Lavorazioni sperimentali per caffè verdi speciali

lavorazioni-sperimentali-per-caffe-1-7e8de2cd

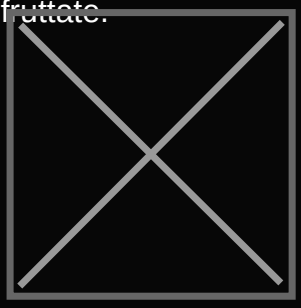
Minacciato dai cambiamenti climatici, da malattie e guerre, con i prezzi ai minimi storici e milioni di coltivatori già in difficoltà che ora, con migliaia di punti vendita e uffici chiusi nel mondo, rischiano di vedere cancellati gli ordini, il caffè sta vivendo una fase drammatica. I caffè specialty e certificati sono un modo per garantire ai produttori un giusto ritorno e per alzare l'asticella della qualità della materia prima, grazie al miglioramento delle tecniche agronomiche e alla selezione delle varietà. Ma qualcosa di speciale sta avvenendo anche nei metodi di lavorazione della materia prima. Sappiamo già di Honey, Lavato o Naturale, ma negli ultimi anni sono nate lavorazioni complesse e "da intenditore". Frutto di sperimentazioni e ricerca. Spesso mutuate dal vino, conferiscono aromi e sensazioni nuove e complesse. Qualche purista ritiene che servano solo a spuntare prezzi alti anche a fronte di una materia prima non così eccezionale. Ma queste produzioni, spesso in edizione limitata, sono un modo – e ce ne sarà ancora più bisogno in futuro – per differenziarsi e intrigare il cliente. Che può decidere di concedersi questo piccolo lusso, da degustare con calma mentre medita su un futuro incerto.



IN BARRIQUE, COME UN VINO

Sì, anche il caffè può essere invecchiato - un termine che in genere mal si addice a un prodotto che invecchia velocemente, ma proprio per questo frutto di un attento studio – in barrique. E come per il vino, il legno della botte e ciò che conteneva prima (rum, bourbon, whisky o vino, in genere Pinot Noir) influenzerà il risultato, aggiungendo nuovi aromi e sfumature, e suggerendo interessanti pairing. Sempre dal vino è mutuata l'idea di lasciare le drupe qualche giorno oltre la fase di maturazione sulla pianta prima di raccoglierle ed essiccarle. In modo da ottenere un caffè con note più intense, vinose e

fruttate.



LA FORZA DEL GELO

In vari frutti alcune componenti che conferiscono dolcezza vengono esaltate dalle basse temperature. Partendo da questa considerazione, alcuni produttori hanno pensato di congelare le drupe subito dopo il raccolto, per poi essiccarle. Ottenendo maggiore dolcezza e nitidezza.

FERMENTAZIONI SPINTE

Un altro modo per distinguersi è spingere sulla fermentazione malica, che si sviluppa nella parte polposa del frutto. Aggiungendo ad esempio all'acqua acidi naturali da mela o polpa da drupe oltre a quella rimaste attaccate ai chicchi, il tutto in modo controllato. Come risultato la parte acida del caffè assume ancora più risalto.

Anna Muzio ha scritto con **Andrea Cuomo** *"Mondo Caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un'invenzione meravigliosa"* (ed. Cairo, I libri de Il Golosario). Gli autori hanno appena lanciato il loro magazine online, **coffeando.it**

Caffè: invecchiare (bene)