

Transformation of the Concept of Coffee Quality in the Third Wave Coffee Movement: A Literature Review on Brewing Methods

Gülbeyaz Öz

Nişantaşı Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye

Abstract

Coffee consumption has undergone a significant transformation in recent years, evolving beyond being merely a beverage into a phenomenon with social, cultural, and experiential dimensions. The third wave coffee movement has played a pivotal role in this transformation by redefining coffee as a specialty product evaluated not only through its sensory characteristics but also through its production process, brewing techniques, and consumption experience. The aim of this study is to examine the transformation of the concept of coffee quality within the context of the third wave coffee movement and to reveal the role of alternative brewing methods in this process. The study was conducted using document analysis, one of the qualitative research methods, through a comprehensive review of national and international academic literature. The findings indicate that, with the emergence of the third wave coffee movement, the concept of quality has evolved from a product-oriented perspective into a multidimensional construct encompassing sensory attributes, production processes, and consumer experience. Furthermore, alternative brewing methods such as V60, Chemex, AeroPress, and French Press were found to have a significant influence on the aroma, flavor, and overall sensory characteristics of coffee, thereby directly affecting consumers' perception of quality. Consequently, it is concluded that the third wave coffee movement has transformed coffee consumption into an experiential and symbolic practice, leading to a fundamental redefinition of the concept of coffee quality.

Keywords: Third wave coffee, coffee quality, brewing methods, consumer culture, coffee experience, sensory analysis

Üçüncü Dalga Kahve Akımında Kalite Anlayışının Dönüşümü: Demleme Yöntemleri Üzerine Bir Literatür Değerlendirmesi

Özet

Kahve tüketimi son yıllarda önemli bir dönüşüm geçirerek yalnızca bir içecek olmanın ötesine geçmiş ve sosyal, kültürel ve deneyimsel boyutlar kazanan bir olgu haline gelmiştir. Bu dönüşümde üçüncü dalga kahve akımı belirleyici bir rol oynamış, kahveyi standart bir tüketim ürününden çıkararak üretim süreci, demleme teknikleri ve tüketim deneyimi ile birlikte değerlendirilen nitelikli bir içecek olarak konumlandırmıştır. Bu çalışmanın amacı, üçüncü dalga kahve akımı ile birlikte kahvede kalite anlayışında meydana gelen dönüşümü incelemek ve alternatif demleme yöntemlerinin bu süreçteki rolünü ortaya koymaktır. Araştırma kapsamında nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi kullanılmış ve konuya ilişkin ulusal ve uluslararası akademik çalışmalar incelenmiştir. Elde edilen bulgular, üçüncü dalga kahve akımı ile birlikte kalite kavramının yalnızca ürün odaklı olmaktan çıkarak duyuşal özellikler, üretim süreci ve tüketim deneyimi gibi unsurları içeren çok boyutlu bir yapıya dönüştüğünü göstermektedir. Ayrıca V60, Chemex, Aeropress ve French Press gibi alternatif demleme yöntemlerinin kahvenin aroma, tat ve genel duyuşal özellikleri üzerinde belirleyici olduğu ve bu durumun kalite algısını doğrudan etkilediği tespit edilmiştir. Sonuç olarak üçüncü dalga kahve akımının, kahve tüketimini deneyimsel ve sembolik bir yapıya dönüştürdüğü ve bu dönüşümün kahvede kalite anlayışını yeniden şekillendirdiği sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Üçüncü dalga kahve, kahve kalitesi, demleme yöntemleri, tüketim kültürü, kahve deneyimi, duyuşal analiz

Giriş

Kahve, dünya genelinde en yaygın tüketilen içeceklerden biri olmasının yanı sıra ekonomik, kültürel ve sosyal açıdan stratejik öneme sahip tarımsal ürünlerden biridir. Tarihsel süreç içerisinde yalnızca temel bir tüketim ürünü olarak değerlendirilen kahve, değişen tüketici beklentileri, gelişen üretim teknikleri ve küresel kahve kültüründeki dönüşümün etkisiyle farklı bir anlam kazanmıştır. Günümüzde kahve; üretildiği coğrafya, çekirdek türü, işleme yöntemi, kavurma profili ve demleme tekniği gibi çok sayıda değişken üzerinden değerlendirilen, nitelik odaklı bir gastronomi ürünü olarak kabul edilmektedir (Pendergrast, 2019; Hoffmann, 2023).



Son yıllarda kahve sektöründe yaşanan dönüşüm, kalite kavramının yeniden ele alınmasını gerekli kılmıştır. Geleneksel anlayışta kalite çoğunlukla ürünün fiziksel özellikleri, standart üretim kriterleri ve marka değeri ile ilişkilendirilirken, günümüzde kalite; duysal özellikler, sürdürülebilir üretim, izlenebilirlik, etik ticaret ve tüketici deneyimini kapsayan çok boyutlu bir yapı olarak değerlendirilmektedir (Garvin, 1984; Folmer, 2017). Bu değişim, yalnızca üretim süreçlerini değil, tüketicilerin kahveye yönelik beklentilerini ve tüketim alışkanlıklarını da önemli ölçüde etkilemiştir.

Kahve kültüründe yaşanan bu dönüşüm, literatürde genel olarak birinci, ikinci ve üçüncü dalga kahve hareketleri çerçevesinde açıklanmaktadır. Birinci dalga kahve hareketi, kahvenin geniş kitlelere ulaştırılmasını ve günlük tüketimin yaygınlaştırılmasını amaçlayan endüstriyel üretim anlayışını temsil ederken, ikinci dalga kahve hareketi kahveyi sosyal bir deneyim ve yaşam tarzı unsuru olarak konumlandırmıştır. Özellikle espresso bazlı içeceklerin yaygınlaşması ve uluslararası kahve zincirlerinin büyümesiyle birlikte tüketiciler farklı kahve çeşitleri ve hazırlama yöntemleriyle tanışmıştır. Bununla birlikte, standartlaştırılmış ürünlerin yaygınlaşması zaman içerisinde tüketicilerin daha özgün, izlenebilir ve yüksek kaliteli kahve arayışını da beraberinde getirmiştir (Telli Danışmaz, 2021; Türkyılmaz, 2020).

Bu arayışın bir sonucu olarak 2000'li yıllardan itibaren gelişim gösteren üçüncü dalga kahve hareketi, kahvenin değerlendirilme biçiminde önemli bir paradigma değişimi yaratmıştır. Üçüncü dalga yaklaşımı, kahveyi yalnızca tüketilen bir içecek olarak değil; yetiştirildiği coğrafya, rakım, iklim koşulları, çekirdek türü, hasat ve işleme yöntemleri, kavurma profili ile demleme parametrelerinin birlikte şekillendirdiği nitelikli bir ürün olarak ele almaktadır. Bu yaklaşım, üretimden fincana kadar uzanan tüm sürecin kalite değerlendirmesinin ayrılmaz bir parçası olduğunu savunmakta ve kahvenin izlenebilirliği, sürdürülebilirliği ve duysal özelliklerini kalite kavramının merkezine yerleştirmektedir (Specialty Coffee Association, 2023; Hoffmann, 2023).

Kahveye ilişkin literatür incelendiğinde, üçüncü dalga kahve hareketi, specialty coffee yaklaşımı, tüketici davranışları ve alternatif demleme yöntemleri üzerine çok sayıda araştırmanın gerçekleştirildiği görülmektedir (Telli Danışmaz, 2021; Türkyılmaz, 2020; Kement et al., 2022). Bununla birlikte, bu çalışmaların önemli bir kısmının söz konusu kavramları birbirinden bağımsız olarak ele aldığı, üçüncü dalga kahve hareketinin kalite anlayışında meydana getirdiği dönüşümü demleme yöntemleri ekseninde bütüncül bir bakış açısıyla değerlendiren çalışmaların ise sınırlı olduğu dikkat çekmektedir (Kement et al., 2022; Hoffmann, 2023). Özellikle kalite algısının yalnızca duysal özellikler üzerinden değil; üretim süreçleri, sürdürülebilirlik, izlenebilirlik ve tüketici deneyimiyle birlikte ele alınmasının konuya ilişkin daha kapsamlı değerlendirmeler yapılmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir (Folmer, 2017; Specialty Coffee Association, 2023).

Bu çalışmanın amacı, üçüncü dalga kahve akımı kapsamında kahvede kalite anlayışında meydana gelen dönüşümü literatür doğrultusunda incelemek ve alternatif demleme yöntemlerinin bu dönüşüm üzerindeki etkisini değerlendirmektir. Bu doğrultuda kahvede kalite kavramının tarihsel gelişimi, üçüncü dalga kahve hareketinin temel özellikleri, specialty coffee yaklaşımı ve yaygın olarak kullanılan alternatif demleme yöntemlerinin kalite algısı üzerindeki etkileri ulusal ve uluslararası literatür ışığında analiz edilmiştir. Çalışma, literatür taramasına dayalı bir derleme araştırması olarak hazırlanmış olup, konuya ilişkin ulusal ve uluslararası akademik yayımlar, bilimsel makaleler, kitaplar ve sektörel raporlar sistematik biçimde incelenmiş; elde edilen bulgular karşılaştırmalı olarak değerlendirilerek üçüncü dalga kahve hareketi, kahvede kalite anlayışı ve alternatif demleme yöntemleri arasındaki ilişki bütüncül bir bakış açısıyla yorumlanmıştır. Çalışmada V60, Chemex, Kalita Wave, AeroPress, French Press, Syphon ve Espresso gibi yaygın demleme yöntemlerinin kahvenin duysal özellikleri ve tüketici kalite algısı üzerindeki rolleri değerlendirilmiş; üçüncü dalga kahve hareketinin kalite anlayışına etkileri sürdürülebilirlik, izlenebilirlik, duysal değerlendirme ve tüketici deneyimi ekseninde tartışılmıştır. Bu yönüyle çalışmanın gastronomi alanındaki akademik bilgi birikimine katkı sağlaması ve gelecekte gerçekleştirilecek araştırmalar için kuramsal bir kaynak oluşturması hedeflenmektedir.

Materyal ve Yöntem

Bu çalışma, üçüncü dalga kahve hareketinin kahvede kalite anlayışı üzerindeki etkisini alternatif demleme yöntemleri çerçevesinde değerlendirmeyi amaçlayan nitel bir derleme araştırmasıdır. Araştırmada veri toplama yöntemi olarak doküman analizi kullanılmıştır. Doküman analizi, belirli bir konuya ilişkin yazılı kaynakların sistematik biçimde incelenmesi, sınıflandırılması ve yorumlanmasına dayanan nitel araştırma yöntemlerinden biridir. Bu kapsamda konuya ilişkin ulusal ve uluslararası akademik makaleler, kitaplar, lisansüstü tezler, bilimsel raporlar ve sektörel yayımlar incelenmiştir.

Literatür tarama sürecinde üçüncü dalga kahve, kahvede kalite anlayışı, specialty coffee, alternatif demleme yöntemleri, tüketici davranışları ve kahve deneyimi konularını ele alan ulusal ve uluslararası akademik çalışmalar sistematik olarak incelenmiştir. Kaynak seçiminde hakemli dergilerde yayımlanan akademik çalışmalar ile alan yazında kabul gören temel eserlerin kullanılmasına özen gösterilmiştir. Ayrıca Specialty Coffee Association (SCA) ve International Coffee Organization (ICO) tarafından yayımlanan güncel rapor ve standartlardan da yararlanılmıştır.



Elde edilen veriler betimsel analiz yaklaşımıyla değerlendirilmiştir. İncelenen çalışmalar; üçüncü dalga kahve hareketinin gelişimi, kahvede kalite kavramı, alternatif demleme yöntemlerinin özellikleri ve bu yöntemlerin kalite algısı üzerindeki etkileri açısından karşılaştırmalı olarak analiz edilmiştir. Araştırma kapsamında herhangi bir deneysel uygulama, anket, görüşme veya gözlem gerçekleştirilmemiştir; çalışma yalnızca mevcut literatürden elde edilen verilerin sistematik olarak incelenmesi ve değerlendirilmesi esasına dayandırılmıştır. Bu doğrultuda ulaşılan bulgular bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirilerek üçüncü dalga kahve hareketinin kalite anlayışında meydana getirdiği dönüşüm ortaya konulmuştur.

Bulgular ve Tartışma

Kalite kavramı, farklı disiplinlerde çeşitli biçimlerde tanımlanmakla birlikte, genel olarak bir ürün veya hizmetin belirlenen gereksinimleri karşılama ve tüketici beklentilerine cevap verebilme düzeyi olarak ifade edilmektedir. Özellikle gıda sektöründe kalite yalnızca ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleriyle sınırlı olmayıp; güvenilirlik, duyuşal özellikler, besin değeri, üretim koşulları ve tüketici memnuniyeti gibi çok boyutlu unsurları kapsamaktadır (Garvin, 1984; Crosby, 1979; Deming, 1986). Bu nedenle kalite, hem objektif ölçütlerle değerlendirilebilen teknik bir kavramı hem de tüketicilerin algı ve deneyimlerinden etkilenen öznel bir yapıyı ifade etmektedir (Grunert, 2005; Zeithaml, 1988).

Kahve özelinde kalite kavramı değerlendirildiğinde ise ürünün yalnızca fiziksel özellikleriyle açıklanmasının yeterli olmadığı görülmektedir. Kahvenin yetiştirildiği coğrafi bölge, rakım, iklim koşulları, kullanılan Coffea türü, hasat yöntemi, işleme tekniği, kavurma profili ve demleme parametreleri nihai ürünün kalitesini doğrudan etkileyen temel faktörler arasında yer almaktadır (Illy & Viani, 2005; Folmer, 2017; Hoffmann, 2023). Bunun yanı sıra tüketicilerin kahveyi algılama biçimi; aroma, asidite, gövde, tatlılık, denge ve genel içim deneyimi gibi duyuşal özelliklerden önemli ölçüde etkilenmektedir. Bu durum, kahvede kalite değerlendirmesinin yalnızca üretim süreçlerine değil, aynı zamanda tüketici deneyimine de dayanan çok boyutlu bir yaklaşım gerektirdiğini göstermektedir (Specialty Coffee Association [SCA], 2023; Samoggia & Riedel, 2019).

Kalite kavramının kahve sektöründe yeniden tanımlanmasında en önemli kırılma noktalarından biri üçüncü dalga kahve hareketinin ortaya çıkışı olmuştur. Kahve tüketim kültürünün tarihsel gelişimi genel olarak birinci, ikinci ve üçüncü dalga olmak üzere üç temel dönem çerçevesinde ele alınmaktadır. Birinci dalga kahve hareketi, kahvenin endüstriyel üretim teknikleriyle geniş tüketici kitlelerine ulaştırılmasını amaçlamış ve erişilebilirliği ön plana çıkarmıştır. İkinci dalga kahve hareketi ise kahveyi yalnızca günlük tüketilen bir içecek olmaktan çıkarak sosyal bir deneyim ve yaşam tarzı unsuru hâline getirmiş, espresso bazlı içeceklerin yaygınlaşması ve uluslararası kahve zincirlerinin büyümesiyle birlikte tüketicilerin kahveye yönelik beklentilerini önemli ölçüde değiştirmiştir (Pendergrast, 2019; Hoffmann, 2023; Telli Danışmaz, 2021).

Üçüncü dalga kahve hareketi ise önceki dönemlerden farklı olarak kahveyi standart bir ticari ürün yerine kendine özgü niteliklere sahip bir tarım ürünü olarak değerlendirmektedir. Bu yaklaşımda kahvenin üretildiği bölge, rakım, toprak yapısı, iklim koşulları, çekirdek çeşidi, hasat zamanı, işleme yöntemi, kavurma profili ve demleme tekniği gibi birçok unsur nihai kaliteyi belirleyen temel değişkenler arasında kabul edilmektedir (Specialty Coffee Association [SCA], 2023; Folmer, 2017; Illy & Viani, 2005). Böylece kalite kavramı yalnızca standart üretim ölçütleriyle değil, üretimden tüketime kadar uzanan tüm sürecin değerlendirilmesiyle açıklanmaya başlanmıştır. Bu dönüşüm, tüketicilerin kahveyi değerlendirme biçimini de değiştirmiş; aroma çeşitliliği, izlenebilirlik, sürdürülebilir üretim ve duyuşal deneyim gibi unsurlar kalite algısının ayrılmaz bileşenleri hâline gelmiştir (Samoggia & Riedel, 2019; Hoffmann, 2023).

Üçüncü dalga kahve hareketinin kalite anlayışına kazandırdığı en önemli yaklaşımlardan biri, kahvenin yalnızca çekirdeğin sahip olduğu özelliklerle değerlendirilmemesi gerektiği düşüncesidir. Bu yaklaşım doğrultusunda kahvenin nihai kalitesinin; üretim aşamasından kavurma sürecine, öğütme derecesinden demleme yöntemine kadar birbirini tamamlayan çok sayıda değişkenin etkileşimi sonucunda ortaya çıktığı kabul edilmektedir (Illy & Viani, 2005; Folmer, 2017). Dolayısıyla aynı kahve çekirdeği farklı demleme teknikleri kullanılarak hazırlandığında, elde edilen fincanın aroma profili, gövdesi, asiditesi, tatlılığı ve genel duyuşal özellikleri önemli ölçüde değişebilmektedir (Hoffmann, 2023; Specialty Coffee Association [SCA], 2023). Bu durum, demleme yöntemlerinin yalnızca hazırlama sürecinin bir parçası olmadığını, aynı zamanda tüketicinin kalite algısını doğrudan etkileyen temel faktörlerden biri olduğunu göstermektedir.

Alternatif demleme yöntemlerinin yaygınlaşmasıyla birlikte tüketicilerin kahveyi değerlendirme biçiminde de önemli değişiklikler yaşanmıştır. Özellikle V60, Chemex, AeroPress, Kalita Wave ve French Press gibi yöntemler, kahvenin farklı duyuşal özelliklerini ön plana çıkararak aynı çekirdeğin farklı karakteristikler sergilemesine olanak tanımaktadır. Örneğin filtre tabanlı demleme yöntemleri daha temiz ve belirgin aroma profilleri sunarken, metal filtre kullanılan yöntemlerde gövde ve yoğunluk daha fazla hissedilmektedir. Benzer şekilde demleme süresi, su sıcaklığı, öğütme kalınlığı ve ekstraksiyon oranı gibi değişkenler de fincandaki tat dengesini doğrudan etkilemektedir. Bu nedenle üçüncü dalga kahve anlayışında kalite değerlendirmesi yalnızca kullanılan çekirdeğin niteliğine değil, demleme sürecinin bilimsel ilkeler doğrultusunda yönetilmesine de bağlıdır (Hoffmann, 2023; Rao, 2014; Illy & Viani, 2005; Folmer, 2017).



Üçüncü dalga kahve hareketinin yaygınlaşmasıyla birlikte alternatif demleme yöntemleri, kahvenin duysal özelliklerini ortaya çıkarmada önemli araçlar olarak değerlendirilmeye başlanmıştır. Bu yöntemlerin ortak amacı, kahvenin kendine özgü aroma ve tat özelliklerini mümkün olduğunca koruyarak tüketiciye aktarmaktır. Bununla birlikte her demleme yönteminin ekstraksiyon süresi, filtre yapısı, suyun kahve yatağıyla temas biçimi ve akış hızı gibi teknik özellikleri birbirinden farklı olduğundan, aynı kahve çekirdeği kullanılsa dahi elde edilen fincan profili değişebilmektedir (Hoffmann, 2023; Rao, 2014; Folmer, 2017). Bu durum, demleme yöntemlerinin kalite değerlendirmesinde yalnızca teknik bir tercih olmadığını, aynı zamanda tüketicinin duysal deneyimini şekillendiren temel unsurlardan biri olduğunu göstermektedir.

Literatürde özellikle V60, Chemex, AeroPress, Kalita Wave ve French Press gibi yöntemlerin farklı aroma profilleri oluşturduğu vurgulanmaktadır. V60 ve Chemex gibi kâğıt filtre kullanılan yöntemler daha temiz, parlak ve belirgin tat profilleri sunarken; French Press gibi metal filtre kullanılan yöntemlerde kahvenin yağları ve çözünmeyen partikülleri fincana daha fazla geçtiği için gövde hissi ve yoğunluk artmaktadır (Illy & Viani, 2005; Hoffmann, 2023). AeroPress ise kısa demleme süresi ve basınç uygulamasını bir araya getirmesi sayesinde dengeli asidite, belirgin tatlılık ve kontrollü ekstraksiyon sağlaması nedeniyle hem profesyonel baristalar hem de nitelikli kahve tüketicileri tarafından tercih edilen yöntemlerden biri olarak öne çıkmaktadır (Rao, 2014; Hoffmann, 2023). Bu farklılıklar, tüketicilerin kaliteyi tek tip bir ölçüt üzerinden değil; tercih ettikleri duysal özellikler doğrultusunda değerlendirdiklerini ortaya koymaktadır (Samoggia & Riedel, 2019; Specialty Coffee Association [SCA], 2023).

Literatürde demleme yöntemlerinin kahve kalitesi üzerindeki etkisi değerlendirildiğinde, araştırmacıların ortaklaştığı temel nokta, kaliteli bir kahve deneyiminin yalnızca nitelikli çekirdek kullanımına bağlı olmadığıdır. Kahvenin üretim sürecinde gösterilen özenin, uygun kavurma profili ve doğru demleme tekniğiyle desteklenmediği durumlarda çekirdeğin sahip olduğu potansiyel duysal özelliklerin tam olarak ortaya çıkarılamadığı belirtilmektedir (Illy & Viani, 2005; Folmer, 2017). Bu nedenle üçüncü dalga kahve anlayışında kalite, üretimden tüketime kadar uzanan tüm süreçlerin bütüncül biçimde değerlendirilmesini gerektiren dinamik bir kavram olarak ele alınmaktadır (Specialty Coffee Association [SCA], 2023). Araştırmalar, demleme sürecinde kullanılan ekipmanların ve uygulanan parametrelerin kahvenin ekstraksiyon verimini doğrudan etkilediğini ortaya koymaktadır. Özellikle öğütme derecesi, su sıcaklığı, demleme süresi, kahve-su oranı ve suyun mineral yapısı gibi değişkenlerde meydana gelen küçük farklılıklar dahi fincandaki aroma, tatlılık, asidite ve gövde dengesini önemli ölçüde değiştirebilmektedir (Hoffmann, 2023; Rao, 2014). Bu durum, üçüncü dalga kahve işletmelerinde demleme sürecinin standart tariflerden ziyade bilimsel ölçütler doğrultusunda yönetilmesini gerekli kılmıştır. Böylece kalite anlayışı yalnızca son ürünün değerlendirilmesiyle sınırlı kalmayıp, fincana ulaşınca kadar geçen tüm süreçlerin sistematik biçimde yönetilmesini kapsayan bütüncül bir yaklaşıma dönüşmüştür.

Diğer taraftan, tüketicilerin kalite algısının da demleme yöntemlerine bağlı olarak değiştiği görülmektedir. Samoggia ve Riedel (2019), nitelikli kahve tüketicilerinin aroma çeşitliliği, tat dengesi ve fincandaki berraklığı kalite göstergeleri arasında değerlendirdiğini belirtirken; Hoffmann (2023), doğru demleme yönteminin çekirdeğin karakteristik özelliklerini ortaya çıkararak tüketicinin kahve deneyimini önemli ölçüde geliştirdiğini ifade etmektedir. Benzer şekilde SCA standartları, kaliteli kahvenin yalnızca çekirdek özellikleriyle değil, kontrollü ekstraksiyon ve doğru demleme uygulamalarıyla birlikte değerlendirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır (Specialty Coffee Association [SCA], 2023). Bu bulgular birlikte değerlendirildiğinde, üçüncü dalga kahve hareketinin kalite anlayışını ürün odaklı bir yaklaşımdan süreç odaklı bir kalite anlayışına dönüştürdüğü söylenebilir.

Alternatif demleme yöntemlerinin yaygınlaşması, kahve kalitesine ilişkin değerlendirme ölçütlerinin yeniden şekillenmesine önemli katkı sağlamıştır. Geleneksel kahve tüketim anlayışında kalite çoğunlukla kahvenin tazeliği veya markası üzerinden değerlendirilirken, üçüncü dalga kahve yaklaşımıyla birlikte demleme yönteminin de kaliteyi belirleyen temel unsurlardan biri olduğu kabul edilmeye başlanmıştır (Hoffmann, 2023; Folmer, 2017). Bu yaklaşım doğrultusunda aynı kahve çekirdeğinin farklı demleme yöntemleriyle hazırlanması sonucunda ortaya çıkan duysal farklılıklar, kalite değerlendirmesinde dikkate alınan önemli kriterlerden biri hâline gelmiştir.

Literatürde özellikle filtre demleme yöntemlerinin, kahvenin özgün karakteristik özelliklerini daha belirgin biçimde ortaya çıkardığı ifade edilmektedir. V60 ve Chemex gibi kâğıt filtre kullanılan yöntemler, kahve yağlarının ve ince partiküllerin büyük ölçüde filtrelenmesini sağlayarak daha temiz, berrak ve dengeli bir fincan profili oluşturmaktadır. Bu durum meyvemsi aromaların, çiçeksi notaların ve çekirdeğe özgü tat özelliklerinin daha kolay algılanmasına olanak tanımaktadır (Illy & Viani, 2005; Hoffmann, 2023). Buna karşılık French Press gibi metal filtre kullanılan demleme yöntemlerinde kahve yağlarının fincana geçmesi gövde hissini artırırken, daha yoğun ve dolgun bir içim deneyimi sunmaktadır (Illy & Viani, 2005; Rao, 2014). Bu farklılıklar, herhangi bir yöntemin diğerinden daha kaliteli olduğu anlamına gelmemekte; aksine kalite algısının tüketicinin duysal beklentileri ve tercihleri doğrultusunda şekillendiğini göstermektedir.

Benzer şekilde AeroPress ve Kalita Wave gibi alternatif yöntemler de ekstraksiyon sürecini daha kontrollü hâle getirerek farklı duysal profiller elde edilmesine olanak sağlamaktadır. Özellikle AeroPress'in kısa demleme süresi ve kontrollü basınç uygulaması sayesinde dengeli asidite ve belirgin tatlılık sağlayabildiği; Kalita Wave'in ise düz tabanlı filtre yapısı sayesinde daha homojen ekstraksiyon oluşturduğu belirtilmektedir (Rao, 2014; Hoffmann, 2023). Bu özellikler, üçüncü dalga kahve işletmelerinde demleme yöntemlerinin yalnızca operasyonel bir tercih



olarak değil, kahvenin potansiyel kalitesini ortaya çıkaran stratejik bir unsur olarak değerlendirilmesine neden olmuştur (Specialty Coffee Association [SCA], 2023).

Üçüncü dalga kahve hareketiyle birlikte kalite anlayışındaki dönüşüm yalnızca üretim ve demleme süreçleriyle sınırlı kalmamış, tüketicilerin kahveyi değerlendirme biçiminde de önemli değişikliklere neden olmuştur. Geleneksel kahve tüketiminde kalite çoğunlukla markaya, fiyat düzeyine veya ürünün fiziksel özelliklerine bağlı olarak değerlendirilirken, üçüncü dalga kahve anlayışında tüketiciler kahvenin üretim hikâyesi, yetiştirildiği bölge, çiftlik bilgisi, işleme yöntemi ve sürdürülebilir üretim uygulamaları gibi unsurları da kalite değerlendirmesinin bir parçası olarak görmeye başlamıştır (Samoggia & Riedel, 2019; Specialty Coffee Association [SCA], 2023). Böylece kalite kavramı yalnızca ürünün kendisini ifade eden bir ölçüt olmaktan çıkmış, üretimden tüketime kadar uzanan tüm süreci kapsayan bütüncül bir yapıya dönüşmüştür.

Bu dönüşümde specialty coffee yaklaşımı önemli bir rol üstlenmektedir. Nitelikli kahve anlayışı, yalnızca kusursuz çekirdek elde edilmesini değil, aynı zamanda üretici, kavurucu, barista ve tüketici arasında kurulan bilgi paylaşımını da kalite sürecinin önemli bir bileşeni olarak değerlendirmektedir (Folmer, 2017; Hoffmann, 2023). Bu nedenle üçüncü dalga kahve işletmelerinde tüketicilere kahvenin kökeni, yetiştigi rakım, işleme yöntemi, kavurma tarihi ve önerilen demleme teknikleri hakkında ayrıntılı bilgi sunulması yaygın bir uygulama hâline gelmiştir. Böylece tüketiciler yalnızca kahve tüketen bireyler olmaktan çıkmakta, tükettikleri ürünün özelliklerini değerlendirebilen ve kaliteyi bilinçli biçimde yorumlayabilen aktif katılımcılar hâline gelmektedir.

Literatürde, tüketici deneyiminin kalite algısı üzerindeki belirleyici etkisi giderek daha fazla vurgulanmaktadır. Kahvenin hazırlanış sürecinin gözlemlenebilmesi, demleme ekipmanlarının görünürlüğü, baristanın teknik bilgi düzeyi ve tüketiciyle kurduğu iletişim, kahve deneyiminin algılanan değerini artıran unsurlar arasında gösterilmektedir (Pine & Gilmore, 1999; Samoggia & Riedel, 2019). Bu bağlamda üçüncü dalga kahve işletmeleri yalnızca kaliteli kahve sunan işletmeler değil, aynı zamanda tüketicilere eğitim, deneyim ve etkileşim sağlayan gastronomik mekânlar olarak değerlendirilmektedir. Dolayısıyla kalite anlayışı ürün odaklı bir değerlendirmeden uzaklaşarak deneyim odaklı bir yapıya evrilmiş ve kahve tüketimi kültürel, sosyal ve duysal boyutları bulunan bütüncül bir deneyim olarak ele alınmaya başlanmıştır.

Literatürde yer alan çalışmalar birlikte değerlendirildiğinde, üçüncü dalga kahve hareketinin kahvede kalite anlayışını tek boyutlu bir değerlendirme yaklaşımından uzaklaştırarak çok boyutlu bir yapıya dönüştürdüğü görülmektedir. Geleneksel kalite anlayışında fiziksel ürün özellikleri ve standart üretim süreçleri ön planda tutulurken, günümüzde kalite; çekirdeğin yetiştirildiği çevresel koşullar, hasat ve işleme yöntemleri, kavurma profili, demleme tekniği, duysal değerlendirme ve tüketici deneyiminin birlikte ele alındığı kapsamlı bir kavram olarak değerlendirilmektedir (Folmer, 2017; Hoffmann, 2023; Specialty Coffee Association [SCA], 2023). Bu değişim, kahvenin yalnızca ticari bir ürün değil, üretim sürecinin her aşamasında özen gerektiren nitelikli bir gastronomi ürünü olarak algılanmasına katkı sağlamıştır.

Araştırmalar incelendiğinde, kaliteli kahve deneyiminin oluşmasında tek bir unsurun belirleyici olmadığı, aksine birbirini tamamlayan birçok değişkenin birlikte değerlendirilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Kahve çekirdeğinin türü ve yetiştigi bölgenin sahip olduğu doğal özellikler kadar uygulanan işleme yöntemi, kavurma derecesi, öğütme kalınlığı, kullanılan suyun kimyasal özellikleri ve tercih edilen demleme yöntemi de fincandaki duysal kaliteyi doğrudan etkilemektedir (Illy & Viani, 2005; Rao, 2014; Hoffmann, 2023). Bu nedenle üçüncü dalga kahve hareketinde kalite, yalnızca son ürün üzerinden değerlendirilen bir kavram olmaktan çıkarak üretim zincirinin tamamını kapsayan bütüncül bir süreç yönetimi anlayışına dönüşmüştür.

Bununla birlikte, üçüncü dalga kahve hareketinin tüketiciler üzerinde oluşturduğu farkındalık da kalite anlayışındaki dönüşümün önemli bileşenlerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Günümüzde tüketiciler kahvenin yalnızca tadını değil; hangi ülkede üretildiğini, hangi çiftlikten geldiğini, hangi yöntemle işlendiğini, hangi tarihte kavrulduğunu ve hangi demleme yöntemiyle hazırlandığını da kalite değerlendirmesinin bir parçası olarak görmektedir. Bu durum, tüketicilerin kahveye ilişkin bilgi düzeyinin artmasına katkı sağlarken aynı zamanda kahve işletmelerinin şeffaflık, sürdürülebilirlik ve izlenebilirlik konularına daha fazla önem vermesine neden olmuştur (Samoggia & Riedel, 2019; Pine & Gilmore, 1999). Dolayısıyla üçüncü dalga kahve hareketi yalnızca kahve hazırlama tekniklerini değil, üretici, işletme ve tüketici arasındaki ilişkiyi de yeniden şekillendirerek kalite anlayışının kapsamını önemli ölçüde genişletmiştir.

Üçüncü dalga kahve hareketinin gelişmesiyle birlikte demleme yöntemleri yalnızca kahvenin hazırlanma biçimini belirleyen teknik uygulamalar olarak değil, aynı zamanda kalite değerlendirme sürecinin ayrılmaz bir parçası olarak görülmeye başlanmıştır. Literatürde, demleme yöntemlerinin ekstraksiyon verimi üzerinde doğrudan etkili olduğu ve ekstraksiyon sürecinde meydana gelen farklılıkların kahvenin duysal özelliklerini önemli ölçüde değiştirdiği belirtilmektedir (Rao, 2014; Hoffmann, 2023). Bu nedenle üçüncü dalga kahve anlayışında kaliteli bir fincan kahvenin elde edilmesi, yalnızca nitelikli çekirdek kullanımına değil; çekirdeğin özelliklerine uygun demleme yönteminin seçilmesine ve demleme parametrelerinin doğru yönetilmesine bağlıdır (Illy & Viani, 2005; Folmer, 2017).

Özellikle V60 demleme yöntemi, üçüncü dalga kahve işletmelerinde en yaygın kullanılan manuel demleme tekniklerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Konik filtre yapısı ve kontrollü su akışı sayesinde ekstraksiyon sürecinin büyük ölçüde barista tarafından yönetilebilmesi, bu yöntemin en önemli avantajlarından biri olarak



değerlendirilmektedir. Hoffmann (2023), V60 ile gerçekleştirilen kontrollü demlemelerde kahvenin meyvemsi ve çiçeksi aroma bileşenlerinin daha belirgin hissedildiğini, berraklık ve tat dengesi açısından başarılı sonuçlar elde edildiğini ifade etmektedir. Benzer şekilde Rao (2014), kontrollü su döküşü ve uygun öğütme derecesinin ekstraksiyon kalitesini artırarak kahvenin karakteristik özelliklerinin daha net ortaya çıkmasını sağladığını belirtmektedir. Bu bulgular, V60 yönteminin özellikle tek orijinli kahvelerin duyuşal özelliklerini ön plana çıkarmada önemli bir araç olduğunu göstermektedir.

Chemex yöntemi de benzer şekilde filtre demleme prensibine dayanmakla birlikte, kullanılan kalın kâğıt filtre sayesinde kahve yağlarının ve ince partiküllerin büyük ölçüde tutulmasını sağlamaktadır. Literatürde Chemex ile hazırlanan kahvelerin daha temiz, dengeli ve berrak bir içim profiline sahip olduğu; özellikle asidite ve aroma bileşenlerinin daha belirgin hissedildiği ifade edilmektedir (Illy & Viani, 2005; Hoffmann, 2023). Bununla birlikte bazı araştırmacılar, kalın filtre yapısının gövde hissini azalttığını ve bu nedenle daha yoğun kahve deneyimi arayan tüketiciler açısından farklı değerlendirmelere neden olabileceğini belirtmektedir (Folmer, 2017). Bu durum, kalite kavramının tek tip bir ölçüt üzerinden değerlendirilmediğini; tüketicilerin beklentileri doğrultusunda farklı demleme yöntemlerinin farklı kalite algıları oluşturabildiğini ortaya koymaktadır.

Kalita Wave ise düz tabanlı filtre yapısı sayesinde daha homojen ekstraksiyon sağlamayı amaçlayan alternatif demleme yöntemlerinden biridir. Literatürde, suyun kahve yatağına daha dengeli dağılması nedeniyle ekstraksiyon hatalarının azaltıldığı ve farklı kullanıcılar tarafından benzer sonuçlar elde edilebildiği belirtilmektedir (Hoffmann, 2023; Rao, 2014). Bu özelliği sayesinde özellikle standart kaliteyi korumayı hedefleyen üçüncü dalga kahve işletmelerinde tercih edilen yöntemlerden biri hâline gelmiştir. Demleme sürecinde standardizasyonun sağlanması, kalite anlayışının yalnızca duyuşal değerlendirme ile değil, aynı zamanda süreç yönetimiyle de ilişkili olduğunu göstermektedir.

Alternatif demleme yöntemlerinin yaygınlaşması, üçüncü dalga kahve hareketinin temel ilkelerinden biri olan bireyselleştirilmiş kahve deneyiminin gelişmesine de önemli katkı sağlamıştır. Geleneksel kahve hazırlama anlayışında tüketicilere büyük ölçüde standart ürünler sunulurken, üçüncü dalga kahvecilik yaklaşımı her kahve çekirdeğinin kendine özgü karakteristik özelliklerinin farklı demleme teknikleriyle en uygun şekilde ortaya çıkarılabileceğini savunmaktadır (Hoffmann, 2023; Folmer, 2017). Bu nedenle demleme yöntemi seçimi, yalnızca teknik bir tercih olmaktan çıkmış; kahvenin duyuşal potansiyelini ortaya koyan stratejik bir uygulama olarak değerlendirilmeye başlanmıştır.

French Press yöntemi, metal filtre kullanımı nedeniyle kahvenin doğal yağlarının ve çözünmeyen partiküllerinin fincana geçmesine olanak tanımaktadır. Bu durum gövde hissini artmasına ve daha yoğun bir içim deneyimi oluşmasına katkı sağlarken, bazı tüketiciler tarafından kalite göstergesi olarak değerlendirilen dolgunluk hissini de ön plana çıkarmaktadır (Illy & Viani, 2005; Hoffmann, 2023). Buna karşılık kâğıt filtre kullanılan yöntemlerde daha temiz ve berrak bir fincan profili elde edilmesi, kalite değerlendirmesinde farklı duyuşal beklentilerin ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Dolayısıyla literatürde herhangi bir demleme yönteminin diğerlerinden üstün olduğu yönünde ortak bir görüş bulunmamakta; her yöntemin farklı duyuşal özellikleri ön plana çıkardığı ve kalite algısının tüketici beklentileri doğrultusunda şekillendiği ifade edilmektedir (Samoggia & Riedel, 2019; Hoffmann, 2023).

Benzer şekilde AeroPress yöntemi de kısa demleme süresi, kontrollü basınç uygulaması ve farklı reçetelere uyarlanabilmesi sayesinde üçüncü dalga kahve kültüründe önemli bir yere sahiptir. AeroPress ile hazırlanan kahvelerde ekstraksiyon sürecinin daha kontrollü ilerlemesi, acılık oluşumunun sınırlandırılması ve tatlılık ile asidite arasında dengeli bir yapı oluşturulabilmesi yöntemin öne çıkan özellikleri arasında gösterilmektedir (Rao, 2014; Hoffmann, 2023). Bu esneklik, farklı kahve çekirdeklerinin karakteristik özelliklerinin daha başarılı şekilde ortaya çıkarılmasına olanak tanımakta ve kalite değerlendirmesinde standart reçeteler yerine çekirdeğin özelliklerine uygun demleme yaklaşımının benimsenmesini desteklemektedir.

Syphon ve espresso gibi farklı demleme yöntemleri de kalite anlayışının çeşitlenmesine katkı sağlamaktadır. Vakum prensibiyle çalışan Syphon yöntemi, aromatik bileşenlerin korunması ve berrak içim profiliyle dikkat çekerken; espresso ise yüksek basınç altında gerçekleştirilen kısa ekstraksiyon süreci sayesinde yoğun gövde, belirgin aroma ve karakteristik krema yapısıyla farklı bir kalite deneyimi sunmaktadır (Illy & Viani, 2005; Folmer, 2017). Bu farklılıklar, üçüncü dalga kahve hareketinin kaliteyi tek tip bir ürün standardı olarak değil, farklı demleme teknikleri aracılığıyla ortaya çıkan çeşitli duyuşal deneyimlerin bütünü olarak değerlendirdiğini göstermektedir.

Üçüncü dalga kahve hareketinin kalite anlayışına kazandırdığı en önemli yeniliklerden biri, kalite değerlendirmesinin yalnızca fincandaki duyuşal özelliklerle sınırlandırılmamasıdır. Günümüzde kalite; kahvenin yetiştirildiği çevresel koşullar, üretim sürecinde uygulanan etik yaklaşımlar, sürdürülebilir tarım uygulamaları ve ürünün üreticiden tüketiciye kadar izlenebilir olması gibi unsurları da kapsayan çok boyutlu bir kavram olarak ele alınmaktadır (Specialty Coffee Association [SCA], 2023; Folmer, 2017). Bu yaklaşım, üçüncü dalga kahve hareketinin kaliteyi yalnızca sonuç odaklı değil, süreç odaklı değerlendirdiğini göstermektedir.

İzlenebilirlik (traceability), üçüncü dalga kahve anlayışının temel bileşenlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Kahvenin üretildiği ülkenin yanı sıra bölgesi, çiftliği, rakımı, yetiştirildiği iklim koşulları, hasat dönemi ve uygulanan işleme yönteminin tüketiciyle paylaşılması, kaliteli kahvenin önemli göstergeleri arasında



değerlendirilmektedir (Hoffmann, 2023; Illy & Viani, 2005). Bu bilgiler yalnızca ürün hakkında teknik veri sunmamakta; aynı zamanda tüketicinin kahvenin üretim sürecini anlamasını sağlayarak kalite algısını güçlendirmektedir. Böylece kalite kavramı yalnızca fincanda hissedilen tat ile değil, ürünün sahip olduğu hikâye ve üretim sürecinin şeffaflığı ile de ilişkilendirilmektedir.

Sürdürülebilirlik ise üçüncü dalga kahve hareketinin kalite anlayışını etkileyen bir diğer önemli unsur olarak öne çıkmaktadır. Literatürde sürdürülebilir üretim uygulamalarının yalnızca çevresel etkileri azaltmakla kalmadığı, aynı zamanda uzun vadede ürün kalitesinin korunmasına da katkı sağladığı belirtilmektedir (International Coffee Organization [ICO], 2024; Folmer, 2017). Üreticilerin adil ticaret uygulamalarına yönelmesi, doğal kaynakların bilinçli kullanılması ve üretim süreçlerinde çevresel sürdürülebilirliğin gözetilmesi, kaliteli kahve üretiminin temel bileşenleri arasında değerlendirilmektedir. Bu nedenle üçüncü dalga kahve hareketi kaliteyi yalnızca duyuşal mükemmellik üzerinden değil; etik, çevresel ve ekonomik sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda şekillenen bütüncül bir değer olarak ele almaktadır.

Bu yaklaşım, tüketicilerin satın alma davranışlarını da önemli ölçüde etkilemektedir. Özellikle nitelikli kahve tüketicilerinin, satın aldıkları kahvenin kökenine, üretim koşullarına ve sürdürülebilir üretim ilkelerine ilişkin bilgi edinmeye daha fazla önem verdikleri; bu durumun ise algılanan kaliteyi ve tüketici memnuniyetini olumlu yönde etkilediği ifade edilmektedir (Samoggia & Riedel, 2019). Böylece üçüncü dalga kahve hareketi, kalite anlayışını yalnızca ürün özellikleriyle açıklayan geleneksel yaklaşımdan uzaklaştırarak üretici, işletme ve tüketiciyi aynı değer zinciri içerisinde değerlendiren yeni bir kalite perspektifi geliştirmiştir.

Üçüncü dalga kahve hareketinin kalite anlayışını dönüştüren unsurlardan biri de kahvenin hazırlanma sürecinde görev alan baristanın bilgi ve becerisine verilen önemin artmasıdır. Geleneksel kahve üretim ve servis anlayışında baristanın görevi çoğunlukla standart reçeteleri uygulamakla sınırlıyken, üçüncü dalga kahvecilik yaklaşımında barista; kahve çekirdeğinin özelliklerini analiz eden, uygun demleme yöntemini belirleyen ve ekstraksiyon sürecini yöneten önemli bir kalite unsuru olarak değerlendirilmektedir (Hoffmann, 2023; Specialty Coffee Association [SCA], 2023). Bu durum, kalite anlayışının yalnızca kullanılan ürünlerle değil, insan faktörü ve teknik uzmanlıkla da doğrudan ilişkili olduğunu göstermektedir.

Literatürde, demleme sürecinde gerçekleştirilen küçük uygulama farklılıklarının dahi fincandaki kaliteyi önemli ölçüde etkileyebileceği belirtilmektedir. Öğütme derecesindeki küçük değişimler, su sıcaklığındaki birkaç derecelik farklılık, demleme süresinin uzaması ya da kısalması ve kahve-su oranındaki değişiklikler ekstraksiyon verimini doğrudan etkileyerek aroma, gövde, asidite ve tatlılık dengesinde belirgin farklılıklar oluşturabilmektedir (Rao, 2014; Hoffmann, 2023). Bu nedenle üçüncü dalga kahve işletmelerinde demleme süreci deneyime dayalı uygulamalardan ziyade bilimsel ölçütler doğrultusunda yönetilmekte; tekrar edilebilir kalite standartlarının oluşturulması hedeflenmektedir.

Bununla birlikte kalite anlayışındaki dönüşüm yalnızca teknik süreçlerle sınırlı kalmamış, tüketicilerin kahve tüketiminden beklentilerini de önemli ölçüde değiştirmiştir. Günümüzde tüketiciler yalnızca iyi hazırlanmış bir kahve talep etmekle kalmamakta; kullanılan çekirdeğin özellikleri, uygulanan demleme yöntemi, kavurma profili ve hazırlanış süreci hakkında bilgi edinmeyi de kaliteli hizmetin bir parçası olarak değerlendirmektedir (Samoggia & Riedel, 2019). Bu durum, kahve tüketiminin yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkarak bilgi, deneyim ve etkileşim temelli gastronomik bir deneyime dönüşüğünü göstermektedir.

Araştırmalar birlikte değerlendirildiğinde üçüncü dalga kahve hareketinin kalite anlayışını çok yönlü biçimde yeniden şekillendirdiği görülmektedir. Kalite artık yalnızca çekirdeğin fiziksel özellikleriyle açıklanamamakta; üretim süreci, sürdürülebilirlik, izlenebilirlik, kavurma uygulamaları, demleme yöntemi, baristanın teknik yeterliliği ve tüketici deneyiminin birlikte değerlendirilmesiyle anlam kazanmaktadır (Folmer, 2017; Hoffmann, 2023; Specialty Coffee Association [SCA], 2023). Dolayısıyla üçüncü dalga kahve yaklaşımı, kaliteyi tek bir değişkene bağlı olarak açıklayan geleneksel anlayıştan uzaklaşarak üretimden tüketime kadar uzanan tüm süreci kapsayan bütüncül bir kalite modeli ortaya koymaktadır.

Üçüncü dalga kahve hareketiyle birlikte kalite değerlendirmesinde duyuşal analiz yöntemlerinin önemi önemli ölçüde artmıştır. Geleneksel kalite değerlendirmelerinde fiziksel özellikler ve temel ürün standartları ön planda tutulurken, günümüzde kahvenin aroma, tat, gövde, asidite, tatlılık, denge ve genel içim deneyimi gibi duyuşal özellikleri kalite değerlendirmesinin temel bileşenleri arasında yer almaktadır (Specialty Coffee Association [SCA], 2023; Folmer, 2017). Bu yaklaşım, kalite kavramının yalnızca üretim sürecine değil, tüketicinin fincanda deneyimlediği duyuşal özelliklere de dayandığını göstermektedir.

Duyuşal analiz süreci, kahvenin belirli standartlar doğrultusunda değerlendirilmesini sağlayan sistematik bir uygulama olarak tanımlanmaktadır. Özellikle Specialty Coffee Association tarafından geliştirilen kalite değerlendirme sistemi; aroma, lezzet, asidite, gövde, denge, son tat, tatlılık, homojenlik ve genel değerlendirme gibi birçok kriteri birlikte ele almaktadır (Specialty Coffee Association [SCA], 2023). Bu sistem sayesinde kalite değerlendirmesi yalnızca bireysel tüketici beğenisine dayanmamakta, belirli standartlar çerçevesinde gerçekleştirilen duyuşal analizlerle desteklenmektedir. Böylece üçüncü dalga kahve hareketi kalite kavramını daha nesnel ve karşılaştırılabilir ölçütlerle değerlendirmeyi amaçlamaktadır.

Literatürde duyuşal analiz sonuçlarının demleme yöntemlerine bağlı olarak değişebildiği sıklıkla vurgulanmaktadır. Aynı kahve çekirdeği farklı ekstraksiyon yöntemleri kullanılarak hazırlandığında aroma



yoğunluğu, asidite düzeyi, gövde hissi ve tat dengesi açısından belirgin farklılıklar oluşabilmektedir (Hoffmann, 2023; Rao, 2014). Bu nedenle demleme yöntemi seçiminde yalnızca teknik uygunluk değil, çekirdeğin duysal potansiyelini en iyi şekilde ortaya çıkaracak yaklaşımın belirlenmesi de önem taşımaktadır. Üçüncü dalga kahve işletmelerinde uygulanan standart reçeteler ve kontrollü demleme teknikleri, duysal analiz sonuçlarının tutarlılığını artırmayı ve tüketicilere her fincanda benzer kalite deneyimi sunmayı amaçlamaktadır.

Bu gelişmeler doğrultusunda kalite anlayışı yalnızca "iyi kahve" üretme hedefinden uzaklaşarak ölçülebilir, değerlendirilebilir ve sürekli geliştirilebilir bir yapıya dönüşmüştür. Duyusal analiz yöntemlerinin yaygınlaşması, kalite değerlendirmelerinde bilimsel yaklaşımın benimsenmesini desteklemiş; üreticiler, kavurucular, baristalar ve tüketiciler arasında ortak bir kalite dili oluşmasına katkı sağlamıştır (Folmer, 2017; Hoffmann, 2023). Böylece üçüncü dalga kahve hareketi, kaliteyi yalnızca algılanan bir özellik olmaktan çıkararak uluslararası standartlarla desteklenen sistematik bir değerlendirme süreci hâline getirmiştir.

Literatürde üçüncü dalga kahve hareketinin kalite anlayışına etkisi incelendiğinde, araştırmacıların ortak olarak vurguladığı noktalardan biri kalite kavramının standart bir ürün özelliği olmaktan çıkarak dinamik bir değerlendirme sürecine dönüşmüş olmasıdır. Geleneksel kalite anlayışında ürünün belirli teknik özellikleri yeterli görülürken, üçüncü dalga kahve yaklaşımında kalite; kahve çekirdeğinin sahip olduğu özelliklerin uygun kavurma profili ve doğru demleme yöntemiyle desteklenmesi sonucunda ortaya çıkan bütüncül bir değer olarak ele alınmaktadır (Folmer, 2017; Hoffmann, 2023). Bu doğrultuda kalite değerlendirmesi yalnızca fincandaki son ürün üzerinden değil, üretimden tüketime kadar uzanan tüm süreç dikkate alınarak gerçekleştirilmektedir.

Araştırmalar, aynı kahve çekirdeğinin farklı demleme yöntemleriyle hazırlanmasının tüketicilerin kalite algısını belirgin biçimde değiştirebildiğini ortaya koymaktadır. Bunun temel nedeni, her demleme yönteminin ekstraksiyon sürecini farklı şekilde yönetmesi ve buna bağlı olarak kahvenin aroma, asidite, gövde, tatlılık ve son tat gibi duysal özelliklerini farklı düzeylerde ortaya çıkarmasıdır (Rao, 2014; Illy & Viani, 2005). Dolayısıyla kalite değerlendirmesinde belirleyici olan unsur yalnızca kullanılan kahve çekirdeği değil, çekirdeğin karakteristik özelliklerini en doğru şekilde yansıtabilecek demleme yönteminin tercih edilmesidir. Bu yaklaşım, üçüncü dalga kahve hareketinin kalite anlayışını ürün odaklı bir bakış açısından süreç odaklı bir kalite yönetimi anlayışına dönüştürdüğünü göstermektedir.

Bununla birlikte literatürde kalite algısının yalnızca teknik değişkenlerle açıklanamayacağı da vurgulanmaktadır. Tüketicilerin önceki deneyimleri, kahve bilgisi, duysal beklentileri ve demleme yöntemlerine ilişkin farkındalık düzeyleri de kalite değerlendirmesini etkileyen önemli unsurlar arasında yer almaktadır (Samoggia & Riedel, 2019). Bu nedenle üçüncü dalga kahve işletmeleri yalnızca nitelikli kahve sunmayı değil, aynı zamanda tüketicileri kahve hakkında bilgilendirmeyi, farklı demleme yöntemlerini deneyimleme fırsatı sunmayı ve kahve kültürünü geliştirmeyi de kalite anlayışının bir parçası olarak değerlendirmektedir. Böylece kalite kavramı fiziksel ürün özelliklerinin ötesine geçerek bilgi, deneyim ve duysal farkındalıkla desteklenen çok boyutlu bir yapıya dönüşmektedir.

Literatürde üçüncü dalga kahve hareketine ilişkin çalışmalar incelendiğinde, araştırmacıların büyük çoğunluğunun kalite anlayışındaki dönüşümün tek bir değişkenle açıklanamayacağı konusunda ortak görüşe sahip olduğu görülmektedir. Bununla birlikte, kaliteyi belirleyen unsurların öncelik sıralaması konusunda farklı yaklaşımlar bulunmaktadır. Bazı araştırmalar kahve çekirdeğinin kökeni, yetiştirilme koşulları ve işleme yönteminin kalite üzerinde belirleyici olduğunu savunurken (Illy & Viani, 2005; Folmer, 2017), bazı araştırmalar ise aynı çekirdeğin farklı demleme teknikleriyle hazırlanması sonucunda duysal özelliklerin önemli ölçüde değişebildiğini ve bu nedenle demleme yönteminin kalite algısı üzerinde en az çekirdek kadar etkili olduğunu belirtmektedir (Hoffmann, 2023; Rao, 2014). Bu durum, üçüncü dalga kahve hareketinin kaliteyi tek boyutlu bir bakış açısıyla değerlendirmedikçe, aksine birbirini tamamlayan birçok faktörün etkileşimi sonucunda oluşan bütüncül bir yapı olarak ele aldığını göstermektedir.

Benzer şekilde, tüketici kalite algısına ilişkin çalışmalar da kalite değerlendirmesinin kişisel deneyimlerden bağımsız düşünülemeyeceğini ortaya koymaktadır. Özellikle nitelikli kahve tüketicileri üzerinde gerçekleştirilen araştırmalarda, kahve hakkında bilgi düzeyi arttıkça tüketicilerin demleme yöntemleri arasındaki duysal farklılıkları daha kolay ayırt edebildiği ve kalite değerlendirmelerini daha bilinçli gerçekleştirdiği belirtilmektedir (Samoggia & Riedel, 2019). Buna karşın kahve kültürüyle yeni tanışan tüketicilerin kaliteyi daha çok marka algısı, fiyat ve genel beğeni üzerinden değerlendirdiği ifade edilmektedir. Bu bulgular, kalite algısının yalnızca ürün özelliklerinden değil, tüketicinin bilgi birikimi ve deneyim düzeyinden de etkilendiğini göstermektedir.

Üçüncü dalga kahve hareketinin gelişmesiyle birlikte tüketicilerin demleme yöntemlerine yönelik ilgisinin artması, işletmelerin hizmet anlayışını da değiştirmiştir. Günümüzde birçok üçüncü dalga kahve işletmesi, aynı kahve çekirdeğini farklı demleme yöntemleriyle sunarak tüketicilerin duysal farklılıkları deneyimlemesine olanak sağlamaktadır. Bu uygulama, kalite değerlendirmesinin standart bir reçete üzerinden değil, farklı demleme tekniklerinin ortaya çıkardığı aroma, gövde, asidite ve tat profillerinin karşılaştırılması yoluyla yapılmasını teşvik etmektedir (Specialty Coffee Association [SCA], 2023; Hoffmann, 2023). Böylece kalite anlayışı, tek bir doğru demleme yönteminin bulunduğu düşüncesinden uzaklaşarak, kahvenin karakteristik özelliklerini en başarılı şekilde ortaya çıkarabilen yöntemin tercih edilmesi anlayışına dönüşmektedir.



Bu değerlendirmeler doğrultusunda literatürde oluşan genel görüş, üçüncü dalga kahve hareketinin kalite kavramını yeniden tanımladığı yönündedir. Kalite artık yalnızca fiziksel ürün özellikleri veya standart üretim kriterleriyle açıklanmamakta; kahve çekirdeğinin sahip olduğu potansiyelin uygun kavurma profili, doğru demleme yöntemi, teknik bilgi, duyuşal değerlendirme ve tüketici deneyimiyle birlikte ele alındığı çok boyutlu bir sistem olarak değerlendirilmektedir (Folmer, 2017; Hoffmann, 2023; Specialty Coffee Association [SCA], 2023). Bu yaklaşım, kalite anlayışının geleneksel kahve üretim ve tüketim alışkanlıklarından önemli ölçüde farklılaştığını ve üçüncü dalga kahve hareketinin gastronomi alanındaki kalite algısını yeniden şekillendirdiğini ortaya koymaktadır.

Kalite anlayışındaki dönüşümün temelinde, kahvenin standart bir tüketim ürünü olarak görülmesinden uzaklaşarak nitelikli bir gastronomi ürünü olarak değerlendirilmeye başlanması yer almaktadır. Üçüncü dalga kahve hareketi, kahvenin yalnızca fiziksel özellikleriyle tanımlanmasının yeterli olmadığını; ürünün üretim sürecinden tüketiciye ulaşmaya kadar geçen tüm aşamaların kaliteyi doğrudan etkilediğini ortaya koymuştur (Folmer, 2017; Hoffmann, 2023). Bu yaklaşım doğrultusunda kalite değerlendirmesi yalnızca nihai ürün üzerinden yapılmamakta; üretim koşulları, işleme yöntemleri, kavurma uygulamaları, demleme tekniği ve duyuşal analiz sonuçları birlikte ele alınmaktadır. Böylece kalite kavramı statik bir özellik olmaktan çıkarak sürekli geliştirilebilen ve yönetilebilen dinamik bir süreç hâline gelmiştir.

Bu dönüşümün en önemli sonuçlarından biri, kahve sektöründe standart kalite anlayışının yerini farklı kalite beklentilerine bırakmasıdır. Literatürde, her kahve çekirdeğinin kendine özgü duyuşal karakteristiklere sahip olduğu ve bu özelliklerin farklı demleme yöntemleriyle farklı biçimlerde ortaya çıkabildiği ifade edilmektedir (Illy & Viani, 2005; Rao, 2014). Bu nedenle üçüncü dalga kahve hareketinde kalite, tüm kahveler için tek tip bir standart oluşturmaktan ziyade, her kahvenin potansiyelini en doğru şekilde ortaya çıkarabilme başarısı olarak değerlendirilmektedir. Başka bir ifadeyle, kaliteli kahve anlayışı belirli bir reçetenin uygulanmasından çok, çekirdeğin karakterine uygun üretim ve demleme kararlarının alınmasını gerektirmektedir.

Araştırmalar, bu yaklaşımın tüketicilerin kahveye yönelik beklentilerini de önemli ölçüde değiştirdiğini göstermektedir. Günümüzde tüketiciler yalnızca lezzetli bir kahve tüketmeyi değil; tükettikleri ürünün nasıl üretildiğini, hangi koşullarda işlendiğini ve neden belirli bir demleme yönteminin tercih edildiğini öğrenmeyi de kaliteli hizmet anlayışının bir parçası olarak değerlendirmektedir (Samoggia & Riedel, 2019; Specialty Coffee Association [SCA], 2023). Bu durum üçüncü dalga kahve işletmelerinin yalnızca ürün sunan işletmeler olmaktan çıkarak bilgi paylaşımı yapan, tüketici farkındalığını artıran ve kahve kültürünün gelişimine katkı sağlayan gastronomik mekânlar hâline gelmesine katkıda bulunmuştur.

Bu bağlamda değerlendirildiğinde üçüncü dalga kahve hareketinin kalite anlayışına getirdiği en önemli katkının, kaliteyi yalnızca ürün odaklı bir kavram olmaktan çıkararak bilgi, deneyim, teknik yeterlilik ve sürdürülebilirlik ilkeleriyle bütünleşen çok boyutlu bir yapı hâline dönüştürmesi olduğu söylenebilir. Literatürde farklı araştırmaların ulaştığı ortak sonuçlar da bu dönüşümün yalnızca üretim süreçlerini değil, tüketici davranışlarını, işletme uygulamalarını ve kahve kültürünü de önemli ölçüde etkilediğini ortaya koymaktadır (Folmer, 2017; Hoffmann, 2023; Samoggia & Riedel, 2019).

Literatürde yer alan çalışmalar karşılaştırmalı olarak değerlendirildiğinde, üçüncü dalga kahve hareketinin kalite anlayışını yeniden şekillendirdiği konusunda genel bir görüş birliği bulunduğu görülmektedir. Bununla birlikte araştırmacılar, kaliteyi belirleyen unsurların önem derecesi konusunda farklı yaklaşımlar ortaya koymaktadır. Bazı çalışmalar, kahve kalitesinin temel belirleyicisinin çekirdeğin genetik özellikleri, yetiştirildiği coğrafya ve uygulanan işleme yöntemi olduğunu savunurken (Illy & Viani, 2005; Folmer, 2017), diğer araştırmalar demleme sürecinin ve ekstraksiyon parametrelerinin nihai kalite algısını doğrudan etkilediğini vurgulamaktadır (Hoffmann, 2023; Rao, 2014). Bu farklı yaklaşımlar birbirini dışlayan görüşler olarak değil, kaliteyi oluşturan sürecin farklı aşamalarını açıklayan tamamlayıcı değerlendirmeler olarak ele alınmalıdır.

Benzer şekilde, tüketici odaklı araştırmalar kalite algısının yalnızca ürünün fiziksel özellikleriyle açıklanamayacağını göstermektedir. Tüketicilerin kahveye ilişkin bilgi düzeyleri, demleme yöntemlerine olan aşinalıkları, duyuşal deneyimleri ve kahve kültürüyle kurdukları ilişki, kalite değerlendirmelerinde belirleyici rol oynamaktadır (Samoggia & Riedel, 2019). Bu durum özellikle üçüncü dalga kahve işletmelerinde tüketici eğitimi, barista-tüketici iletişimi ve ürün hakkında şeffaf bilgi paylaşımı gibi uygulamaların önem kazanmasına katkı sağlamıştır. Böylece kalite anlayışı yalnızca üreticinin sunduğu bir değer olmaktan çıkmış, üretici, işletme ve tüketicinin birlikte oluşturduğu dinamik bir süreç olarak değerlendirilmeye başlanmıştır.

Araştırmaların ortaklaştığı bir diğer önemli nokta ise kalite anlayışının sürekli gelişen ve değişen bir yapı olduğudur. Kahve üretim teknolojilerindeki ilerlemeler, kavurma tekniklerinin gelişmesi, alternatif demleme yöntemlerinin çeşitlenmesi ve duyuşal analiz standartlarının yaygınlaşması, kalite değerlendirmelerinde yeni ölçütlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Specialty Coffee Association [SCA], 2023; Hoffmann, 2023). Bu gelişmeler doğrultusunda kalite, yalnızca belirli standartları karşılayan bir ürün özelliği olmaktan çıkarak, bilimsel bilgi, teknik uzmanlık ve tüketici beklentileri doğrultusunda sürekli yeniden tanımlanan bir kavram hâline gelmiştir. Dolayısıyla üçüncü dalga kahve hareketi yalnızca yeni demleme yöntemlerini yaygınlaştırmamış; aynı zamanda kahve sektöründe kaliteye ilişkin düşünce biçimini de önemli ölçüde dönüştürmüştür.



Genel olarak değerlendirildiğinde, literatürde yer alan çalışmalar üçüncü dalga kahve hareketinin kahvede kalite anlayışını önemli ölçüde dönüştürdüğünü ortaya koymaktadır. Bu dönüşüm yalnızca alternatif demleme yöntemlerinin yaygınlaşmasıyla sınırlı kalmamış; kahvenin üretiminden kavrulmasına, demleme sürecinden tüketici deneyimine kadar uzanan tüm aşamalarda kalite kavramının yeniden tanımlanmasına katkı sağlamıştır. İncelenen çalışmalar, kaliteli kahvenin yalnızca nitelikli çekirdek kullanımına bağlı olmadığını; uygun kavurma profili, doğru demleme yöntemi, kontrollü ekstraksiyon, duyuşal değerlendirme, sürdürülebilir üretim anlayışı ve bilinçli tüketici yaklaşımının birlikte ele alınması gerektiğini göstermektedir (Folmer, 2017; Hoffmann, 2023; Specialty Coffee Association [SCA], 2023). Bu doğrultuda üçüncü dalga kahve hareketinin, kaliteyi tek boyutlu teknik ölçütlerle açıklayan geleneksel yaklaşımdan uzaklaşarak üretici, işletme ve tüketiciyi aynı kalite zinciri içerisinde değerlendiren bütüncül bir anlayış geliştirdiği söylenebilir.

Sonuç

Bu çalışmada, üçüncü dalga kahve hareketinin kahvede kalite anlayışı üzerindeki etkisi alternatif demleme yöntemleri çerçevesinde literatür doğrultusunda değerlendirilmiştir. İncelenen çalışmalar, üçüncü dalga kahve hareketinin yalnızca kahve hazırlama tekniklerinde değil, kalite kavramının tanımlanması ve değerlendirilmesinde de önemli bir dönüşüm oluşturduğunu ortaya koymaktadır. Geleneksel kalite anlayışında ürünün fiziksel özellikleri ve standart üretim kriterleri ön planda tutulurken, üçüncü dalga kahve yaklaşımı kaliteyi üretim süreci, kavurma uygulamaları, demleme yöntemi, duyuşal değerlendirme, sürdürülebilirlik ve tüketici deneyimini kapsayan bütüncül bir yapı olarak ele almaktadır.

Literatürden elde edilen bulgular, kaliteli kahvenin yalnızca nitelikli çekirdek kullanımına bağlı olmadığını, çekirdeğin karakteristik özelliklerinin uygun kavurma profili ve doğru demleme yöntemiyle desteklenmesi gerektiğini göstermektedir. Özellikle V60, Chemex, AeroPress ve French Press gibi alternatif demleme yöntemlerinin ekstraksiyon sürecini farklı biçimlerde yönlendirmesi; aroma, asidite, gövde ve tat dengesi üzerinde belirleyici rol oynamaktadır. Bu durum, demleme yöntemlerinin yalnızca kahve hazırlama teknikleri olmadığını; aynı zamanda tüketicilerin kalite algısını şekillendiren temel değişkenlerden biri olduğunu ortaya koymaktadır.

Araştırma kapsamında incelenen çalışmalar, üçüncü dalga kahve hareketiyle birlikte tüketicilerin kaliteye ilişkin beklentilerinin de değiştiğini göstermektedir. Günümüzde tüketiciler kahvenin kökeni, üretim koşulları, işleme yöntemi, kavurma tarihi ve kullanılan demleme tekniği gibi unsurları kalite değerlendirmesinin ayrılmaz bir parçası olarak görmektedir. Buna bağlı olarak kalite anlayışı yalnızca ürün odaklı bir değerlendirme olmaktan çıkmış; bilgi, deneyim, şeffaflık ve sürdürülebilirlik ilkeleriyle desteklenen çok boyutlu bir yapıya dönüşmüştür.

Bu çalışmanın en önemli katkısı, üçüncü dalga kahve hareketi, kalite anlayışı ve alternatif demleme yöntemleri arasındaki ilişkiyi literatür doğrultusunda bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirmesidir. Elde edilen bulgular, demleme yöntemlerinin kahvenin duyuşal özelliklerini ortaya çıkarmada ve tüketici kalite algısını şekillendirmede önemli bir role sahip olduğunu göstermektedir.

Bu çalışma, literatür taramasına dayalı bir derleme araştırması olduğundan, elde edilen değerlendirmeler incelenen akademik yayınların kapsamıyla sınırlıdır. Çalışmada uygulamalı araştırmalara yer verilmemesi, bulguların doğrudan deneysel verilerle desteklenmesini sınırlandırmaktadır. Bu nedenle gelecekte gerçekleştirilecek araştırmalarda alternatif demleme yöntemlerinin tüketici kalite algısı üzerindeki etkisinin deneysel çalışmalar, duyuşal analiz uygulamaları ve farklı tüketici grupları üzerinde yapılacak araştırmalarla desteklenmesi, konuya ilişkin literatüre daha kapsamlı katkılar sağlayacaktır.

Sonuç olarak üçüncü dalga kahve hareketi, kahvede kalite anlayışını yalnızca ürün odaklı bir yaklaşımdan uzaklaştırarak üretim süreçleri, demleme teknikleri, duyuşal değerlendirme ve tüketici deneyimini birlikte ele alan bütüncül bir kalite anlayışına dönüştürmüştür. Bu dönüşüm, kahve sektöründe kaliteye ilişkin değerlendirme ölçütlerinin yeniden şekillenmesine katkı sağlamış; alternatif demleme yöntemlerini kalite algısının temel bileşenlerinden biri hâline getirerek üçüncü dalga kahve anlayışının kaliteye yönelik bütüncül yaklaşımını güçlendirmiştir.

Kaynakça

- Crosby, P. B. (1979). *Quality is free: The art of making quality certain*. McGraw-Hill.
- Deming, W. E. (1986). *Out of the crisis*. MIT Press.
- Folmer, B. (Ed.). (2017). *The craft and science of coffee*. Academic Press.
- Garvin, D. A. (1984). What does "product quality" really mean? *MIT Sloan Management Review*, 26(1), 25–43.
- Hoffmann, J. (2023). *The World Atlas of Coffee* (3rd ed.). Mitchell Beazley.
- Illy, A., & Viani, R. (Eds.). (2005). *Espresso coffee: The science of quality* (2nd ed.). Elsevier Academic Press.
- International Coffee Organization. (2024). *Coffee Development Report 2024*. <https://www.internationalcoffee.org>
- Kement, Ü., Başar, B., & Güner, Ç. (2022). Üçüncü nesil kahve demleme yöntemlerinde duyuşaların rolü. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(2), 277–293. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1093593>
- Pendergrast, M. (2019). *Uncommon grounds: The history of coffee and how it transformed our world* (Rev. ed.). Basic Books.
- Pine, B. J., II, & Gilmore, J. H. (1999). *The experience economy*. Harvard Business School Press.





- Rao, S. (2014). Everything but espresso: Professional coffee brewing techniques. Scott Rao.
- Samoggia, A., & Riedel, B. (2019). Consumers' perceptions of coffee quality: A literature review. Food Research International, 119, 611–619. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.01.037>
- Specialty Coffee Association. (2023). *Coffee Standards*. <https://sca.coffee>
- Telli Danışmaz, A. (2021). Üçüncü dalga kahve akımının tüketicilerin kahve tüketim alışkanlıkları üzerine etkisi. Kesit Akademi Dergisi, 7(27), 441–452. <https://doi.org/10.29228/kesit.50820>
- Zeithaml, V. A. (1988). Consumer perceptions of price, quality, and value: A means-end model and synthesis of evidence. Journal of Marketing, 52(3), 2–22. <https://doi.org/10.1177/002224298805200302>

