

2026 COFFEX WORKSHOP PROGRAMI

8 / 05
2026 Cuma

14:00 | Brezilya Monte Allegre Single Estate
Çiftliğinden Seçme Çekirdekler
14:50 |
Mahmut Tanberk
Anike Ejlers Wolthers

15:00 | Coffes From The 7 Uganda
Agroecological Zones
Cuping Program
15:45 |
Uganda **Dr. Gerald Kyalo**
Commissioner Coffee Development

16:00 | Jamaika Blue Mountain
Çekirdek Özellikleri
16:45 |
Mert Çobandağ
Kahve Eksperti

9 / 05
2026 Cumartesi

12:00 | Uzmanlar İle Dene :
Ev Tipi Espresso Makineleri Workshop
12:45 |
Grundig • Konchero • Gtech • Dalacorte •
Arzum Okka • Espresso Perfetto

13:00 | Türk Kahvesi Tarihi Ve Yeni Nesil Yapım
Özellikleri
13:50 |
Geleneksel ve Yeni Nesil Türk Kahvesi
Yapım Teknikleri ve Arasındaki Farklar
Yeni Jenerasyonda Türk Kahvesi Doğru
Yapım Teknikleri
Atilla Narin

14:00 | Kopi Luwak Kahve Çekirdeği
Özellikleri ve Tadımı
14:50 |
Endonezya **Steve Ganiputra**
Hidajat

15:00 | Guatemala
El Vergel Çiftliği Özel Üretimleri
15:50 |
Guatemala Catua
Caturra **Stephanie**
Anacafe 4 Çekirdekleri **Garcia**

16:00 | 1. 5 types of Geographical Indication
Registered Arabica Coffees
16:50 | (Coorg, Chikmagalur, Bababudangiris,
Araku Valley Regions and Monsooned
Malabar Specialty)
A. GI Registered Wayanaad Robusta
B. Robusta Washed from Coorg.
C. Robusta Naturals from Coorg.
Coffee Board Of India
2. Biome Coffee : 2 types
A. Arabica Washed - Extended
fermentation & slow dried
B. Arabica Naturals - Saccharomyces
fermented

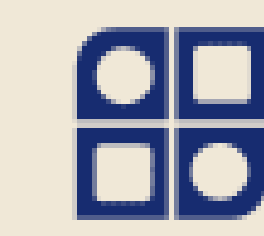
3. Smoky Falls Tribe Coffee: 2 types
A. Washed Arabica from Meghalaya
B. Natural Arabica from Meghalaya

10 / 05
2026 Pazar

12:45 | Matcha 101
13:30 |
Asia Chai Art
Workshop **Halil Ulaş**

13:40 | Uzmanlar İle Dene :
Ev Tipi Espresso Makineleri Workshop
14:30 |
Grundig • Konchero • Gtech • Dalacorte •
Arzum Okka • Espresso Perfetto

14:30 | Kolombiya Huila Quality 17
Pink Bourbon
Infused Red Fruits
15:30 |
Old Java
Coffee Roaster **Vedat Bulut**

 **Kroom**

COFFEX
İ S T A N B U L

 **İstanbul**
Lütfi Kırdar
ICEC