

KAVA KOPI LUWAK NE MOŽE SE SLOBODNO KUPITI NA TRŽIŠTU, NITI JE PRI TOME PRESUDAN NOVAC, VEĆ JE TVRTKE KOJE NJOME TRGUJU SMATRAJU VIŠE KAO NAGRADU, TE JE PRODAJU IZNIMNO VELIKIM POTROŠAČIMA, ILI MJESTIMA, OSOBAMA I TVRTKAMA ZASLUŽNIMA ZA PROMOCIJU KAVE I ESPRESSA. JEDNA OD TAKVIH TVRTKI JE I HRVATSKA TVRTKA PERAL PROFESSIONAL, VLASNIKA ROMEA LAMBAŠE

Piše: Tomislava Žunić



odišnja proizvodnja Kopi Luwaka, najskuplje kave na svijetu, vrlo je malena, a ovisi o vremenskim prilikama odnosno o prinosima kave Kopi. Pretpostavlja se da varira od 500 do 2 tisuće kilograma. Stoga joj i cijena varira otprilike od 1200 do 2 400 dolara po kilogramu.

Razumljivo je tada da je vrlo teško doći u posjed ove kave. Ne može se kupiti slobodno na tržištu, niti je presudan novac, a tvrtke koje njom trguju smatraju je više kao nagradu, te je prodaju iznimno velikim potrošačima, ili mjestima, osobama i tvrtkama zaslužnima za promociju kave i espressa. Jedna od takvih tvrtki je i hrvatska tvrtka PERAL Professional i njezin vlasnik Romeo Lambaša, nacionalni koordinator svjetske udruge specijalista za kavu (SCAE - Speciality Coffee Associations of America and Europe) koji je u zagrebačkom restoranu Lido krajem godine organizirao i prvu službenu promociju Kopi Luwaka u Hrvatskoj, a neslužbeno se tvrdi da je Zagreb tek šesti grad u svijetu u kojem se mogla degustirati ova kava. Naime, Peral je od međunarodne tvrtke Sandalj, koja trguje sirovom kavom i Kopi Luwak doslovce čuva u sefu, dobio ekskluzivno pravo za njenu distribuciju na hrvatsko tržište.

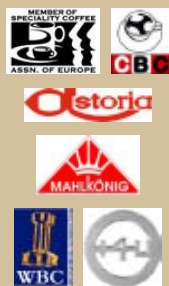
Tom prilikom svi koji su degustirali kavu dobili su i službeni certifikat kojim se garantira njena autentičnost. Certifikat izdaje tvrtka Sandalj, ali ga je osmislio Peral, nastojeći tako pružiti dodatnu garanciju konzumentima da su uistinu i popili ovu čuvenu kavu. Na njemu piše ime konzumenta te barista koji ju je pripremio, datum ispijanja kave i broj pomoću kojeg se može otkriti cjelokupni put kave od proizvodnje do krajnjeg konzumenta, poput mjesta proizvodnje, godine berbe, kad i gdje je pržena...

Peral očekuje da će ovisno o godišnjoj proizvodnji od Sandalja godišnje kupiti do desetak kilograma kave za daljnju distribuciju po Hrvatskoj. Međutim, daljnji kupci ne mogu je ad hoc naručiti kod Perala, već se narudžbe pri-

maju dva mjeseca unaprijed. Naime, za postizanje najboljeg okusa, kavu je potrebno pržiti između 15 do 30 dana prije konzumiranja. Prženje se odvija po čvrstim pravilima - traje 14 minuta, s početnom temperaturom od 121 stupnja Celzijevih i završnom od 119 stupnjeva Celzijevih. Poslije se mora skladištiti u strogo kontroliranim uvjetima. Stoga je i dvomjesečna narudžba još jedan od načina zadržavanja i kvalitete i ugleda ove kave.

Cibetka palmašica bira zrela i kvalitetna zrna

Kopi Luwak kava je po mnogočemu jedinstvena. Riječ je o najskupljijoj kavi na svijetu čija samo jedna šalica može doseći cijenu i do petstotinjak kuna, a proces njene proizvodnje je iznimno specifičan. Pravi se od zrnaca indonezijske kave Kopi koja su prethodno prošla kroz probavni trakt cibetke palmašice (lat. Paradoxurus hermaphrodi-



Croatia barista championship

U sklopu degustacije Kopi Luwaka najavljeno je i 3. prvenstvo barista Hrvatske koje će se održati od 26. veljače do 28. veljače 2009. u zagrebačkom hotelu Antunović, za prvenstvo svijeta u Atlanti u SAD-u koje će biti u travnju ove godine. Prvenstvo barista je natjecanje u pripremi espressa, cappuccina i koktela na bazi espressa. Održava se pod strogim pravilima Svjetske udruge specijalista za kavu (SCAE) i nadgledaju ga međunarodni suci, a organizatori su SCAE Hrvatska i Romeo Lambaša, koordinator SCAE Hrvatska. Osim što okuplja sve relevantne čimbenike u industriji kave, kao i sve poklonike ovog vrhunskog napitka, Prvenstvo ima za cilj promoviranje kave i specijaliteta od kave te barista kao stručnjaka za pripremu vrhunskih espressa.



Među posjetiteljima koji su popili kavu Kopi Luwak bio je i Boris Kosmač, te je dobio i certifikat



Dragocjeno zrno kave

tus), životinje koja izgledom donekle podsjeća na mačku, nastanjuje Južnu Aziju odnosno Sumatru, Jawu, Istočni Timor.... a dolazi iz porodice cibetki i mungosa. Luwak je lokalno ime za nju, dok je kopi indonežanska riječ za kavu te ujedno i vrsta kave.

Cibetka palmašica hrani se voćnim plodovima, insektima, ali i zrnima kave Kopi. Međutim, bira isključivo zrele i kvalitetne zrnca, a ostavlja nezrele i oštećene plodove. Zrnca kave najčešće ne probavi, već ih izbacuje kroz izmet. Tada na scenu stupaju tražilači odnosno osobe koje traže njen izmet, pažljivo ga skupljaju, odvajaju zrnca kave

koja se potom oprezno očiste i operu. Potom se suše, pakira se kao sirova kava i dalje distribuira.

Dok neki smatraju da je riječ o isključivo dobrom marketinškom triku, kavopije ističu da ova kava uistinu ima izniman i specifičan okus i miris. Istraživanja su to naposljetku i potvrdila.

Osim što već pri odabiru plodova dolazi do selekcije, laboratorijski testovi su pokazali i da postoje drugi razlozi za bogatiji okus. Kako zrnca prolaze kroz probavni trakt cibetke, kiseline iz želuca utječu na oslobađanje određenih bjelančevina u zrnima kave

koja su odgovorna za njenu gorčinu. Stoga ova kava ima blaži, slađi okus.

Nažalost, u posljednje vrijeme sve se više osnivaju farme s cibetkama gdje ih se hrani sirovim zrnima, ali Kopi Luwak proizveden na ovaj način nema superiornu kvalitetu. Cibetki je u zatočeništvu uskraćena selekcija isključivo zdravih i zrelih zrnaca što utječe na konačnu kvalitetu kave. Na tržištu su se osim toga pojavile i kave koje se proizvode tako da se kemijskim putem nastoji izazvati učinak koji se događa u probavnom traktu cibetke, a sve su one inferiorne u usporedbi s organskim Kopi Luwakom. ●