



2004-06-22

Norrmän världsmästare i att göra espresso

Norden dominerar i espressos hemland. Världens bästa kaffebartender är norrmän och heter Tim Wendelboe. Det var tredje VM-försöket för norrmannen som på söndagen segrade i världsmästerskapet som handlar om att göra perfekta och vackra exemplar av espresso, cappuccino och en egenkomponerad espressodryck. Finalen avgjordes i Trieste (Italien). Sverige nådde inte riktigt ända fram och trots en bra prestation var det färdigtävlade efter kvalomgången. Fyra av fem världsmästare genom åren är från Norden.

Tim Wendelboe vann med en lika charmig som korrekt presentation, strax före en trio från; Kanada, Danmark och Island. Årets deltagare höll mycket hög kvalitet och det var hårfint mellan baristorna i toppen. VM som genomfördes för femte året lockade i år 37 länder och var större än någonsin, dessutom en enorm publikframgång med hundratals besökare.

Den svenska Baristamästaren Daniel Remheden, som även vunnit lattepriset Beige Award 2002, har sedan han vann Barista Cup den 26:e april legat i hårdträning. Tyvärr räckte inte de sex tusen perfekta espresso som bryggdes under träningen till en finalplats. Men Sverige får snart en ny chans när Nordic Barista Cup genomförs 28-31 oktober, 2004, på Island.

Fakta Barista-VM 2004

Antal deltagande nationer från start: 37

Uppgift: De tävlande har 15 minuter på sig att servera juryn en espresso, en cappuccino och en egenkomponerad alkoholfri espressodryck

Juryn bedömer: Utseende och smak, presentation av dryck, renlighet kring arbetsyta och teknik.

Resultat:

1. Norge
2. Kanada
3. Danmark
4. Island
5. Libanon
6. Nya Zeeland

Sverige nådde inte riktigt ända fram och trots en bra prestation var det färdigtävlade efter kvalomgången

Arrangör: Europeiska specialkaffeföreningen SCAE

Syfte: Att främja och inspirera världens kaffebartender och på det sättet höja kvaliteten på espressobaserade drycker och baristornas kompetens i hela världen.

En perfekt espresso: Cirka 3 cl kaffe bryggt genom att vatten pressas genom kaffet med ett tryck av cirka 9 bar. Korrekt gjord täcks den av ett lager crema (skum) och saknar bismaker och bitterämnen (som under trycket lämnas kvar i kaffesumpen).

En perfekt cappuccino: Espresso blandad med ångad mjölk och täckt med mjölkskum. Om mjölken har rätt konsistens och temperatur (60-65 grader) blandas skummet med kaffets crema och bildar den typiska bruna kransen på koppens sidor. Den ska kunna drickas direkt.

För ytterligare information, vänligen kontakta

Janne Bonin, Specialkaffeföreningen, styrelsemedlem, telefon 0706-277 557

Gunilla Steinwall, projektledare Svensk Mjölk (medarrangör för svenska Barista Cup), telefon 0708-33 44 71

För allmänt material kring den nya kaffekulturen (bilder på Daniel från VM med mera), se www.beige.nu

Besök också www.worldbaristachampionship.com för mer info om VM och vinnaren Tim Wendelboe.