



«Желтый Бурбон» для россиян: первые шаги



В России стартует программа, которая представит российскому потребителю новый бренд элитного бразильского кофе – «Желтый Бурбон». В этом проекте принимают участие производители «Желтого Бурбона» совместно с торговой палатой Бразилия-Россия штата Минас-Жерайс, официальный представитель производителя в России – компания «Сантос», а также эксклюзивный обжарщик – компания «Монтана Кофе». К программе большой интерес проявляет бразильское правительство, и это понятно: продвижение бразильского кофе специальных сортов служит преодолению устаревшего стереотипа, согласно которому бразильский кофе – это продукт, производимый в огромных количествах и не отличающийся высоким качеством. Российский потребитель сможет непосредственно убедиться в уникальности вкусовых характеристик бразильских элитных сортов, в частности, «Желтого бурбона». Об истории этого кофе, его ботанических и генетических характеристиках, вкусовых достоинствах и планах представления на российском рынке спешिएлти кофе читателям «К&Ч» рассказывают президент торговой палаты Бразилия – Россия штата Минас-Жерайс Владимир Котилевски де Корвалио и президент компании «Монтана Кофе» Александр Малчик.

– Прежде всего, читателям «К&Ч» было бы интересно узнать, почему среди разнообразия сортов спешिएлти кофе «Желтый Бурбон» выделяется особо?

Владимир Корвалио (далее – В.К.): Начнем с того, что «Желтый Бурбон» по своим ботаническим и генетическим характеристикам сильно отличается от других сортов Арабики таких, как Ново Мундо, Катуйа красный и Катуйа желтый. Он начинает цвести на месяц раньше других бразильских сортов, растет на



Фото: Личный архив В.Корвалио

Владимир Корвалио

больших высотах с более прохладным климатом, урожайность его значительно ниже, а размеры зерен меньше 16 калибра. Одновременно с этим, сорт имеет уникальные вкусовые и ароматические характеристики. Генетическое происхождение «Желтого Бурбона» плохо изучено, исследования по его генетическому сопоставлению с другими сортами Арабики в Бразилии только начинаются. В настоящее время мы располагаем лишь результатами первичных анализов, которые позволяют предположить, что этот

кофе может быть иной разновидностью кофейного растения, сильно отличающейся от Арабики.

Александр Малчик (далее – А.М.): Это скорее другой ботанический вид или подвид кофейного растения, генетику которого еще предстоит изучить ученым.

В.К.: У этого кофе есть еще одна интересная ботаническая особенность: «Желтый Бурбон» никогда не проходил циклы скрещивания, как это было с другими сортами в период поисков и отбора наиболее сильных растений с ярко выраженными признаками. Из истории культивирования кофе мы знаем, что работы с кофейными растениями в Бразилии проводились очень активно, но не затронули «Желтый Бурбон». Это позволяет предположить у него более выраженную, по сравнению с другими сортами Арабики, генетическую вариативность.

А.М.: Считается, что общеизвестный сорт Бурбон на протяжении всей истории его выращивания и селекции, начиная еще с эфиопских времен, не проходил процедур скрещивания. На самом же деле это только предположение. Что же касается «Желтого Бурбона», то его генетические характеристики явно свидетельствуют о том, что он сохранился в своем первозданном виде таким, каким он был когда-то еще в Эфиопии.

– *А что известно об истории появления «Желтого Бурбона» в Бразилии?*

В.К.: Известно, что в 1715 году он был привезен из Йемена на остров Бурбон (Французская Гвиана). Оттуда попал в Латинскую Америку, и именно – в Бразилию. Самое интересное, что на острове Бурбон, как и в Йемене, этого сорта уже давно не существует, он исчез. А вот в Бразилии он прижился лишь в высокогорных районах юго-запада штата Минас – Жерайс.

А.М.: К слову сказать, не по всей Бразилии, а только в небольшом районе одного штата. Во всяком случае, это то, что мы знаем точно.

– *Вы хотите сказать, что сведений об этом кофе не так уж много?*

В.К.: Вы правы. Дело в том, что получить ту информацию, которая нас интересует в связи с «Желтым Бурбоном», объективно очень сложно. Правда, торговая палата Бразилия – Россия сейчас делает попытки мапировать, то есть, составить карту всего производства «Желтого Бурбона» в штате Минас-Жерайс. Осуществить это очень непросто: необходимо высылать персонал на места, уметь четко отличать «Желтый Бурбон» от других сортов кофе, плоды которых также имеют желтый цвет. Ведь нередко производители думают, что они выращивают «Желтый Бурбон», однако при экспертном рассмотрении выясняется, что это не так: есть желто-плодные сорта кофе ничего общего не имеющие с «Желтым Бурбоном». В настоящее время практически весь экспорт «Желтого Бурбона» уходит в Соединенные Штаты и Японию, поэтому нас интересует, что осталось для экспорта на другие мировые

рынки. Так что необходимо провести серьезный анализ по всем направлениям.

– *Значит ли это, что вы не располагаете хотя бы примерными данными о том, сколько «Желтого Бурбона» есть в Бразилии?*

В.К.: Сейчас в Бразилии не существует четкой статистики, отслеживающей специальные сорта бразильского кофе: исторически этим просто еще не занимались вплотную. В последние годы специальным сортам начали уделять более пристальное внимание, тем не менее, все еще трудно определить, какова доля «Желтого Бурбона» в общем производстве бразильского кофе.

А.М.: Единственное, что известно определено: «Желтого Бурбона» очень мало и он растет только в Бразилии. Узнать, где в Бразилии растет «Желтый Бурбон» и сколько его, сложно еще и потому, что на fazendas можно обнаружить всего лишь несколько кустов, количество ягод с которых не представляется существенным: нас-то интересуют те fazendas, где есть возможность получения этого сорта кофе в коммерческих количествах, позволяющих хотя как-то планировать продажи.

– *Насколько оправдано, в таком случае, начинать поставки «Желтого Бурбона» в Россию, если по ключевым вопросам еще нет полной определенности?*



Фото: Личный архив А. Малчика

Александр Малчик

● Оперативная информация о главных событиях в мире кофе и чая, комментарии экспертов

● еженедельные обзоры биржевых торгов по кофе и международных чайных аукционов

● полезные контакты в мире кофе и чая

www.coffeetea.ru



Фото: RVR Consult

Ягоды Желтого Бурбона

В.К.: Несмотря на то, что пока сложно прогнозировать реальные коммерческие объемы и технологии, гарантирующие подлинность, нужное количество и качество «Желтого Бурбона», мы все же начали его поставку через нашего эксклюзивного представителя в России – компанию «Сантос». Объясняется это тем, что мы уже располагаем абсолютно точной информацией об одной-двух фазендах, где растет тот кофе, который нас интересует. Компания «Монтана Кофе» в настоящее время уже обжаривает урожай «Желтого Бурбона» с фазенды Кашоэйра, принадлежащей компании Santo Antonio и владельцем которой является Энрике Камбрайя. Торговая палата во время сбора урожая «Желтого Бурбона» направляет на эту плантацию своих специалистов, они просматривают весь урожай и на каждый лот зерен выдают специальный сертификат. В Россию этот кофе, как я уже отмечал, поставляет компания «Сантос» и по эксклюзивному договору передает весь свой импорт компании «Монтана Кофе», которая обжаривает и фасует его. Так что к начальному этапу мы, как видите, подготовлены серьезно и имеем гарантированную возможность отслеживать всю цепочку от куста до чашки. Кроме того, мы в ближайшем будущем получим Желтый Бурбон и со второй фазенды, «Монте Аллегро».

А.М.: Я бы хотел добавить к сказанному, что кофе, о котором мы сегодня говорим, действительно уникален. Поэтому заниматься им нужно сразу по всем направлениям: и исследовать, и продвигать. В мире есть много хорошего, замечательного кофе, и разные страны производят его уникальные сорта и виды. В нашем случае – это бразильский «Желтый Бурбон», его смело можно назвать «сливками сливок». Я говорю так, потому что этот кофе редкий по нескольким параметрам: объективно его очень мало, обрабатывают его способом natural, приме-

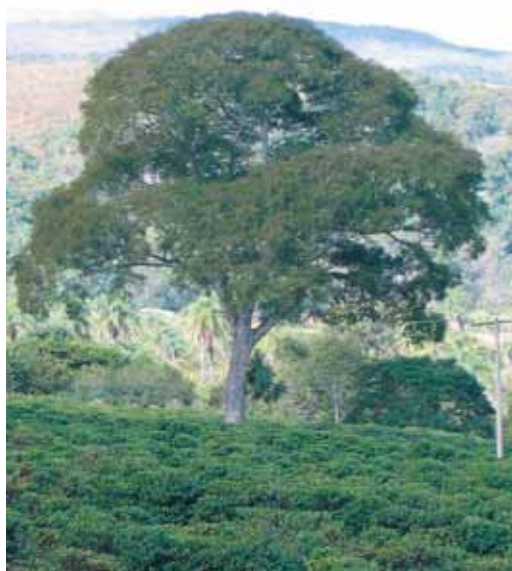


Фото: RVR Consult

Плантации кофе в Бразилии



Фото: RVR Consult

Одна из бразильских фазенд, где выращивают кофе

няемом только в Бразилии, и обладает он уникальными вкусовыми характеристиками.

– Какие же факторы, определяют уникальность вкуса и аромата этого кофе?

В.К.: Помимо климата, почвы, высотности и способа первичной переработки, традиционно определяющих качество кофе, у этого сорта есть еще такая особенность: кожура ягод «Желтого Бурбона» тоньше, чем у других сортов кофе. За счет этого и благодаря натуральной сушке (способ natural) зерно вбирает кислотность кожицы в меньших количествах. К тому же, более тонкая кожура позволяет солнечным лучам воздействовать с большим эффектом на созревающие ягоды и зерно, делая их особенно сладкими, снижая при этом вероятность заражения грибок.

А.М.: Возможность высушить ягоду прямо на ветвях позволяет сохранить те полезные вещества, которые невозможно сохранить при использовании воды для очистки

кофейных зерен. Мы получаем уникальный продукт, в котором кислотность выражена не так ярко, как, скажем, в коста-риканском «Террасу» или в другой мытой Арабике, но который обладает невероятно сбалансированным и очень богатым вкусом. Правильно обжаренный «Желтый Бурбон» очень сладкий на вкус и его можно пить, не добавляя сахар вообще!

– Можно ли сейчас говорить о том, что «Желтый Бурбон» уже есть в России и проект запущен?

А.М.: Мы начали предлагать «Желтый Бурбон» нашим клиентам совсем недавно, хотя одному из них мы поставляем его уже в течение года. Пока речь идет об очень небольших количествах кофе,

обжаренного и расфасованного в пакеты по 150 г. на нашем производстве в Москве. Наш «Желтый Бурбон» уже приобретают регионы, и продается он там в бутиках.

В.К.: Проект находится в стадии пилотной отработки и поэтому о коммерческих планах говорить несколько

преждевременно. Бразильские участники проекта руководствуются, в первую очередь, соображениями престижа продукта, штата Минас-Жерайс и страны-производителя. В России с нашим представителем – компанией «Сантос» и таким партнером, как «Монтана Кофе», мы ожидаем открыть новый для «Желтого Бурбона» рынок. Если российские ценители элитного кофе заинтересуются им, это сделает наш проект интересным и с коммерческой точки зрения. На данный момент мы можем позволить себе быть тщательными в отладке всей цепочки поставки, и не заботиться о затратах. Для нас важно отработать все детали, чтобы иметь возможность абсолютно уверенно утверждать: это «Желтый Бурбон».

А.М.: Сейчас в нашем распоряжении в России уже есть небольшая партия сертифицированного торгового пала-

той Бразилия – Россия «Желтого Бурбона», которую мы будем пополнять по мере того, как кофе из этой партии будет обжариваться и продаваться. Для рынка это новый, дорогой, эксклюзивный продукт, с которым российский потребитель практически еще не знаком. Такие бренды, как «Блю Маунтин» или «Копи Лювак», гарантированно находят своего покупателя, потому что они хорошо раскручены и люди готовы платить за них большие деньги, чтобы хотя бы попробовать. «Желтый Бурбон» пока еще не имеет той известности в мире, которой он заслуживает, и связано это с тем, что его производители еще не занимались специальным его изучением и до сих пор не представляли этот кофе рынку.

Как я уже говорил, «Монтана Кофе» уже около года поставляет «Желтый Бурбон» – в кофейни «Кофе Бин», а теперь продает его и в своих кофейнях.

В.К.: Мы представили Российскому рынку новый дорогостоящий элитный продукт и нам важен его престиж. Поэтому, если появляется клиент, готовый приобрести «Желтый Бурбон» по заявленной цене, это еще не все: здесь важно и то, готов ли продавец отдать этот редкий сорт кофе именно этому клиенту. Необходимо, чтобы наш клиент тоже ответственно относился к продукту и располагал возможностями, обеспечиваю-

щими сохранность исходных уникальных качеств этого кофе. Мы везли этот кофе с огромными предосторожностями, и поэтому не можем ни на одном этапе допустить небрежность в обращении с ним.

Торговая палата и представители производителя в настоящее время получают от «Монтана Кофе» промежуточные результаты, ведут наблюдения за рынком, чтобы понимать, как он поведет себя в отношении «Желтого Бурбона». Участники программы совместно выстраивают политику нового бренда, координируя все свои действия.

Эксперимент начался: остается внимательно следить за тем, как потребитель оценит этот, по нашему глубокому убеждению, уникальный продукт, и постепенно развивать бренд «Желтый Бурбон» на благодатной российской почве. ■



фото: EVE Consult

Так выглядит Желтый Бурбон

Прикоснись
к совершенству



- Холдинг «Монтана Кофе» работает на российском рынке с 1992 года.
- Производит более 30 сортов свежесобранного кофе класса «Премиум»: в зернах и молотый, моно и ароматизированные сорта, эспрессо смеси.
- Весь ассортимент кофе классифицируется по международным стандартам, как продукт специального кофейного производства (Speciality Coffee Industry).
- Компания «Монтана кофе» закупает элитное зерно, 100% Арабика, непосредственно с высокогорных плантаций у ведущих мировых производителей зеленого кофе.
- Сеть собственных кофеен в Москве.
- Компания по продаже, установке и обслуживанию кофейного оборудования.
- Профессиональный центр обучения «Формула Кофе».
- Филиал в Санкт-Петербурге.



Монтана Кофе

Москва:
Тел: (095) 975-3367, 975-3832
Тел/факс: 975-3511
e-mail: office@montana.ru

Санкт-Петербург:
Тел: (812) 327-9348, 374-8019
e-mail: montan@yandex.ru

www.montana.ru