

## Развивая тему “Видеть сквозь обжарку”

13 Июня 2017

Не так давно мы публиковали в нашем блоге перевод [статьи Скотта Рао “Видеть сквозь обжарку”](#). Скотт, как и рассчитывал, получил множество комментариев и вместе со своими читателями усовершенствовал диаграмму зависимости вкусовых характеристик кофе от качества обжарки и его “зеленого” потенциала. Давайте посмотрим, что у них получилось.

### Развивая тему “Видеть сквозь обжарку”

Скотт Рао

11 июня 2017 г.

С оригиналом текста Скотта Рао Вы можете ознакомиться [здесь](#).

Перевела: Эльвира Сейткалиева

Моя недавняя публикация “Видеть сквозь обжарку” вызвала множество дискуссий, большинство из них касалось вкусовых характеристик, зависящих от потенциала зеленого кофе и качества обжарки. Как я уже отмечал ранее, моя предложенная диаграмма была спорной; я надеялся, что вы, мои читатели, поможете мне ее усовершенствовать, и вы помогли.

Мэтт Пергер и Мэтт Грайли предложили эту таблицу в качестве альтернативы:

Manipulation by roasting causes these attributes	Baked, vegetal, smoky, char, straw, grassy, astringency	
Manipulation by roast is possible, but the intensity of the attribute is set by green	Black currant, blueberry, rubbery, winey, earthy, rhubarb, lemon, stone fruit	Bitter, fuity, caramel, sour
	attributes available in some coffees	attributes available in all coffees

Они также предложили график, на котором по оси X отложены вкусовые характеристики от зеленого к жареному кофе, а по оси Y- вкусовые характеристики от

тех, что встречаются редко, к тем, что встречаются всегда (в любом кофе). Хорошая идея, как по мне, и надеюсь, что я себе это верно представил, хотя не уверен, что обладаю уровнем знаний о зеленом кофе достаточным для того, чтобы корректно построить ось Y.

Я так говорю отчасти из-за комментария Джеймса Хоффманна относительно моей диаграммы: Джеймс указал, что характеристики “фруктовый” и “карамельный” присущи далеко не всему кофе, в частности, они отсутствуют в незрелом или низкосортном кофе. Иногда я забываю (или нет) рассмотреть вкусовой спектр низкосортного кофе, и Джеймс был прав, как всегда.

Я благодарен Джеймсу и Мэтту за их вклад, а также всем, кто принял участие в дискуссии. Несмотря на то, что ответы на комментарии в блоге порой отнимают много времени, я с нетерпением жду их. Как и многие из вас, я намерен продолжать учиться, и раздел комментариев отлично подходит для нашего с вами коллективного обучения. Только, пожалуйста, воздержитесь от многочисленных личных просьб по подготовке батчей и советов по кривым обжарки :). Спасибо.

## Несколько заключительных слов

Такую вот короткую, но информативную заметку от Скотта Рао решили опубликовать и мы (вдогонку к той, что публиковали [ранее](#)). Вы также можете поучаствовать в дискуссии, оставив свой комментарий под публикацией [в блоге Скотта Рао](#).