



Suomen Erikoiskahviyhdistyksen baristamaajoukkue matkusti Kööpenhaminaan kilpailemaan muiden pohjoismaisten baristamaajoukkueiden kanssa. Joukkue piti kisapäiväkirjaa, ja sen avulla pääsemme kurkkaamaan kisaohjelmaa!



Keskiviikko 24.8.2011

Joukkueet esiteltiin toisilleen. Tapahtumanjärjestäjä kertoi, että seuraavina päivinä tahti tulee olemaan erittäin tiivis, ja lähetti tiimit valmistautumaan tulevaan.

Torstai 25.8.11

Päivän teemana oli "Theory and Science". Koko päivä oli täynnä kilpailuja, luentoja ja muuta ohjelmaa, ja päivän lopuksi nautittiin yllätysillallinen.

Aamun ensimmäinen kilpailu oli niin maajoukkueille kuin muillekin osallistujille avoin Latte Art Throwdown. Seuraavana oli ohjelmassa todella mielenkiintoinen luento makuaistista. Luennoitsijan esimerkkien kautta osallistujat oppivat mm. että osa makuaistista sijaitsee nenässä, ja että ilman nenää maut jäisivät hyvin vajajiksi.

Luennon jälkeen maailman parhaimmaksi rankatun ravintolan Noman perustaja Anders Selmer antoi joukkueille tehtävänannon tulevaan Nordic Box -tehtävään. Nordic Boxissa oli pohjoismaisia makuja kuten villiyrtejä, marjoja, maitotuotteita sekä omenoita. Tavoitteena tehtävässä oli luoda indonesialaiseen suodatinkahviin pohjautuva kylmä tai lämmin juoma. Joukkueilla oli yksi päivä aikaa pohtia juomaa sekä vajaa kaksi tuntia harjoitella juoman valmistamista. Käytettävissä oli Wilfan suodatinkeitin, blenderi sekä joitakin keittiötarvikkeita.

Tehtävänannon jälkeen kaksi kemistiä piti luennon kahvin kemiallisesta ulottuvuudesta. Luennon jälkeen oli vuorossa päivän toinen kilpailu - sokkohaistelu, jossa haisteltiin kahvien sijasta mm. yrtejä, maitotuotteita ja maa-ainesta. Tiimit saivat huomata, että kun haistettavaa tuotetta ei näe eikä sitä voi koskea, on todella vaikeaa arvata, mitä on haistelemassa!

Haistelutehtävän jälkeen joukkueet kisasivat cuppingissa. Kilpailu oli järjestetty siten, että pöydän toisella puolella oli seitsemän eri kahvia, ja toisella puolella pöytää oli samat kahvit eri järjestyksessä. Tehtävänä oli löytää kahviparit pöydän molemmista päädystä kahdessakymmenessä minuutissa.





Suomen Erikoiskahviyhdistys SEKO ry

1.11.2011

Seuraavaksi oli ohjelmassa indonesialaisten kahvien maistelua. Indonesiassa kahvitilat ovat hyvin pieniä, ja näillä perhetiloilla on yleensä haasteena tasalaatuisuus. Kahvin laadun parantamiseksi viljelijöitä on alettu kouluttaa viljely- ja prosessointimenetelmiin. Maistetut kahvit olivat erittäin hyviä, ja yhdessä kupissa oli tietenkin maailman kallein kahvi Kopi Luwak.



Cuppingin ja maistelun jälkeen oli vuorossa yksi hausimmista kilpailuista; Rush Hour. Kisassa piti yksinkertaisesti tehdä espressopohjaisia juomia mahdollisimman nopeasti. Tiimeillä oli todellinen kiire, sillä puoleen tuntiin piti valmistaa yli sata juomaa!

Rush Hourin jälkeen Joseph Riviera piti erittäin mielenkiintoisen luennon kahvin kemiasta, ja siitä miten kahvin aromit muodostuvat paahtoprosessin aikana. Riviera kertoi mm. kuinka kahvin sokerit reagoivat lämpöön tuottaen

aromaattisia yhdistelmiä, ja mikä merkitys kasvupaikalla ja hiilihydraattien määrällä on kahvin makuun. Luennon jälkeen tiimit saivat maisteltavakseen kahvinäytteen, ja arvioivat sen avulla, kuinka kahvin maku muuttuu, kun hapokkuutta nostetaan makujen korostamiseksi.

Tämän jälkeen oli vuorossa luento oluista, ja tiimit pääsivät maistelemaan tanskalaispanimon kymmenkuntaa erilaisia oluita.

Lopuksi oli illallisen aika. Yllätyskohteena oli Kööpenhaminen akvaario. Ennen illallista tiimit näkivät kuinka pirajit aterioivat, ja ihmisten ateriointi tapahtui akvaarioiden välissä.

Perjantai 26.8.11



Päivän teemana oli "Coffee Flavour".

Aamu alkoi lyhyellä briiffauksella päivän tapahtumiin. Ohjelman kerrottiin olevan torstaita kevyempi ja aikataulun väljempi, joten aikaa jäisi yleiseen jutusteluun kahvi-ihmisten kanssa.

Aamiaisen ja briiffauksen jälkeen tiimeillä oli reilu tunti aikaa harjoitella espressonvalmistusta iltapäivällä tapahtuvaan Nordic Roaster 2011 -kilpailun espresso-osuuteen. Nordic Roaster on pohjoismaisille pienpaahtimoille avoin kilpailu, joka jakautuu espresso- ja suodatinkahviosuuksiin. Tässä kisassa yleisö pisteyttää kahvit maun perusteella.

Espressotreenien takia Suomen maajoukkueet joutuivat jättämään aamupäivän luennot väliin. Muu kisäväki osallistui biologi Morten Münchown luennolle maitovaahdon laadun tieteellisestä arvioinnista ja Stephen Vickin luennolle raakakahvin pakkaustapojen eroavaisuuksista.



Suomen Erikoiskahviyhdistys SEKO ry

1.11.2011

Lounaan jälkeen oli vuorossa NBC Bazaar eli hyväntekeväisyshuutokauppa. Tarjolla oli kaikenlaisia kohteita egora kohottavasta WBC2004 palkintovuohesta aina niin käytännöllisiin kahvinvalmistustarvikkeisiin.

Päivän viimeinen luento oli James Hoffmanin "Reinventing Espresso"; mainio katsaus siihen kuinka espressokulttuuri on tullut nykyiseen pisteeseensä, ja mihin suunta on nyt ja tulevaisuudessa.

Hoffmanin luennon jälkeen oli Nordic Roasterin espressonvalmistuksen aika. Kilpailevia paahtimoita oli 10, ja kun 5 maajoukkuetta jaettiin puoliksi, saatiin jokaiselle paahtajalle baristapari. Lähemmäs parisataa huolella valmistettua espressoja n. 40 minuuttiin oli baristapareilta kova rutistus, mutta onnistui kyllä! Suomen tiimin Kaisan ja Laurin valmistaman Ethiopian Shakiso -espresson oli paahtanut tsekkiläinen Double Shot, joka voitti Nordic Roasterin espresso-osion.

Kun espressoista oli selvitty, oli hyvin aikaa jutustella muiden osallistujien kanssa, ennen kuin bussi haki koko joukon kierrokselle vapaakaupunki Christianiaan.

Mielenkiintoisen, joskin aika pintapuolisen turistikierroksen jälkeen poistuttiin Christianiasta joenrantaan, josta osallistujat haettiin kanavaristeilylle kiertelemään kahdella vesibussilla Kööpenhaminan rantoja. Kierros päättyi keskustaan ympäristöministeriölle. Siellä tarjottiin herkullinen mutta rento grilliruokatyypinen illallinen keskusteluiden käydessä vilkkaana päivän aiheissa.

Lauantai 27.8.11

Päivän teema oli "Nordic Coffee Experience".

Kaikkien maiden piti ennakkotehtävänä työstää demonstraatio oman maansa kahvikulttuurista, ja valmistautua tarjoamaan sitä hyvin edustavaa kahvia tapahtumayleisölle. NBC:n osallistujat saivat tutustua

Suomen juoduimpaan kahviin eli Juhla Mokkaan, joka valmistettiin vakuumpakatusta kahvijauheesta. Muut maat olivat tuoneet erilaisten pienpaahtimoiden single origin papukahveja, ja koettivat saada ne jotenkin kuvaamaan oman maansa kahvikulttuuria. Suomen tiimin näkemyksen mukaan se on harhaanjohtavaa, jos vain 1% maan väestöstä juo kyseisiä kahveja. Suomen tiimi sai kuulla monelta osallistujalta jälkikäteen, että Suomi oli ainut maa, joka oikeasti toi esiin sen, mitä oman maan kahvikulttuuri todellisuudessa on.





Suomen Erikoiskahviyhdistys SEKO ry

1.11.2011

Toinen päivän suuri kilpailu oli Nordic Box, jossa tiimien piti tehdä kahdellesadalle henkilölle juomaa aineksista, jotka ilmoitettiin torstain tehtävänannossa. Suomen tiimi teki melko makean mutta myös hieman kirpsakanhapokkaan kahviuoman, jossa oli kermainen tyrnifloat ja syötävänä koristeena tyrnimarja. Tiimin oma fiilis tuotteesta oli hyvä - juomassa oli eniten kahvin makua verrattuna muihin juomiin, jotka olivat kyllä hyviä, mutta eivät erityisen kahvisia.

Sitten oli luentojen aika. Lauantaille osuivat parhaat luennot; Kyle Glanvillen kertomus Intelligentsia Coffee paahtimo-kahvilan kasvutarinasta ja liikeideasta oli näkökulmia avartava luento, ja laittoi miettimään asioita. Myös oslolaisen Maaemo-ravintolan Pontus Dahlstromin luento ravintolansa ideologiasta sai katsomaan ravintola-alaa eri silmin.

Viimeisen virallisen ohjelman jälkeen oli aika lähteä juhlimaan. Ensin oli vuorossa hieno gaalailallinen sporttiteemalla. Ruokailun ohessa julkaistiin myös NBC:n kolmen kärki - muita sijoituksia ei julkaista. Kisan voitti tällä kertaa Ruotsi, toiseksi ylsi ja kolmanneksi. Tulosten julkaisemisen jälkeen siirryttiin viihteen pariin.



Videoklippejä, kuvia ym. materiaalia löytyy [Nordic Barista Cupin virallisesta blogista](#).

Suomen Erikoiskahviyhdistyksen baristamaajoukkueesta voit lukea lisää [maajoukkueen omilta sivuilta](#) ja joukkueen aiempia kuulumisia löydät [SEKOn uutisista](#).

Suuri kiitos SEKO ry:n baristamaajoukkueen sponsoreille!

Karoliina Mäkelä
toiminnanjohtaja
karoliina.makela@seko.fi
Suomen Erikoiskahviyhdistys SEKO ry

 Vendor



Kaffecentralen