо из

отменных

моносортов,, мы

решили не

отставать от таких

тенденций и

провели подобные

эксперименты с

кофе,, С Татьяной

Елизаровой мы

взялись за

приготовление.

Надеюсь,, нам

удалось

предложить на суд

бариста и
любителей
достойный кофе. В
нашем
распоряжении были
три сорта арабики,
ни один из них (по
крайней мере мне) не
удавалось
попробовать до
этого момента. Это. Nicaragua
Las Mercedes, Honduras Los Duraznos - оба
победители Cup Of Excellence и Rwanda Saphire Bourbon
(спасибо Владимиру
"Krazy" Савинову за
Руанду!)
Естественно, мои
ожидания от этого
кофе оправдались,
очень вкусно и
необычно, каждый из
них нес свою
философию в чашке.
Думаю,
профессиональные
кап тестеры знают
свое дело. (см.
описания справа)
Еще один кофе, о
котором мне бы
хотелось
рассказать - это
эспрессо-смесь от
Тима Венделбое. По
моей просьбе
данная смесь была
обжарена за две
недели до нашего
чемпионата и
отправлена мой
адрес. Эта смесь так
и называется Tim Wendelboe Espresso (TWE) -
имиджевый бленд от
Чемпиона мира. Как
он мне сказал. "Это
итог всего того, что
я делал, изучал и

экспериментировал
; на протяжении
последних лет,"
Смесь состоит из 5
арабик,, которые не
представляется
возможным
закупать каждый
год.. Вернее сказать,,
что вкус этой
арабики будет
меняться каждый
год в зависимости
от урожая.. Два
компонента этой
смеси - победители Cup Of
Excellence: Columbia Caturra "La Esperanza" Huila и El Salvador Pacamara "La Montanita".
Остальные три:: Brazil Mundo Novo "Santa Alina",
Rwanda Bukonya Bourbon & Blue Mountain и Kenya SL 28 Eeagads. У меня
осталась не
распечатанная
килограммовая
пачка,, которая
будет досконально
исследована,, а
мысли будут
изложены на форуме
прокофе.. ру Мне
интересно,,
насколько попаду
во вкусовые рамки,,
обозначенные
Тимом в
технической
документации
бленда,, посмотрим... А
пока,, я закругляюсь,,
всем финалистам
еще раз удачи в
финале РЧБ в
Новосибирске (31 Мая
2007г..), а участникам,,
стремления к
совершенству! IV ЮРЧБ
уже история
профессионального
; эспрессо в ЮФО..

Будем ждать 2008 год,
новых побед,
экспериментов и
главных героев... P.S.
Фотографии
любезно
предоставлены
Павел " Джем"
Шестаков, Дмитрий "Biozone"
Корюкин, Владимир "Krazy"
Савинов, Ульяна "Daly"
Ганьшева. 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