

★ Featured ★



Editia de Lansare

Pentru prima noastră ediție, am ales un proiect special care ne este foarte drag: chiar newsletter-ul pe care îl ai în față. Coldshot s-a născut din dorința de a crea un spațiu al nostru, unde pasiunea pentru cafea se întâlnește cu poveștile de viață, cu ambiția și cu vulnerabilitatea. Această primă ediție este o invitație de a construi împreună o comunitate. Bun venit în călătoria noastră!

[View Project PDF](#)

Master Speaks



O ceașcă bună de cafea nu este doar băutură, e povestea unui bob călător, prăjit cu grijă și trezit la viață în mâinile noastre, pentru ca tu să o savurezi în momentul tău perfect

— Cocea Mihai Ionut

⌚ Changing Timezones

Vilcereanu George

Then



2024

Am început la Starbucks din dragoste pentru cafea. La început era doar o băutură caldă care mă făcea să zâmbesc dimineața.

Now



Current Status

Acum, cafeaua nu mai este doar o băutură. Este o călătorie globală, o artă și o punte între oameni. Iar eu, cu șorțul meu negru de Coffee Master, sunt ghidul care îi ajută pe alții să descopere frumusețea din fiecare boabă.

Then



2017

Când am intrat în echipă, acum 8 ani, eram la început de drum, dornică să absorb orice informație despre cafea. Pentru mine, era o lume a descooperirilor.

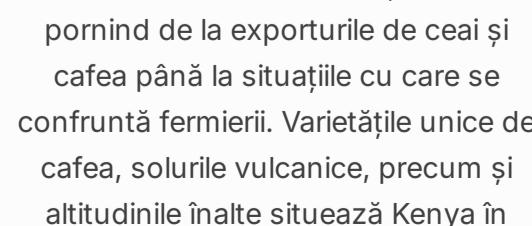
Now



Current Status

După o călătorie de 8 ani în companie, în timpul căreia am devenit și mama a doi băieți, viziunea mea s-a îmbogățit. Pasiunea pentru cafea a rămas la fel de puternică, dar acum îmi place să o împărtășesc cu cei din jur, fie ei colegi sau clienți. Este o bucurie să mă întorc la muncă și să continuu să învăț și să cresc alături de echipă.

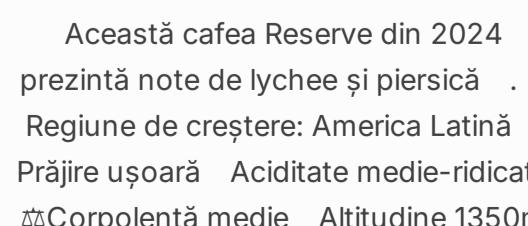
🏆 Coffee Masters Highlights



Kenya: Ceai sau Cafea?

O perspectivă asupra situației Kenyei, pornind de la exporturile de ceai și cafea până la situațiile cu care se confruntă fermierii. Varietățile unice de cafea, solurile vulcanice, precum și altitudinile înalte situează Kenya în topul țărilor cultivate de cafea la nivel global. - Andreea Ioana Ciumă

[Details →](#)

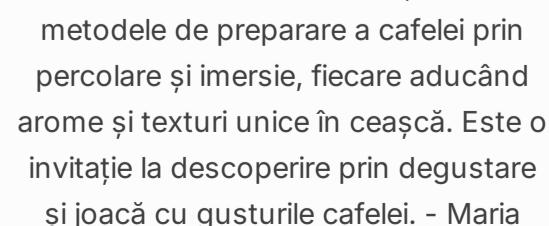


Coffee tasting inedit la Colombia

Finca Las Juntas

Această cafea Reserve din 2024 prezintă note de lychee și piersică. Regiune de creștere: America Latină. Prăjire usoară. Aciditate medie-ridicată. Corpolență medie. Altitudine 1350m.

Soi Bourbon roz. Procesare umedă cu fermentație anaerobă. (Acest tip de procesare se referă la faptul că cireșele de cafea sunt curățate de pulpă după recoltare și plasate în rezervoare).



Weekly Sip: Precolare vs Imersie

Proiectul explorează diferențele dintre metodele de preparare a cafelei prin precolare și imersie, fiecare aducând arome și texturi unice în ceașcă. Este o invitație la descooperire prin degustare și joacă cu gusturile cafelei. - Maria Enache

[Details →](#)



Coffee tasting Bali & Guatemala Antigua

O degustare de cafea care te poartă din inima Americii Latine până în exoticul Arhipelag Indonezian. Guatemala Antigua surprinde cu note vibrante de cacao, condimente fine și o aciditate echilibrată, în timp ce Bali aduce arome dense, pământii și lemnăsoase, cu accente exotice și un corp catifelat – o călătorie în două lumi ale cafelei, într-o singură experiență de degustare. - Rusu Andrei



Coffee tasting Papua

O cafea rară și surprinzătoare, Papua Noua Guineă dezvăluie un profil aromatic complex, cu note florale delicate, accente fructate și o dulceață subtilă. Cu un corp echilibrat și o prospețime vibrantă, această origine oferă o experiență de degustare exotică, autentică și memorabilă. - Nicolae Gligor



Ce băutură Starbucks ești? Descoperă-ți personalitatea în espresso și lapte! ☕

Ești un espresso intens, mereu pe fugă și cu replici tăioase? Sau un Frappuccino cu extra caramel, care adoră drama și selfie-urile în lumina perfectă? Poate ești un Caramel Machiatto misterios, care nu răspunde la mesaje decât după 3 zile? Fă quiz-ul și află dacă sufletul tău e mai degrabă lapte de ovăz, frișcă vegană sau... dublu shot de haos! ☺!!!! Atenție: Rezultatele pot provoca poftă de cafea și crize existențiale legate de toppinguri. - Damaschin Emilian

[Details →](#)

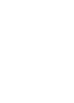
Matcha Zone



Termenul „Ceremonial” – Percepție occidentală vs. realitate

Proiectul explorează matcha dincolo de etichetele de marketing și îl aduce în lumina tradiției japoneze. Povestește de ce termenul „ceremonial” inventat în Occident nu se regăsește în cultura autentică a ceaiului

[View Project PDF](#)

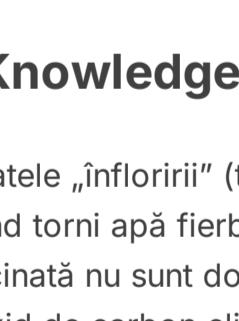


This Month's Challenge

Știm cu toții că pauza de cafea este mai mult decât un moment de respiro; este un ritual personal, o ocazie de a ne deconecta și de a ne reîncărca. Provocarea este simplă: Fotografiați pauza voastră de cafea perfectă. Nu e vorba doar de băutură în sine, ci de întreaga scenă. Fie că este vorba de ceașca voastră preferată, de lumina dimineții de pe masă, de o carte alături sau de priveliștea de la fereastră, capturează detaliul care face momentul unic. Până la sfârșitul lunii, postați o singură fotografie pe teams. Nu e nevoie de descrieri, lăsați imaginea să vorbească pentru voi. Suntem curioși să vedem cum arată momentele voastre de respiro!



Editor & Champion

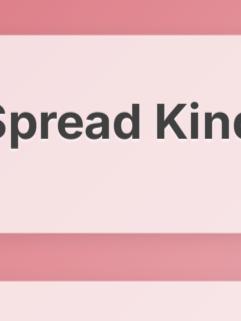


Leonard's Word

-----Coffee & Craft Leader-----

"Oricine poate aprecia o cafea dulce, însă adevarata flacără a pasiunii se aprinde abia atunci când te bucuri de amărea ei. Pentru mine, la fel este și viața: ai nevoie de momente dificile pentru a le prețui cu adevărat pe cele bune. Savurați-vă povestea cu toate aromele sale!"

[Enroll](#)



Gabriel's Word

-----National Champion 2025-----

"Dacă simți că cineva are nevoie de inspirație, fii tu cel care inspiră."

[Discover More](#)

More Info

Knowledge Bites

★ Știința din spatele „înfloririi” (the bloom). Bulele care apar când torni apă fierbinte peste cafeaua proaspăt măcinată nu sunt doar un spectacol vizual, ci dioxid de carbon eliberat de boabele proaspăt prăjite; o cafea veche, stătătă, abia mai produce bule, acesta fiind un test rapid și vizual pentru prospețime.

★ Cafeaua este rudă cu gardenia. Planta de cafea face parte din familia botanică Rubiaceae, aceeași familie din care provin și gardeniile, cunoscute pentru florile lor intens parfumate; de altfel, și florile arborelui de cafea au un miros dulce, similar cu cel de iasomie.

★ Prima cameră web din lume a fost inventată pentru a supraveghea cafeaua. În 1991, la Universitatea Cambridge, cercetătorii au îndreptat o cameră spre filtrul lor de cafea și au creat un program care le arăta o imagine live, pentru a nu mai face drumuri inutile la bucătărie și a găsi cafetiera goală.

Spread Kindness

Recent, în timpul unui coffee tasting, Geani a observat în locație o clientă fidelă și a invitat-o să li se alăture. Doamna a fost profund impresionată de bogăția de informații despre cafea și a mărturisit că, luând parte la degustare, a simțit un puternic sentiment de apartenență. Un gest simplu, o conexiune autentică.



Upcoming Certifications

No upcoming certifications in this period.