



Στο Redd Coffee για tailor-made, δροσιστικό cold brew



Όλοι συνήθως γνωρίζουμε με το καλημέρα τι καφέ θέλουμε, αλλά είμαστε άραγε σίγουροι τι ιδιαίτερα χαρακτηριστικά θα επιθυμούσαμε να έχει; Ποια είναι τα γευστικά γνωρίσματα του καφέ που μας ενθουσιάζουν (ή μας αποσυντονίζουν) από την πρώτη γουλιά; Το άρωμα, το σώμα, η οξύτητα, η γλυκύτητα, η ένταση, η επίγευση, η πολυπλοκότητα και τα άλλα χαρακτηριστικά ενός ροφήματος, όπως ο καλός καφές, βρίσκονται συνήθως εκτός της ζώνης ελέγχου μας, μια περισσότερο ή λιγότερο ευχάριστη έκπληξη μετά από βιαστική παραγγελία.

Για μένα, την απάντηση στον προβληματισμό αυτό έρχεται να δώσει ο REDD Coffee: από τις ετικέτες που αντικρίζει κανείς μπαίνοντας στα δύο καταστήματα, στο Κολωνάκι και στη Γλυφάδα, μπορεί να διαλέξει τι είναι πιο σημαντικό για εκείνον τη συγκεκριμένη στιγμή, ανάλογα με τη διάθεση και τις προσωπικές προτιμήσεις. Ισορροπία και άρωμα; Πολυπλοκότητα και επίγευση; Σώμα και φρουτώδη αρώματα; Όποια κι αν είναι η επιλογή, κρατήστε στο μυαλό πως ο καφές είναι προσωπική υπόθεση και μπορεί να είναι διαφορετικός κάθε φορά. Οφείλει όμως να είναι πάντα απολαυστικός. Το μόνο που έχει να κάνει κάποιος είναι να πει στους ανθρώπους του REDD τα επιμέρους χαρακτηριστικά που επιθυμεί να έχει το ρόφημά του. Κατόπιν αναλαμβάνουν οι άριστα εκπαιδευμένοι baristi δράση: δημιουργούν μέσα από έναν εμπειρικό αλγόριθμο που έχει να κάνει με τα διαφορετικά χαρμάνια (μετρημένα με ζυγαριά ακριβείας), την ιδιότυπη διαδικασία καβουρδίσματος (με ακρίβεια δευτερολέπτων) και τα εξειδικευμένα παρασκευαστικά πρωτόκολλα (με τις πιο προηγμένες μηχανές της αγοράς) ακριβώς αυτόν τον καφέ που επιθυμούμε.

Αν και εγώ είμαι δηλωμένη οπαδός του espresso, επειδή ο καιρός αρχίζει σιγά, σιγά να ζεσταίνει δε λέω όχι στον cold brew του REDD Coffee, που υπηρετεί το πιστά τη φιλοσοφία του "The Art Of Slow", περνώντας δυο φορές από απόσταση 12 ωρών. Έτσι, απαλλαγμένοι ολοκληρωτικά από ιζήματα (που είναι ευαίσθητα σε οξειδωση),



μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο για αρκετές εβδομάδες φρέσκος και γευστικός όπως την πρώτη μέρα.

Θα βρείτε, επίσης, απολαυστικό latte, πλούσιο flat white, πυκνό freddo και αυθεντικό americano, καθώς και limited single origins και blends που μπορείτε να αγοράσετε για το σπίτι. Ο Ανδρέας Καροτσιέρης, ιδρυτής και ψυχή του REDD Coffee από το 2002, ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο δοκιμάζοντας καφέδες από μικρούς και μεγάλους παραγωγούς, δίνοντας σημασία κυρίως στο γευστικό προφίλ της εκάστοτε πρώτης ύλης και όχι απαραίτητα στη χώρα προέλευσης, αφού η Κολομβία, η Κένυα, η Αιθιοπία, η Παπούα-Νέα Γουινέα, η Ινδονησία και οι άλλες αχανείς χώρες παραγωγής καφέ δίνουν διαφορετικό προϊόν από περιοχή σε περιοχή και από φάρμα σε φάρμα, και σπάνια έχουν τα ίδια χαρακτηριστικά, αντίθετα με ό,τι έχουμε μάθει μέχρι τώρα να πιστεύουμε. Σας προτρέπω να τον εμπιστευτείτε.

INFO

Redd Coffee Καψάλη 8, Κολωνάκι & Λεωφόρος Ποσειδώνος 71, Γλυφάδα, τηλ. επικοινωνίας: 210-69.28.050

