

Specialty Coffee และ Fine Robusta

เมื่อพูดถึงกาแฟคุณภาพสูงในปัจจุบัน ผู้คนมักคุ้นเคยกับคำว่า "Specialty Coffee" หรือ "กาแฟพิเศษ" แต่ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา มีคำใหม่ที่เกิดขึ้นในวงการกาแฟ คือ "Fine Robusta" หรือ "โรบัสตาเกรดพิเศษ" ซึ่งหลายคนอาจสับสนว่าสองคำนี้ต่างกันอย่างไร หรือเป็นสิ่งเดียวกันหรือไม่ คำตอบคือทั้งสองคำมีความเกี่ยวข้องกัน แต่มีจุดเน้นและบริบทที่แตกต่างกันอย่างชัดเจน

Specialty Coffee คืออะไร

Specialty Coffee หรือ "กาแฟพิเศษ" เป็นคำที่ใช้เรียกกาแฟที่มีคุณภาพสูงที่สุดตามมาตรฐานของ Specialty Coffee Association (SCA) ซึ่งเป็นองค์กรระดับโลกที่กำหนดมาตรฐานกาแฟ กาแฟจะถูกจัดว่าเป็น Specialty Coffee ได้ก็ต่อเมื่อผ่านการประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญที่เรียกว่า Q Grader และได้รับคะแนนอย่างน้อย 80 คะแนนจากเต็ม 100 คะแนน ในการชิมแบบ Cupping กระบวนการประเมินนี้ไม่ได้ดูแค่รสชาติเท่านั้น แต่ยังพิจารณาถึงคุณภาพของเมล็ดกาแฟดิบด้วย นอกจากนี้ ยังต้องผ่านการเก็บเกี่ยวแบบเลือกเฉพาะเมล็ดที่สุกเต็มที่ ไม่ใช่การเก็บแบบรูดทั้งกิ่งเหมือนกาแฟเชิงพาณิชย์ทั่วไป

สิ่งที่ทำให้ Specialty Coffee แตกต่างจากกาแฟทั่วไป คือ "ความชัดเจนของรสชาติ" และ "ความเป็นเอกลักษณ์" ของแหล่งปลูก กาแฟแต่ละล็อตจะมีโปรไฟล์รสชาติที่บ่งบอกถึงลักษณะเฉพาะของพื้นที่ปลูก เช่น คุณภาพดิน ภูมิอากาศ และระดับความสูง ซึ่งทำให้ผู้ดื่มสามารถสัมผัสถึงความแตกต่างของกาแฟจากแหล่งต่างๆ ได้ชัดเจน

โดยทั่วไปแล้ว Specialty Coffee ที่เราพบในตลาดส่วนใหญ่เป็นกาแฟสายพันธุ์อะราบิกา เนื่องจากอะราบิกามีศักยภาพในการให้รสชาติที่ซับซ้อนและมีรสชาติเปรี้ยวเล็กน้อย ซึ่งเป็นลักษณะที่ผู้ชื่นชอบกาแฟพิเศษ

Fine Robusta คืออะไร

Fine Robusta หรือ "โรบัสตาเกรดพิเศษ" เป็นคำที่เกิดขึ้นเพื่ออธิบายกาแฟโรบัสตาที่มีคุณภาพสูงจนเทียบเท่า Specialty Coffee ซึ่งในอดีตกาแฟโรบัสตามักถูกมองว่าเป็นกาแฟเกรดต่ำที่ใช้ทำกาแฟสำเร็จรูปหรือกาแฟผสม เพราะมีรสชาติขม เฝื่อน และขาดความซับซ้อนเมื่อเทียบกับอะราบิกา แต่ด้วยความก้าวหน้าทางการเกษตรและการแปรรูป ทำให้ผู้ผลิตกาแฟโรบัสตาในหลายประเทศ เช่น เวียดนาม อินโดนีเซีย และไทย เริ่มพัฒนากระบวนการปลูกและแปรรูปที่ได้มาตรฐานสูงขึ้น จนสามารถผลิตโรบัสตาที่มีรสชาติดีจนได้รับคะแนน 80 คะแนนขึ้นไปได้ ในการชิมโดยผู้เชี่ยวชาญที่เรียกว่า R Grader และต้องผ่านการแปรรูปอย่างพิถีพิถัน เช่น การหมักแบบควบคุม การตากอย่างสม่ำเสมอ และการคั่วที่เหมาะสม เช่นเดียวกับกาแฟอะราบิกา

การเกิดขึ้นของ Fine Robusta มีความสำคัญต่อวงการกาแฟในหลายมิติ ประการแรก ช่วยยกระดับภาพลักษณ์ของโรบัสตาจากกาแฟเกรดต่ำให้เป็นกาแฟคุณภาพสูงที่ควรค่าแก่การลิ้มลอง ประการที่สอง ช่วยสร้างรายได้ที่มากขึ้นให้เกษตรกรผู้ปลูกโรบัสตา ประการที่สาม Fine Robusta ช่วยเพิ่มความหลากหลายให้กับผู้บริโภคกาแฟพิเศษ ผู้ที่ชื่นชอบกาแฟเข้มข้นแต่ไม่ต้องการความขมของโรบัสตาทั่วไป มีทางเลือกใหม่ที่เป็นทั้งเข้มข้นและมีรสชาติดี ประการที่สี่ ช่วยสร้างความยั่งยืนให้กับอุตสาหกรรมกาแฟ

ความแตกต่างด้านสายพันธุ์และการปลูก

ความแตกต่างพื้นฐานที่สุดระหว่าง Specialty Coffee และ Fine Robusta อยู่ที่ "สายพันธุ์" ของกาแฟ โดยอะราบิกาสสามารถปลูกได้ที่ระดับความสูง 700 เมตรเหนือระดับน้ำทะเลขึ้นไป ในขณะที่โรบัสตาปลูกที่ระดับความสูงต่ำกว่า 700 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล สำหรับปริมาณคาเฟอีน โรบัสตามีคาเฟอีนสูงกว่าอะราบิกาประมาณ 2.2 - 2.7% ซึ่งเป็นหนึ่งในเหตุผลที่ทำให้โรบัสตามีรสขมกว่า แต่ก็ทำให้มีฤทธิ์กระตุ้นที่แรงกว่าด้วย

ความแตกต่างด้านกระบวนการแปรรูป

กระบวนการแปรรูป มีผลต่อรสชาติสุดท้ายของกาแฟ Specialty Coffee และ Fine Robusta โดยมีกระบวนการแปรรูปหลัก 3 แบบ ได้แก่ แบบ Washed (เปียก), แบบ Natural (แห้ง), และแบบ Honey ดังนี้

- 1) กระบวนการ Washed หรือที่เรียกว่า Wet Processing เป็นกระบวนการที่เอาเนื้อและเมือกออกจากเมล็ดกาแฟก่อนนำไปตากแห้ง กระบวนการนี้ใช้น้ำปริมาณมากและใช้เวลา 1-2 สัปดาห์
- 2) กระบวนการ Natural หรือ Dry Processing เป็นกระบวนการดั้งเดิมที่นำผลกาแฟทั้งลูกไปตากแห้งโดยไม่เอาเนื้อออก กระบวนการนี้ไม่ใช้น้ำเลยและใช้เวลา 3-4 สัปดาห์
- 3) กระบวนการ Honey เป็นกระบวนการลูกผสมที่เอาเนื้อออกแต่ทิ้งเมือกบางส่วนไว้ขณะตากแห้ง กระบวนการนี้ใช้น้ำน้อยและใช้เวลา 1-3 สัปดาห์

ความแตกต่างด้านรสชาติ

หากจะอธิบายเรื่องรสชาติให้เข้าใจง่ายๆ สามารถพูดได้ว่า "อะราบิกาให้รสเปรี้ยวหอม ส่วนโรบัสตาให้รสเข้มข้น"

อะราบิกา (Specialty Coffee) มีรสชาติคล้าย "ผลไม้และดอกไม้" เวลาดื่มจะรู้สึกสดชื่น รสเปรี้ยวเล็กน้อยเหมือนส้มหรือมะนาว บางครั้งมีกลิ่นหอมเหมือนดอกมะลิหรือดอกกุหลาบ รสชาติเบาบาง ไม่หนักท้อง ดื่มแล้วรู้สึกสะอาดปาก

Fine Robusta มีรสชาติคล้าย "ช็อกโกแลตและถั่ว" เวลาดื่มจะรู้สึกเข้มข้น มีรสขมเล็กน้อยแต่กลมกล่อม ไม่เผ็ดเหมือนโรบัสตาทั่วไป บางครั้งมีรสหวานเหมือนคาราเมลหรือน้ำตาลทรายแดง รสชาติหนักแน่น ดื่มแล้วรู้สึกเต็มปากเต็มคำเปรียบเทียบกับง่าย ๆ

สิ่งที่ทำให้ Fine Robusta น่าสนใจคือ "ความเข้มข้น" ที่เป็นเอกลักษณ์ของโรบัสตา ในขณะที่อะราบิกา ความเป็นกรดสูงและรสชาติผลไม้ Fine Robusta มักให้รสช็อกโกแลตเข้ม ถั่ว คาราเมล ซึ่งเป็นรสชาติที่แตกต่างจากอะราบิกาอย่างชัดเจน

ถ้าชอบกาแฟที่ "สดชื่น หอม เบา" → เลือกอะราบิกา

ถ้าชอบกาแฟที่ "เข้มข้น มัน นัว" → เลือก Fine Robusta

ถ้าชอบกาแฟใส่นม → Fine Robusta เข้ากันได้ดีกว่า

ถ้าชอบกาแฟดำ → อะราบิกาแสดงรสชาติได้ชัดเจนกว่า

ความแตกต่างด้านราคาและตลาด

ในแง่ของราคา Specialty Coffee และ Fine Robusta ต่างมีราคาสูงกว่ากาแฟเชิงพาณิชย์ทั่วไป เนื่องจากกระบวนการผลิตที่พิถีพิถันและปริมาณที่จำกัด อย่างไรก็ตาม Fine Robusta มักมีราคาต่ำกว่า อะราบิกา (Specialty Coffee) เล็กน้อย เนื่องจากโรบัสต่ายังคงถูกมองว่าเป็นสายพันธุ์รองในบางตลาด แต่ราคาของ Fine Robusta ก็สูงกว่าโรบัสตาทั่วไป 200-400%

ตลาดของ Specialty Coffee มีขนาดใหญ่และเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในอเมริกาเหนือ ยุโรป และเอเชียตะวันออก ในขณะที่ตลาดของ Fine Robusta กำลังเติบโตอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะในเวียดนาม อินโดนีเซีย และไทย ซึ่งเป็นผู้ผลิตโรบัสตารายใหญ่ของโลก

คำแนะนำสำหรับการเลือกซื้อ

เมื่อเลือกซื้อ Specialty Coffee หรือ Fine Robusta มีข้อควรพิจารณา 5 ข้อ ดังนี้

1) วันที่คั่ว เวลาที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการบริโภคคือภายใน 2-4 สัปดาห์หลังการคั่ว ซึ่งเป็นระยะที่กาแฟคายแก๊ส ซึ่งให้มิติของรสชาติและกลิ่นหอมชัดเจนที่สุด

2) แหล่งปลูก พื้นที่เพาะปลูกที่มีความเหมาะสมทางกายภาพและภูมิอากาศต่อสายพันธุ์ มักเอื้อต่อการแสดงออกถึงอัตลักษณ์ทางรสชาติ ทั้งนี้แหล่งปลูกไม่ได้เป็นตัวกำหนดคุณภาพในทุกบริบท

3) กระบวนการแปรรูป วิธีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวส่งผลโดยตรงต่อโปรไฟล์รสชาติ โดยวิธี Natural หรือ Honey จะเด่นด้านโทนผลไม้และความหวานฉ่ำ ขณะที่วิธี Washed ให้รสชาติที่สะอาด คมชัด และจำแนกกลิ่นได้ง่าย

4) คะแนน Cupping เกณฑ์คะแนนมาตรฐานตั้งแต่ 84-86 คะแนนขึ้นไป สะท้อนถึงคุณภาพ ความประณีต และความซับซ้อนของรสชาติที่สูงกว่ากลุ่มคะแนน 80-83 คะแนน

5) ความโปร่งใสของฉลาก ผู้ผลิตหรือโรงคั่วที่มีมาตรฐานมักระบุรายละเอียดสำคัญไว้อย่างครบถ้วน ทั้งแหล่งปลูก วิธีแปรรูป และวันที่คั่ว หากข้อมูลเหล่านี้มีความคลุมเครือ อาจต้องพิจารณาความน่าเชื่อถือและมาตรฐานที่แท้จริงของกาแฟนั้นๆ เพิ่มเติม

บทสรุป

หากจะสรุปให้เข้าใจง่ายๆ Specialty Coffee คือ "กาแฟเกรดพิเศษ" ที่ผ่านมาตรฐาน 80 คะแนนขึ้นไป ไม่ว่าจะเป็นอะราบิกาหรือโรบัสตา ในขณะที่ Fine Robusta คือ "โรบัสตาเกรดพิเศษ" ที่เป็นส่วนหนึ่งของ Specialty Coffee แต่เน้นเฉพาะโรบัสตาเท่านั้น ความแตกต่างหลักอยู่ที่ "สายพันธุ์" และ "โปรไฟล์รสชาติ" Specialty Coffee (อะราบิกา) มีความเป็นกรดสูง รสชาติผลไม้และดอกไม้ ในขณะที่ Fine Robusta มีความเข้มข้น รสชาติช็อกโกแลต ถั่ว และคาเฟอีนสูง ทั้งสองชนิดต่างเป็นกาแฟคุณภาพสูงที่ควรค่าแก่การลิ้มลอง ขึ้นอยู่กับความชอบส่วนบุคคลของผู้ดื่ม

ไม่ว่าคุณจะเลือก Specialty Coffee (อะราบิกา) หรือ Fine Robusta สิ่งสำคัญที่สุดคือการสนับสนุนเกษตรกรผู้ผลิตกาแฟคุณภาพสูง และช่วยสร้างอุตสาหกรรมกาแฟที่ยั่งยืนและเป็นธรรมสำหรับทุกคน เพราะกาแฟที่ดีไม่เพียงแต่ให้รสชาติที่ดี แต่ยังให้เรื่องราวและความเป็นอยู่ที่ดีของเกษตรกรผู้ผลิตด้วย

กลุ่มส่งเสริมไม้ยืนต้น สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร