



Jak vybrat kávu: světlé vs. tmavé pražení

Styl pražení zásadně ovlivňuje chuť, aroma i celkový charakter kávy. Jaký je rozdíl mezi světlým a tmavým pražením, kdy se který typ hodí a podle čeho vybírat, aby výsledek odpovídal vašim preferencím?

Dva světy pražení

Světlé a tmavé pražení představují dva odlišné přístupy k tomu, jak pracovat s chuťovým potenciálem kávového zrna. „Světlé pražení umožňuje vyniknout původu kávy – projevuje se vyšší ovocnost, acidita a konkrétní chuťové tóny, například peckové ovoce nebo květiny. Chuť bývá komplexnější a vrstevnatější,“ vysvětluje Jiří Giesl, zakladatel pražírny a kaváren Pikola a dodává, že zvýšený zájem o světle pražené kávy souvisí s širším trendem výběrové kávy a důrazem na transparentnost původu. Takto pražené kávy si zachovávají charakter dané oblasti i způsobu zpracování a jsou typické jemnějším, ale rozmanitým aromatem.

Naopak tmavé pražení posouvá chuťový profil jiným směrem. „U tmavého pražení se více prosazují tóny hořké čokolády, oříšků a plnější tělo. Aroma je výraznější, často s intenzivnější hořkostí a zemitějšími tóny,“ doplňuje Jiří Giesl. Tento styl pražení je proto často vnímán jako chuťově stabilnější a přímočařejší.

Rozhoduje chuť i příprava

Posun k světle pražené kávě je patrný nejen v kavárnách, ale i v domácí přípravě. Otázka, zda existuje „správné“ pražení, ale nemá jednoznačnou odpověď. „Správné je to, co vám chutná. Ostatní jsou spíše doporučení vycházející ze způsobu přípravy a osobních preferencí,“ říká Jiří Giesl. Obecně platí, že světlejší pražení vynikne při přípravě [filtrované](#) kávy, zatímco tmavší se dobře uplatní v espresso. Tato doporučení ale nejsou závazná a výsledná volba vždy závisí na očekávání konkrétního konzumenta.

Výsledná chuť kávy není dána pouze stylem pražení, ale i způsobem její přípravy. „Správné nastavení extrakce, teploty a tlaku je zásadní pro to, aby se chuťový profil plně rozvinul, a to zejména u světle pražených káv, které jsou na přesnost přípravy citlivější. Moderní [kávovary](#) dnes umožňují přesnou kontrolu jednotlivých parametrů a přizpůsobení přípravy konkrétnímu typu pražení,“ říká Václav Mlčoch, kávový specialista značky Sage.

Co sledovat při výběru

Káva se podle odborníků postupně posunula od běžného nápoje k produktu, který nabízí širokou škálu chuťových profilů. Při výběru kávy se proto kromě typu pražení vyplatí sledovat i několik zásadních informací. „Klíčové je především datum pražení, které by ideálně nemělo být starší než jeden měsíc. Důležitý je i původ kávy, včetně konkrétní farmy nebo producenta, odrůda a způsob zpracování. Právě tyto faktory mají zásadní vliv na výslednou chuť,“ dodává V. Mlčoch.

Neméně důležitou roli hraje i popis chuťového profilu, který pomáhá orientovat se v charakteru kávy. „Výběr kávy není otázkou správnosti, ale hledání vlastní preference. Je to proces, který se vyvíjí s každou další zkušeností,“ doplňuje Jiří Giesl.



Tip Sage: ESPRESSO S INTUICÍ BARISTY

Pákový kávovar Sage THE BARISTA TOUCH Impress™ s dotykovým displejem představuje ideální kompromis mezi plnoautomatickým a manuálním kávovarem. Nabízí integrovaný mlýnek, páku i parní trysku na mléko, přitom jejich ovládání zůstává maximálně jednoduché a intuitivní. Díky přehlednému dotykovému displeji vás přístroj krok za krokem provede přípravou, takže si perfektní šálek kávy zvládnete připravit hned napoprvé. Stačí si vybrat z osmi přednastavených nápojů – včetně studené extrakce kávy – a vychutnávat.

Cena: 31 999 Kč, www.sagecz.cz

Tip Sage: FILTROVANÁ KÁVA BEZ KOMPROMISŮ

Překapávací kávovar Sage the Luxe Brewer™ Thermal dokazuje, že i filtrovaná káva může mít špičkovou kvalitu a zároveň maximální jednoduchost. Automatický režim „Brew“ hlídá ideální teplotu i čas extrakce podle standardu SCA, takže si na perfektně vyváženém šálku pochutnáte bez složitého nastavování. Náročnější uživatele potěší možnost vlastních úprav nebo volba mezi plochým a kónickým filtrem pro odlišné chuťové profily. Nechybí ani rychlá příprava cold brew za pouhých 30 minut či praktický časovač. Díky termokonvici navíc zůstane káva teplá až 4 hodiny.

Cena: 7 999 Kč, www.sagecz.cz

O značce Sage:

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty se prodávají ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Breville se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinula jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na tři roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko značku Sage zastupuje exkluzivně společnost Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu www.sagecz.cz.

Kontakt pro média:

Hedvika Přibová
PHOENIX COMMUNICATION
110 00 | Praha 1 | Opletalova 919/5
hedvika@phoenixcom.cz
+420 774 273 821