



KOFFIE - *proeverij* -

DE KOFFIEGIDS

Leer specialty coffee proeven als een pro

Vier stappen, drie brandingniveaus en vijf zetmethodes — alles wat je nodig hebt om koffie bewuster te leren proeven, thuis of tijdens onze proeverij.

De vier stappen van koffie proeven

Proeven is een vaardigheid die je opbouwt. Deze volgorde gebruiken we ook tijdens de koffieproeverij — probeer ze eens bewust te doorlopen bij je volgende kopje.

1) Kijk

Bekijk de kleur van de koffie. Lichter duidt vaak op een fruitige, frisse koffie; donkerder op een voller, chocolade-achtig profiel.

2) Ruik

Houd je neus vlak boven het kopje voor je proeft. Aroma bepaalt het grootste deel van wat we "smaak" noemen — bloemig, nootachtig, fruitig?

3) Proef

Neem een kleine, luidruchtige slurp zodat de koffie zich verspreidt over je hele tong. Let op zuurtegraad, zoetheid en body (hoe "zwaar" de koffie aanvoelt).

4) Naproeven

Wat blijft er achter nadat je geslikt hebt? Een lange, aangename afdronk is vaak een teken van kwaliteitsvolle koffie.

Tip

Laat de koffie afkoelen. Bij een kwaliteitsvolle koffie komen de smaken dan nog meer tot hun recht. Bij een minder goede koffie komen de slechte smaken echter meer naar boven bij een lagere temperatuur.

Wat brandingsgraad met smaak doet

De brandingsgraad (roast) bepaalt in grote mate het smaakprofiel van je koffie. Dit is dezelfde schaal die we gebruiken bij onze koffieselectie.

Licht gebrand

Bloemig, fruitig, hogere zuurgraad. Laat de herkomst van de boon het best proeven. Ideaal voor filterkoffie.

Medium gebrand

Gebalanceerd tussen zuurgraad en body. Vaak karamel- of nootachtige tonen. Veelzijdig voor filter én espresso.

Donker gebrand

Vol, chocolade-achtig, lagere zuurgraad. De brandsmaak overheerst de herkomstsmak meer. Klassiek voor espresso.

Bij een koffieproeverij kiezen we voor light (en sporadisch medium) roast koffiebonen.

Het Smaakwiel

Tijdens een koffieproeverij leer hoe je smaken beter kan herkennen via het Flavor Wheel. Zo leer je smaken beter te benoemen. Dit helpt je in de zoektocht naar een koffie die het best bij jou past!

Counter Culture Coffee Taster's Flavor Wheel



Body Descriptors

Light	Medium	Heavy
Watery Skim Milk Tea-like	Round 2% Milk Creamy	Full Whole Milk Chewy

Adjectives & Intensifiers for Coffee

Crisp Bright Vibrant Tart	Muted Dull Mild	Wild Unbalanced Sharp Pointed	Structured Balanced	Dense Deep Complex	Soft Faint Delicate	Juicy Syrupy	Dry Astringent	Lingering Coating Dirty	Quick Clean
------------------------------------	-----------------------	--	------------------------	--------------------------	---------------------------	-----------------	-------------------	-------------------------------	----------------

Vijf manieren om slow coffee te zetten

Tijdens de koffieproeverij werken we met deze zetmethodes — elk met een eigen karakter.

Hario V60

Handmatig overgieten via een kegelvormige filter (pour over). Helder, licht kopje met veel aandacht voor detail.

Chemex

Vergelijkbaar met de V60, maar met dikker filterpapier voor een extra zuiver, zacht resultaat.

Clever Dripper

Combineert immersie (zoals French Press) met filteren — vergevingsgezind voor beginners.

Aeropress

Snel, compact en veelzijdig. Goed voor een vollere, ronde kop met weinig bodemresidu.

French Press

Volledige onderdompeling zonder papieren filter — volle body, meer olie en textuur in het kopje.

Liever leren met begeleiding?

Tijdens onze koffieproeverij doorlopen we deze stappen samen, met 4 specialty coffees en foodpairing.

