

הארץ

חם, חזק ועמיד. זן נשכח יאפשר גידול קפה איכותי למרות התחממות העולם

משבר האקלים מאיים על גידול הערביקה - הזן שחובבי קפה איכותי בכל העולם נשבעים בשמו. חוקרים איתרו זן קפה שגדל בר בגיניאה, בסיירה לאון ובחוף השנהב, שקרוב לערביקה באיכותו ורגישותו לאקלים חם פחותה. עכשיו נבחנות דרכים לגדל אותו כדי לספק לעולם הצמא קפה משובח





חברים בצוות המחקר עם שיחי קפה מזן סטנופילה בסיירה לאון. קפה מזן זה גדל במערב אפריקה צילום: AFP - HANDOUT



אסף רונאל

פורסם ב-29.04.21



תקציר הכתבה ב-76 מילים +

זן בר נשכח של קפה, הדומה בטעמו לזן הערביקה המבוקש אך גדל באקלים חם יותר, מוצג במאמר שפורסם בשבוע שעבר בכתב העת המדעי [Nature Plants](#). לזן, ששמו סטנופילה (stenophylla) והוא גדל במערב אפריקה, יש פוטנציאל לאפשר גידול של קפה איכותי גם בעולם שהולך ומתחמם בגלל משבר האקלים. המחקר מזכיר שיש יותר מ-120 זני קפה המוכרים למדע, שנזנחו ונשכחו במאה ה-20 עד שהעניין הצרכני הגובר בקפה איכותי ומשבר האקלים המאיים על המשך גידולו עוררו מחדש את העניין בהם.

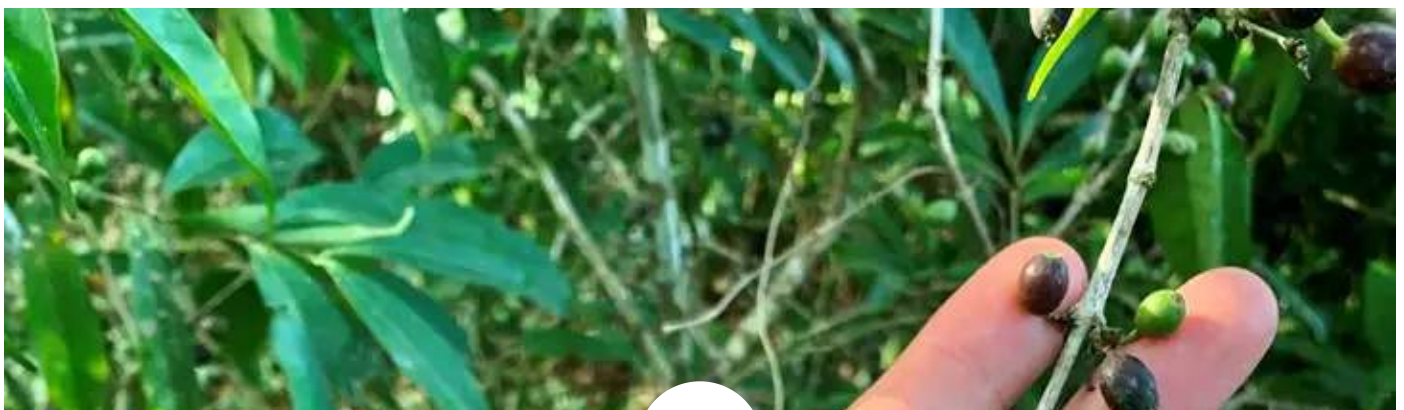
כיום, 99% מפולי הקפה הנצרכים בעולם מקורם בשני זנים של קפה, ערביקה ורובוסטה. הראשון והוותיק יותר נחשב לקפה האיכותי, והשני משמש בעיקר כדי "לייצר נפח" ולהוריד את עלות הקפה. הערביקה היה זן הקפה הראשון שבויית בידי האדם, ככל הנראה בתימן, לאחר שהובא לשם מאתיופיה. משם תרבות שתיית הקפה העשוי מפולים קלויים התפשטה בעולם – תחילה למצרים ולטורקיה ומהן לאירופה.

הקולוניאליסטים האירופים הפיצו את גידולי הקפה ברחבי העולם – מאינדונזיה ועד ברזיל. אולם בעשורים האחרונים של המאה ה-19 פגעה מחלה בגידולי הקפה והמגדלים, בעיקר באזורים שבשליטת ההולנדים בדרום-מזרח אסיה, חיפשו מינים עמידים יותר. באותה תקופה מספר רב של מיני בר של קפה לוקטו בידי בני אדם, בעיקר באסיה ובאפריקה. מגדלי הקפה ההולנדים ניסו שניים מהם: ליבריקה ורובוסטה.



רוצים סיכום? קבלו את "היומית" כל ערב ישירות למייל

הרשמה בקליק





שיח קפה סטנופילה בסיירה לאון. בעשורים האחרונים של המאה ה-19 מספר רב של מיני בר של קפה לוקטו בידי בני אדם צילום: AFP - HANDOUT

עד 2050 יבול הקפה בעולם יצטמצם בחצי, בשל שינויי האקלים האם שתיית קפה טובה לבריאות? ייתכן שלמידת מכונה תעזור לנו להבין

נעה ברגר, סוציולוגית של תרבות שתיית הקפה, מסבירה כי הרובוסטה החל לצבור פופולריות כקפה עמיד יותר מהערביקה "המפונק". עד אמצע המאה ה-20, אומרת ברגר, המגדלים והצרכנים התעניינו יותר במראה הפולים ובאחידותם. באותה תקופה הקפה הברזילאי נחשב לאיכותי ביותר, ולא היה עניין רב בזן של הפולים.

אבל בתחילת המאה ה-20 המציאו מהנדסים איטלקים את מה שנודע כמכונת האספרסו הראשונה, ועשו את הצעד הראשון לפיתוח תרבות הקפה המודרנית. ב-1952 נפתח המוקה בר בלונדון, שהיה בית הקפה הראשון בבריטניה שהגיש קפה רחוקה ומחורטל.



"הסטנדרטים להערכת איכות השתנו במאה ה-20. הדגש היה יותר על הפרופיל הארומטי של מיני הקפה, ופחות על הנראות שלהם", אומרת ברגר, שכותבת דוקטורט על מהפכת איכות הקפה בצרפת וברזיל במכון ללימודים מתקדמים בפריז. "השינוי הזה הביא להעדפה מסוימת של פולים מזן ערביקה, שמקורם בעיקר במרכז אמריקה ובקולומביה, וגם באתיופיה ובקניה".



ייבוש פולי קפה בחווה בברזיל. גידול הערביקה האיכותי אפשרי רק בתנאים אקלימיים מסוימים צילום: Paulo Whitaker/רויטרס

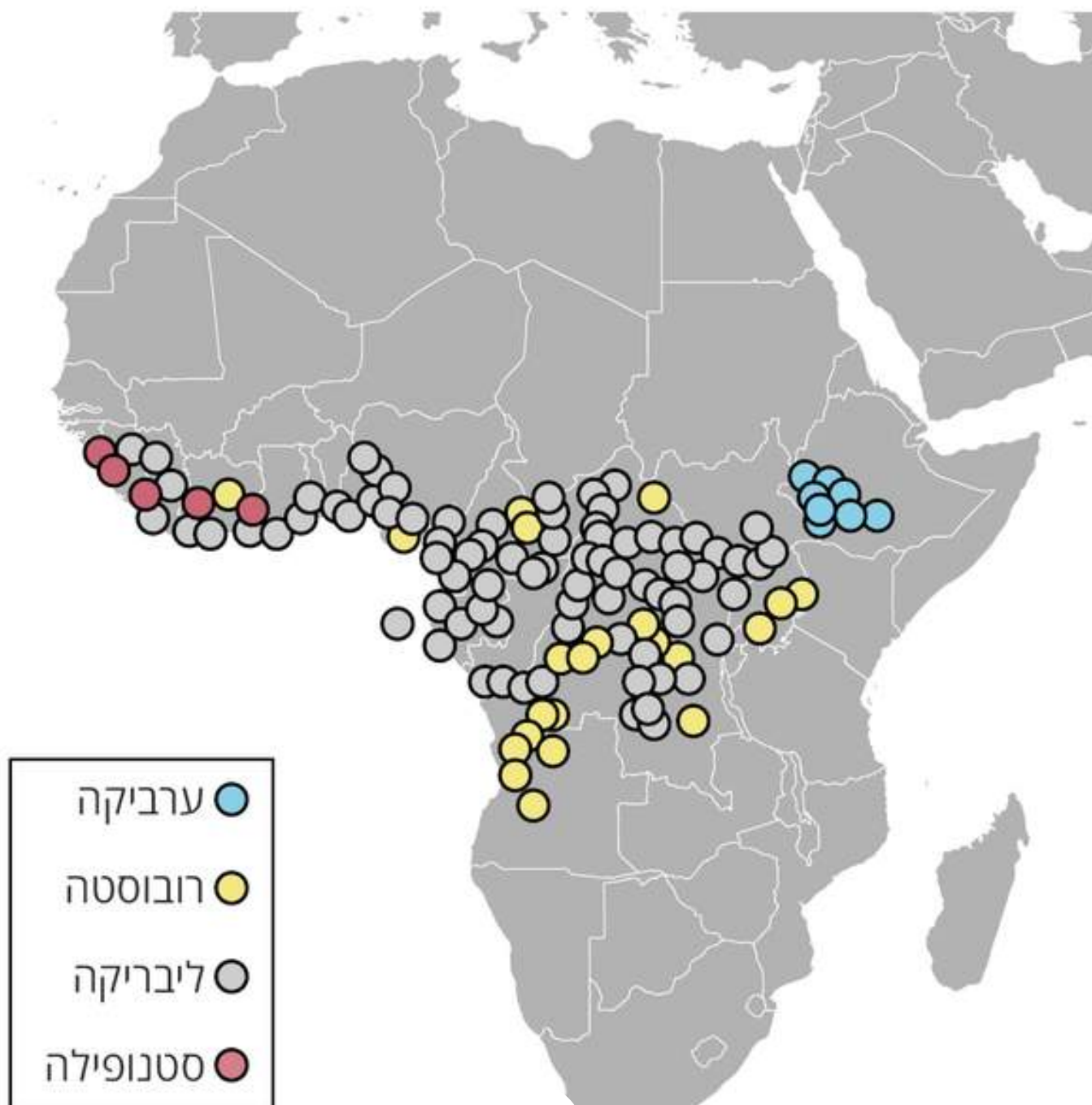
באותה תקופה הגיע האספרסו גם לארצות הברית, ובשנות ה-70 התפתחה סביבו תנועת ה-Specialty coffee בהשראת עולם היין. בהשפעת ההגמוניה האמריקאית ורשת סטארבאקס, תרבות הקפה התפשטה בעולם. היום, לצד הקפה המקומי האופייני לכל אזור וסוגי הקפה התעשייתיים השונים, שמכילים בעיקר רובוסטה (אבל גם ערביקה במותגים היוקרתיים יותר), אפשר למצוא כוס אספרסו כמעט בכל פינה של העולם.

אולם גידול הערביקה האיכותי אפשרי רק בתנאים אקלימיים מסוימים, ומשבר האקלים, לצד הביקוש הגובר והולך לקפה איכותי, מאיימים על המשך גידול הפולים. מבין כל זני הקפה, הערביקה נחשב לזן הנתון בסכנת ההכחדה הגדולה ביותר.



הסטנופילה גדל במערב אפריקה והוא שימש את התושבים המקומיים, שהחלו ללקט אותו בטבע להכנת קפה שנים רבות לפני שזוהה לראשונה בידי האירופים באמצע המאה ה-19. דיווחים היסטוריים, שמגיעים עד לעשורים הראשונים של המאה ה-20, גם מתארים את טעמו האיכותי, שלפי אותם טקסטים אף עולה על זה של הערביקה.

תפוצה של זני הקפה העיקריים



זן זה, ומרבית הזנים האחרים, נזנחו עם התרחבות תעשיית הקפה במאה ה-20, והתיעוד האחרון של נוכחותו בטבע היה בשנות ה-50. בשנים האחרונות, עם התרחבות המאמץ לגוון את גידול הקפה האיכותי בעולם, התחדש העניין בסטנופילה, וחוקרים הצליחו למצוא אותו גדל בר בגיניאה, בסיירה לאון ובחוף השנהב.

במחקר החדש ערכו החוקרים מבחני טעימה עיוורת של הסטנופילה בהשוואה לקפה ערביקה מאתיופיה, שגדל בטמפרטורות נמוכות יחסית (בין 16 ל-20 מעלות בממוצע), מעדיף כמות מסוימת ולא גבוהה מדי של משקעים ונחשב לאיכותי במיוחד; קפה ערביקה מברזיל, שגדל בטמפרטורות גבוהות יותר ובאקלים גשום יותר ונחשב לאיכותי הרבה פחות; ורובוסטה מאינדונזיה, שנחשב לזן הנחות בטעמו.

במבחן הטעימה נבדקו שמונה משתנים, כמו איכות כללית, פירותיות, גוף, מרירות ועוד. נבחנה גם השאלה אילו מהזנים מזכיר את הערביקה האיכותי. ברגר מסבירה כי עולם הקפה מנסה לאמץ בשנים האחרונות את הגישה המדעית לטעם, שהתפתחה בתרבות היין, ומבדקי טעימה כאלה הם דוגמה לניסיון להתמודד באופן מדעי עם הסוגיה הסובייקטיבית מאוד של טעם קפה.

הכנה למבחן טעימה לקפה. ערביקה מאתיופיה נחשב איכותי במיוחד צילום: AFP - C.CORNU

מבחני הטעימה מראים שבכל שמונת המשתנים שנבדקו, הסטנופילה קרוב מאוד לערביקה האיכותי מאתיופיה. החיוויים ממבחני הטעימה של הרובוסטה והערביקה הנחשב פחות מברזיל יצרו צורה שונה מאוד בדיאגרמה שמשקללת את שמונת המשתנים. כאשר צוות המחקר שאל את הנבדקים בטעימה העיוורת אילו מהזנים דומה בטעמו לערביקה האיכותי, 98% מהם יריו בערביקה מאתיופיה, 81% בסטנופילה. 44%



בחלק השני של המחקר התמקדו המדענים בתנאים האקלימיים שבהם גדל זן הסטנופילה. הם בחנו כמה מאות נקודות שבהן גדל הצמח, ומצאו כי הזן מפונק פחות מהערביקה: הוא גדל בטמפרטורות גבוהות יותר (25-26 מעלות) ורגיש פחות לכמות המשקעים היורדת. ד"ר מיכל ליברמן-לזרוביץ', מומחית לעקת חום בצמחים ממינהל המחקר החקלאי, מכון וולקני, מסבירה שכל עוד אין השוואה ישירה בתנאים מבוקרים בין שני הזנים, אי אפשר לקבוע באופן נחרץ כי הזן אכן עמיד יותר לחום. אבל לדבריה, נראה שיש לו פוטנציאל לשמש מקור לגידולי קפה חדשים והוא רגיש פחות לשינויי האקלים.

אם הזן שבמוקד המחקר יממש את הפוטנציאל שלו, מסבירה ליברמן-לזרוביץ', אפשר יהיה להכליא בין הסטנופילה לערביקה או לזנים אחרים כדי לקבל צמחים חדשים ועמידים יותר, תוך שמירה על טעם הקפה. אפשרויות מתקדמות יותר הן להשתמש בחקר הגנומיקה של הצמח כדי לזהות את הגנים שאחראיים לטעם האיכותי, ולהבטיח כי לזנים החדשים יש את הגנים האלה – אם באמצעות עריכה גנטית ישירה ואם באמצעים מסורתיים יותר של הכלאות ובדיקת הגנטיקה של הצאצאים, כדי לזהות את המוצלחים ביותר.



הבעיה בכל המחקרים המבוקרים הללו, מסבירה ליברמן-לזרוביץ', היא שצריך להמתין עד שכל עצי הקפה יגדלו, יתבגרו ויניבו פירות. כחוקרת צמחי עגבניה, זמן ההמתנה במחקרים שלה נמשך חודשים. אולם בקפה משך ההמתנה הוא כמה שנים, ולכן כל שלב במחקר נמשך זמן רב.

אין מה לעשות נגד משבר האקלים? תחשבו שוב

שאלה משמעותית שמלווה את הכוונה להשתמש בזן החדש, שעשויה להתגלות בהמשך הדרך, היא אם הסטנופילה אכן שומר על איכותו כאשר הוא גדל מחוץ לאזורי המחיה שלו בטבע. בדומה ליין, מסבירה ברגר, טעם הקפה מושפע בין היתר מהזן וגם מה"טרואר", תנאי הקרקע והאקלים האופייניים לכל אזור גידול. מחקרים עתידיים יידרשו כדי להראות שאיכותו של הסטנופילה נשמרת גם בטרואר אחר ובגידול מסחרי.

באופן כללי, אומרת ליברמן-לזרוביץ', המחקר מראה שכדאי להקדיש תשומת לב לבחינת זנים נוספים של קפה, מלבד הערביקה והרובוסטה, כדי למצוא גידולי קפה מבטיחים חדשים. ברגר מוסיפה שיתרון בולט נוסף של הסטנופילה הוא "האפקט הרומנטי" שיש בגילוי זן קפה לא מוכר הן בקרב הצרכנים הן בין המגדלים.

חוקרת הקפה מסבירה שלצד השאיפות המדעיות והשפעת תנאי הגידול על איכות הקפה, לאופן שבו נתפשים הזנים השונים יש השפעה משמעותית לא פחות על הטעם הסופי. ראשית, כמובן, קיים האלמנט הסובייקטיבי של חוש הטעם והנטייה ליהנות יותר מטעמיהם של מזון ומשקה שנחשבים איכותיים. אבל הדימוי של כל זן משפיע על הטעם גם בדרכים ישירות וחד משמעיות יותר, מוסיפה ברגר.

האופן שבו מגדלים, אוספים, מאחסנים ומובילים את הקפה, היא מסבירה, משפיע על טעמו לא פחות מכל גורם אחר. כאשר מגדלים זן שנחשב איכותי, שאת יכוליו אפשר למכור במחיר גבוה, מקפידים לקטוף רק את הפירות ברמת הבשלות האופטימלית ולייבש ולאחסן את הקפה בתנאים אופטימליים. אולם בגידול הרובוסטה ה"נחות", אומרת ברגר, קוטפים את כל דובדבני הקפה יחד בלי לברור ביניהם, ומאחסנים אותם בתנאים שפוגעים באיכות הקפה – והתוצאה בהתאם.



ברגר עצמה משוכנעת שבגידול וטיפול נכון ניתן להכין מהרובוסטה קפה איכותי לא פחות מהמשקה שמכינים מהערביקה הטוב ביותר, ובאזורי גידול מצומצמים ורגישים פחות לשינויי האקלים. אולם השפעת הדימוי שיש לכל אחד מהזנים היא מחסום משמעותי בפני שינוי זה. לכן, מוסיפה חוקרת הקפה, דווקא זנים שנשכחו והתגלו מחדש יכולים לתפוס את תשומת הלב של הצרכנים ולהצדיק גידול קפה איכותי בתנאים אקלימיים מגוונים יותר ולהמשיך לענות על הצורך של בני אדם באספרסו טוב גם בעולם המתחמם.

Recommended by

כתבות נוספות שעשויות לעניין אותך



ממומן

/ iWhite Brush Israel

כובש את ישראל: כך תלבינו את השיניים במהירות, יעילות ובזול

/ כלכליסט

כך תגדילו את הפנסיה החודשית הצפויה שלכם באלפי שקלים



/ תרבות

הסדרה התיעודית הזאת מגלה מה משותף (לכמעט) כל הישראלים

/ בלוגים

מהיכן ה"דוקטורט" של "היועץ והמרצה הבכיר" עודד קרבצ'יק? - אשה עובדת

ממומן

/ מיומנה של עורכת דין ...

איך גילתה אשת המליונר עם מי הוא באמת טס להונגקונג

ממומן

/ ישראל היום

האם תרופות לטרשת נפוצה פוגעות ביעילות החיסון לקורונה

/ בלוגים

אם בנתניהו נפלה שלהבת, מה יגידו כל האברזי גלעדים? - האזרחית ק.

/ בלוגים

בצד האפל של המסורתיות יש ספונג'ה בשורטס וערכים בשבת - דוקומניה

תגובות

להוספת תגובה
מזוהה

לבחירת השם
כינוי קבוע

שם

הזינו שם שיוצג באתר

תגובה



משלוח תגובה מהווה הסכמה לתנאי השימוש של אתר הארץ

שלח



רכשו מנוי
בלוגים
תנאי שימוש

צרו קשר
פרסמו באתר
שירות למנויים

להורדת האפליקציה

© כל הזכויות שמורות

