

Cup of Excellence



Hva er “Cup of Excellence”?

Kvalitet; Cup of Excellence er den største anerkjennelsen en kaffe kan få. For å bli rangert som en Cup of Excellence må kaffepartiet gjennom en tøff konkurranse hvor kun de beste partiene når opp. I Cup of Excellence (COE) smaksrangeres flere hundre kaffepartier. De 20 til 40 beste partiene blir solgt til høystbydende på en internettauksjon.

Sporbarhet; Du får all bakgrunnsinformasjon om kaffen og med denne kunnskapen blir kaffen personlig. Du vet hvem bonden er, regionen den kommer fra, byen og plantasjens navn, samt kaffens vekstforhold. I tillegg får du spesifikk informasjon om kaffetypen og prosesseringsmetode. Bonden følger kaffen fra innhøsting til auksjon.

Rettferdighet; På internettauksjonen betales det gjennomsnittlig over 3,5 ganger vanlig kaffepris. Mellom 80-85 % av salgssummen går direkte til bonden.

CoE ble startet av en dedikert gruppe brasilianske bønder, og er i dag administrert av en amerikansk nonprofit organisasjon ved navn The Alliance for Coffee Excellence, Inc. Programmet er nå i Bolivia, Brasil, Colombia, El Salvador, Guatemala, Costa Rica, Honduras, Nicaragua og Rwanda.

Selges på internettauksjon

Konkurransen CoE går ut på å smaksrangere de beste kaffene som er produsert i et land i en bestemt periode. Et utvalg av nasjonale og internasjonale kaffesmakere blindtester seg gjennom alle kaffeprøvene. Kun kaffene som får mer enn 84 av 100 poeng går videre i konkurransen. Disse får utmerkelsen "Cup of Excellence" og blir lagt ut for salg til høystbydende på internettauksjon.

Vinn-vinn situasjon

Gjennom CoE-programmet blir sjeldne og ellers bortgjemte kaffeskatter oppdaget. Dette er kaffe som ofte dyrkes i mikroklimaer av småskalaprodusenter og som hadde vært vanskelig å finne uten CoE.

CoE-programmet er unikt og det finnes ingen programmer som på samme måte fremskaffer kvalitetskaffe for spesialforretninger, kaffebarer og de som er glad i god kaffe. Uten et program som videreformidler partier på ned mot 1000 kg, ville disse partiene ha blitt blandet med annen kaffe.

Gevinsten for bøndene er stor og stadig flere satser på produksjon av kvalitetskaffe. Gjennom CoE programmet øker tilgjengeligheten og kvaliteten på noen av verdens beste kaffesorter. En vinn-vinn situasjon for både kaffebonder og kaffekjennere.

Internasjonal jury

CoE holdes årlig. Først blir det arrangert lokale konkurranser hvor innsendte kaffepartier blir vurdert av en lokal jury. Av disse blir 40-60 partier sendt videre til en internasjonal jury på 25-40 personer. Juryen smaker seg gjennom de utvalgte partiene under en ukes "cupping". Cupping vil si å smake kaffen "blindt" og så gradere den etter utvalgte smakskriterier som aroma, renhet, sødme, syrlighet, munnfølelse, smak, ettersmak og balanse.

Programmet er fullstendig transparent og integriteten ivaretas ved at jurymedlemmene ikke har innsikt i den enkelte kaffes opprinnelse. Konkurransen overvåkes av internasjonale revisorfirmaer.

Rett kvalitet til rett pris

I en tid hvor kaffeplantasjene og farmerne kjemper mot lave priser for god kvalitetskaffe, er dette programmet som et lys i enden av tunnelen. Programmet har bevist at de som er villige til å dyrke fram kaffe av utsøkt kvalitet vil finne kjøpere som er villige til å betale.

Etter konkurransen blir kaffepartiene auksjonert bort til høystbydende på internettauksjon.



Selvfølgelig vil vinnerpartiet få høyest pris, men alle lottene som har kommet med i konkurransen er av glimrende kvalitet og vil auksjoneres bort til en langt høyere pris enn gjennom vanlige distribusjonskanaler. Programmet har til nå betalt CoE-bøndene 3,5 ganger mer enn det kaffe gjennomsnittlig omsettes for på råvarebørsen .



Vi ser fremover

Kaffebrenneriets jurymedlemmer er Synøve Nesøen, Steinar Paulsrud, Thomas Pulpan, John Arild Stubberud, Cecilie Totland, Tine Birkeland og John Jones. Vi ser framover og gleder oss over et program som ikke bare fremmer kvaliteten på kaffe, men også mulighetene til å bedre forholdene til lokale kaffeplantasjer.

Disse partiene er kjøpt så langt i '09;

Buenos Aires, El Salvador #4
Buena Vista, El Salvador #22
El Filo, Honduras #7
La Guinellera, Honduras #28
La Montaña, Honduras #36
San Antonio, Nicaragua #9
Las Colinas, Nicaragua #13
Cafetín de San Martin, Costa Rica #5
El Mirador, Colombia #10
Café Origen, Bolivia #9
Café Rio Cumbre de la Selva, Bolivia #22

I 2009 er det også konkurranse og auksjon i Brasil. Vi håper å finne utsøkte kaffepartier også på disse auksjonene.

Du finner Kaffebrenneriet i:
Akersgaten 45, Akersgaten 16,
Brynjulf Bulls plass 2, Dannevigsgate 18
Fjordalléen 1, Karenlyst Allé 22
Karl Johans Gate 7, Løvenskioldsgate 2
Parkveien 25, Skovveien 8, Storgaten 2
Stortingsgata 28, Strøket 8 i Asker,
Theresesgate 35b, Thorvald Meyersgate 55
Ullevålsveien 39, Universitetsgata 18
Valkyriegate 3, Vogts gate 50

Kaffebrenneriet
STEDET FOR GOD KAFFE