

# Jak vybrat kávu: světlé vs. tmavé pražení

27.4.2026 - | Phoenix Communication

**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 espressu. 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](http://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](http://www.sagecz.cz)

<https://www.phoenixcom.cz/press/jak-vybrat-kavu-svetle-vs-tmave-prazeni>