

تفاوت انواع قهوه کشور های مختلف

چکیده مطلب :

شما به عنوان یک علاقه مند به نوشیدنی های بر مبنای قهوه، احتمالاً از خود پرسیده اید که چند نوع دانه قهوه وجود دارد و چه چیزی آن ها را منحصر به فرد می کند. در این مقاله ی آموزشگاه فن آموزان ضمن معرفی انواع دانه های قهوه، نگاهی به تفاوت های اصلی بین دانه های قهوه از کشورهای مختلف می اندازیم.



قهوه یکی از محبوب ترین نوشیدنی ها در جهان است. شما به عنوان یک علاقه مند به نوشیدنی های بر مبنای قهوه، احتمالاً از خود پرسیده اید که چند نوع دانه قهوه وجود دارد و چه چیزی آن ها را منحصر به فرد می کند. در این مقاله ی [آموزشگاه فن آموزان](#) ضمن معرفی انواع دانه های قهوه، نگاهی به تفاوت های اصلی بین دانه های قهوه از کشورهای مختلف می اندازیم.

آموزشگاه فن آموزان دوره جامع [آموزش باریستا](#) و [آموزش کافی شاپ](#) را بصورت عملی و با ارائه مدرک بین المللی در کارگاههای مجهز برگزار می کند. برای مشاهده سرفصلهای دوره باریستایی روی تصویر زیر کلیک نمایید.

آموزش باریستا حرفه ای

آموزش راه اندازی و مدیریت کافه

آموزش تمامی منوهای باریستا

مدرک فنی حرفه ای

صفر تا صد باریستامان شدن

تکنیکهای تخصصی باریستای

100% عملی و تضمینی

» کلیک کنید

<https://fanamoozan.com>

آموزشگاه فن آموزان

02166477300

09369332063

چه چیزی انواع مختلف دانه های قهوه را تعریف می کند؟

انواع دانه های قهوه بخشی از خانواده Rubiaceae یا گیاه گلدار هستند. اما هر نوع دانه قهوه یک گونه متفاوت در این خانواده است. بنابراین با بررسی دقیق متوجه خواهید شد که هر دانه قهوه رنگ و ظاهر منحصر به فردی دارد. یکی دیگر از عوامل متمایز کننده بین گونه های مختلف طعم و عطر تولید شده توسط هر نوع دانه قهوه است.

به عنوان مثال، یک دانه قهوه می تواند با رایحه های میوه ای و گلی شیرین باشد. یا ممکن است با رایحه های کارامل و شکلات شور باشد. چهار مولفه اصلی وجود دارد که طعم دانه های قهوه را مشخص می کند: شیرینی، شوری، اسیدی و تلخی. این چهار جزء اغلب به عنوان شاخص هایی در مورد این که دانه مورد نظر چگونه کشت شده و از کدام کشور منشأ گرفته است، عمل می کنند.

از آموزش تا اشتغال با ما هستیم
fanamoozan.com



Arabica



Robusta



Liberica



fanamoozan.tehran

اما توجه داشته باشید که این اجزا هنوز در رایچه های تولید شده متمایز هستند. رایچه های اصلی عبارتند از: میوه ای، گلی، خاکی، چوبی، آجیلی، دودی، شکلاتی، کاراملی، کربنی یا تند. این ترکیبی از یک عطر با یک جزء طعمی است که ما معمولاً از آن به عنوان طعم قهوه یاد می کنیم.

چهار نوع دانه قهوه

قهوه به عنوان یک نوشیدنی محبوب و پر طرفدار از دانه های مختلفی تهیه می شوند. چهار نوع دانه قهوه وجود دارد که در ادامه با هر یک از آن ها و طعمشان آشنا خواهید شد. چهار نوع دانه قهوه عبارتند از:

1. دانه های قهوه عربیکا

دانه های عربیکا محبوب ترین نوع دانه های قهوه هستند که حدود 60 درصد از قهوه جهان را تشکیل می دهند. این دانه های خوشمزه قرن ها پیش در ارتفاعات اتیوپی به وجود آمدند و حتی ممکن است اولین دانه های قهوه باشند که تا به حال مصرف شده اند! نام عربیکا احتمالاً از محبوبیت دانه قهوه در قرن هفتم عربستان (یمن کنونی) گرفته شده است.

نقطه ضعف دانه های عربیکا این است که رشد آن ها سخت تر است. به همین دلیل، دانه های عربیکا گران تر هستند. تمام دانه های قهوه در مناطق استوایی در 50 کشور در سراسر جهان رشد می کنند. اما دانه های عربیکا برای رشد مناسب نیاز به سایه، آب و ارتفاع زیاد دارند. این نوع خاص از دانه های قهوه بیشتر مستعد ابتلا به بیماری های گیاهی هستند و باید در ارتفاع حداقل 2000 فوتی رشد کنند. هم چنین آن ها گیاهان کوچک تری هستند که در صورت رشد کامل بین 8 تا 15 فوت اندازه می گیرند.

دانه های قهوه عربیکا چه طعمی دارند؟

اکثر مارک های قهوه لذیذ تبلیغ می کنند که از دانه های 100٪ عربیکا استفاده می کنند. چرا؟ دانه های قهوه عربیکا با کیفیت ترین نوع در نظر گرفته می شود. آن ها به دلیل طعم ساده و عدم تلخی شناخته شده اند. دانه های عربیکا بسته به جایی که در آن رشد می کنند، می توانند طعم های مختلفی را ارائه دهند، از اندونزیایی خاکی گرفته تا گل های اتیوپی.



2. دانه های قهوه روبوستا

دومین نوع محبوب دانه قهوه، روبوستا است. منشأ این دانه قهوه در جنوب صحرای آفریقا است و در حال حاضر عمدتاً در آفریقا و اندونزی کشت می شود. هم چنین در ویتنام محبوبیت خاصی دارد و اغلب با دانه های دیگر قهوه مخلوط می شود. این نوع دانه قهوه به دلیل مخلوط شدن با دانه های دیگر ارزان تر است و آن را به انتخابی بسیار مقرون به صرفه برای دوست داران قهوه تبدیل کرده است.

دانه های روبوستا بزرگ تر و گرد تر از سایر انواع دانه های قهوه هستند. این گیاهان معمولاً بسیار بزرگ تر از گیاهان عربیکا هستند و اندازه آن ها بین 15 تا 20 فوت است. دانه های روبوستا معمولاً سخت تر هستند زیرا می توانند در ارتفاعات پایین تر رشد کنند و در برابر بیماری ها مقاومت کنند. اما تحقیقات اخیر نشان می دهد که آن ها آنطور که قبلاً تصور می شد گرما را کنترل نمی کنند.

دانه های قهوه روبوستا چه طعمی دارند؟

بسیاری از مردم فکر می کنند که قهوه روبوستا خشن تر و تلخ تر است. اغلب بوی تند و طعمی تا حدودی صاف و تقریباً سوخته دارد. دانه های روبوستا نیز به طور قابل توجهی کافئین بیشتری نسبت به دانه های عربیکا دارند. دانه های قهوه روبوستا تا بلندی خاکی و ادویه دار هستند و مزه ای بدون وجود ذره ای از تلخی را تجربه خواهید کرد.



3. دانه های قهوه لیبریکا

قهوه لیبریکا به دلیل عطر گلی تند و طعم پررنگ و دودی آن ارزشمند است. افراد بومی آفریقای مرکزی و غربی به ویژه لیبریا، از این نوع دانه های قهوه استفاده می کنند و به همین دلیل با این نام معروف شده است. این گونه مقاوم اغلب با گونه های دیگر مخلوط می شود. لیبریکا که تا قبل از اواخر دهه 1800 در تمدن غربی بی سابقه بود، پس از یک بیماری قارچی که بسیاری از محصولات عربیکا منطقه را از بین برد، جای پای در میان تولیدکنندگان قهوه آسیای جنوب شرقی به دست آورد.

سرعت رشد لیبریکا از عربیکا یا روبوستا بیشتر است و از نظر شکل نامنظم و از نظر اندازه و ظاهر کلی به روبوستا نزدیک تر است. هم چنین آب و هوای گرم و مرطوب را تحمل می کند و در ارتفاعات کم نیز به خوبی عمل می کند. این دانه که اکنون عمدتاً در کشور های اندونزی، مالزی و فیلیپین تولید می شود، تقریباً 2 درصد از عرضه قهوه جهان را تشکیل می دهد. بیش از 95 درصد از بازده قهوه مالزی را دانه های لیبریکا تشکیل می دهد. با این حال، معمولاً در بازار های آمریکای شمالی و اروپا یافت نمی شود.

دانه های قهوه لیبریکا چه طعمی دارند؟

در میان علاقه مندان، قهوه لیبریکا شهرت بحث برانگیزی دارد. کسانی که این نوع کمیاب دانه قهوه را امتحان کرده اند، یا آن را دوست دارند یا از آن متنفرند. برخی از علاقه مندان به نوشیدنی های بر مبنای قهوه، طعم غیر معمول دانه های قهوه عربیکا را می پسندند. برخی دیگر طعم را با زباله های سوخته مقایسه می کنند.

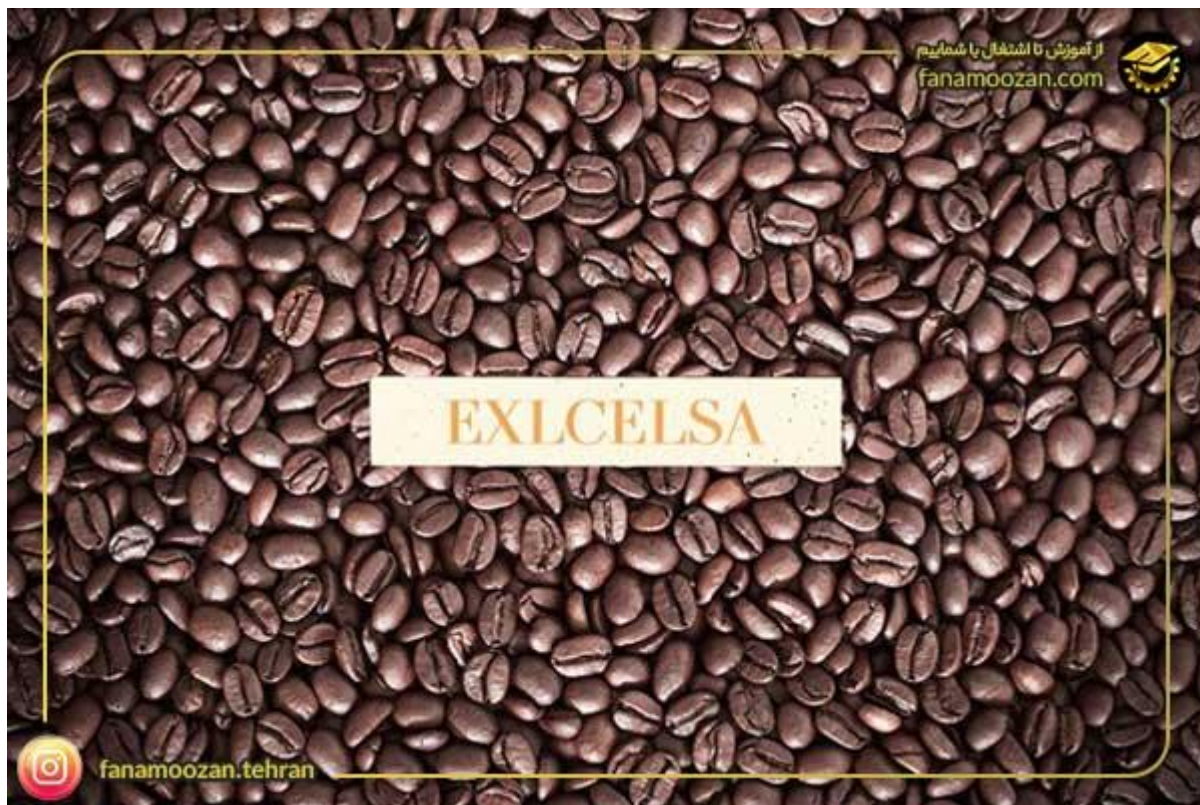


4. دانه های قهوه اکسلسا

چهارمین نوع اصلی دانه قهوه، اکسلسا نام دارد. اگرچه زمانی آن را به عنوان یک گونه جداگانه قهوه در نظر می گرفتند، دانشمندان اخیراً آن را به عنوان یک نوع دانه قهوه لیبریکا طبقه بندی کردند. دانه های قهوه اکسلسا تقریباً به طور کامل در آسیای جنوب شرقی رشد می کنند و شکل آن ها به صورت بیضی های کشیده و تا حدودی شبیه به دانه لیبریکا است. این دانه ها روی بوته های قهوه بزرگ 20 تا 30 فوتی در ارتفاعات متوسط رشد می کنند.

دانه های قهوه اکسلسا چه طعمی دارند؟

از نظر طعم، دانه قهوه اکسلسا بسیار منحصر به فرد است. آن ها ویژگی های به خصوص مانند طعم های میوه ای را با طعم هایی که بیشتر یادآور دانه های برشته تیره هستند ترکیب می کنند. هم چنین در حالی که طعم غیر عادی را حفظ می کنند، آن ها از نظر عطر و کافئین سبک تر هستند. گاهی اوقات می توانید این دانه های قهوه غیر معمول را در ترکیب با دانه های دیگر پیدا کنید زیرا آن ها پیچیدگی بیشتری دارند.



چه نوع دانه قهوه ای را باید انتخاب کنید؟

اکنون که با انواع عمده دانه های قهوه آشنا شدید، وقت آن است که خرید را شروع کنید! اگر می خواهید بهترین طعم ممکن را داشته باشید و از پرداخت کمی اضافی بدتان نمی آید، به دنبال قهوه ای باشید که 100% عربیکا باشد. کافئین اضافی را ترجیح می دهید، می خواهید در پول خود صرفه جویی کنید و تلخی کمی را دوست دارید؟ به سراغ یک کیسه روبوستا یا ترکیبی از عربیکا و روبوستا بروید.

اگر ترجیح می دهید چیز غیر عادی داشته باشید، به دنبال قهوه لیبریکا یا اکسلسا باشید. این دانه های قهوه کمیاب می تواند خوشمزه باشد اما پیدا کردن آن سخت است. توصیه می شود قهوه را با دانه کامل بخرید و درست قبل از دم کردن آن را آسیاب کنید. تلاش اضافی ارزشش را دارد، زیرا بدون توجه به نوع دانه قهوه که انتخاب می کنید، طعم و تازگی بهتری خواهید داشت.



اصول آسیاب قهوه

طعم قهوه در سراسر جهان

با بیش از 50 کشور تولید کننده قهوه، نمی توانیم امیدوار باشیم که همه آن ها را در این مقاله توصیف کنیم. با این حال، بیایید به برخی از آن ها اشاره کنیم. برای بررسی طعم قهوه در سراسر جهان، به معرفی انواع قهوه های کشور های مختلف در قاره ها می پردازیم.

قهوه آفریقا

بیایید با قدیمی ترین قاره تولید قهوه، آفریقا شروع کنیم. آفریقا تاریخ بسیار غرور آفرین، طولانی و عمیقی با قهوه دارد و همه چیز از کشور اتیوپی آغاز شد. اتیوپی به عنوان زادگاه قهوه شناخته شده و تولید قهوه در این کشور به بیش از هزار سال پیش باز می گردد و تا به امروز همچنان قوی است. برای بسیاری از مردم، اتیوپی جایی است که بهترین قهوه در جهان از آن می آید. به دلیل تاریخچه تولید قهوه، موقعیت مکانی در جهان و برابری فرصت ها، اتیوپی همه چیز هایی را دارد که بسیاری معتقدند بهترین قهوه در جهان است.

در حالی که اتیوپی و اوگاندا بزرگ ترین تولید کنندگان قهوه در قاره آفریقا هستند، 62 درصد از قهوه جنوب آفریقا را تشکیل می دهند. شایان ذکر است که بسیاری از کشورهای دیگر در آفریقا وجود دارند که قهوه تولید می کنند.

جمهوری دموکراتیک کنگو به عنوان سرزمینی فوق العاده غنی از منابع که زمانی کشور پر رونق تولید قهوه بود، پس از سال ها نا آرامی سیاسی و جنگ داخلی مجبور به بازسازی شد. اما، با کمک ابتکارات دولت و سرمایه گذاری سنگین، قهوه DRC دوباره شروع به رشد کرده است. قهوه مخصوص عربیکا از DRC که در ارتفاع پایین تری نسبت به همتای اتیوپیایی خود تولید می شود، در هنگام برشته و آسیاب شدن،

حس لطیف تری دارد. شکی نیست که قدیمی ترین قاره تولید قهوه در جهان است، آفریقا بوده و برخی از بهترین قهوه های جهان را تولید می کند.

از سوی دیگر، از کنیا، دانه های قهوه با طعم گریپ فروت و اسیدی خشک و تمیز استخراج می شود. دیگر منشاء آفریقایی قابل توجه دانه های قهوه شامل رواندا و بوروندی است، کشور هایی که به خاطر شیرینی دانه های قهوه شناخته شده اند.



[انواع نوشیدنی های گرم و سرد بر پایه قهوه](#)

قهوه قاره آمریکا

دانه قهوه در کشور های قاره آمریکا با تعادل مشخص می شوند. همه عناصر مختلف با هم کار می کنند تا قهوه ای عالی را خلق کنند. شما می توانید انتظار طعم پایه خوب، اسیدیته عالی و میوه ای را داشته باشید. اگر به سمت آمریکای جنوبی بروید، با کلمبیا روبرو خواهید شد. یکی از مشهور ترین منشا های قهوه در جهان، کشور کلمبیا است. قهوه کلمبیایی متعادل است و به خاطر شیرینی و عطرشان معروف هستند. قهوه کلمبیا هم در داخل کشور و هم در سراسر جهان محبوب است، با توجه به این که کلمبیا سومین تولیدکننده بزرگ قهوه در جهان است، جای تعجب ندارد.

کلمبیا با آب و هوای متنوع، خاک های غنی و جامعه پر رونق از مردمی که به تولید قهوه اختصاص داده شده اند، یکی از معدود کشور هایی است که می تواند در تمام سال محصول تولید کند. به راحتی می توان فهمید که چرا وقتی از مردم می پرسند کدام کشور بهترین قهوه را دارد، قهوه کلمبیایی را با این همه احترام قائل می شوند.

برزیل، به عنوان بزرگ ترین تولید کننده قهوه در جهان شناخته می شود. این قهوه که مسئول یک سوم قهوه جهان است، مسلماً آنچه را که ما به عنوان طعم قهوه در نظر می گیریم تعریف می شود. برزیل یکی از چندین کشوری است که شروع به تولید قهوه با طعم های میوه ای، درخشان و اسیدی کرده است. برزیل یک نیروگاه در تولید قهوه است. این کشور بزرگ ترین تولید کننده قهوه در جهان است و هیچ نشانه ای از دست کشیدن از این عنوان به این زودی ها نشان نمی دهد. دلایل زیادی وجود دارد که چرا ممکن است برزیل یکی از کشور های با بهترین قهوه در جهان باشد.

اولاً، زمینی که در آن قهوه کشت می شود، غنی و حاصلخیز است. ثانیاً، قهوه برزیل به طور مداوم با استاندارد بسیار بالایی تولید می شود، بنابراین محبوبیت آن در جهان مستلزم بازدهی بالا است. برای برخی از مردم، قهوه برزیل که در ارتفاع کم رشد می کند، بهترین قهوه در جهان است، زیرا طعم لطیف آن هنگام برشته شدن برای دم کردن عالی است.

قهوه های مخصوص برزیل اغلب طعم های شکلاتی دارند که در انواع نوشیدنی ها به خوبی کار می کنند و در میان تعداد زیادی از علاقه مندان به نوشیدنی های گرم محبوب هستند.

السالوادور کشوری است که قهوه آن به شدت با توسعه اقتصادی آن مرتبط است. قهوه، حدود نیمی از صادرات السالوادور را تشکیل می دهد و بنابراین نقش بسیار مهمی ایفا می کند. دانه های قهوه کشور السالوادور معمولاً طعمی کاملاً پایه دارند، با شیرینی ملایمی که برای بسیاری از قهوه خوران جذاب است.

اگرچه السالوادور کمتر از 1 درصد از صادرات قهوه جهان را به خود اختصاص داده است، اما مصرف کنندگان ماجراجو ممکن است آن را یکی از کشور هایی با بهترین قهوه برای شگفتی های بی پایانی که ارائه می دهد، بدانند.



[رازهای موفقیت در مدیریت کافی شاپ](#)

قهوه آسیا

آسیا به عنوان یک قاره بزرگ، دارای تنوع فراوانی در دانه های قهوه است. معروف ترین کشور تولید کننده دانه قهوه در قاره آسیا اندونزی است که به خاطر نمای خاکی یا دودی شناخته می شود. ویتنام، دومین تولید کننده بزرگ قهوه در جهان است. با این حال، ویتنام در درجه اول تولید کننده روبوستا است، نوعی قهوه که به تلخی و کمتر معطر بودن معروف است. اکثریت قریب به اتفاق قهوه ای که در ویتنام تولید

می شود، قهوه روبوستا است. این موضوع به این دلیل است که روبوستا گیاهی بسیار مقاوم تر از گیاه عربیکا است. به این ترتیب، می تواند در ارتفاعات بسیار پایین تر و به وفور رشد کند.

مانند ویتنام، اندونزی نیز به شدت به تولید روبوستا متکی است. تنها یک پنجم قهوه تولید شده در این کشور از نوع عربیکا است. قهوه تخصصی اندونزی می تواند از همه جالب تر و خوشمزه ترین باشد. قهوه در اندونزی از خاک آتشفشانی رشد می کند و توسط مزارع ادویه احاطه شده است که اغلب به قهوه طعم خاکی و ادویه دار می دهد.

نوشیدنی هایی که از این طعم آرامش بخش و خاکی لذت می برند، ممکن است قهوه اندونزی را یکی از بهترین قهوه های جهان بدانند. به همین دلیل، قهوه اندونزی نیز یک انتخاب محبوب برای استفاده در ترکیب اسپرسو برای نوشیدنی هایی مانند لاته و کاپوچینو است.

سپس کشور های کمتر شناخته شده با پتانسیل برای محصولات متمایز قهوه در آسیا وجود دارد. کشور میانمار اخیراً جامعه قهوه تخصصی را با قهوه های تمیز و باکیفیت خود تحت تأثیر قرار داده است. پاپوآ گینه نو می تواند قهوه های شیرین و میوه ای تولید کند، اگرچه در زیر ساخت ها نیز با چالش هایی مواجه است. کشور های فیلیپین، تایلند، هند، لائوس را نیز نباید نادیده گرفت.

منبع این مقاله لینک زیر می باشد:

<https://fanamoozan.com/coffee-differences-in-countries/>