



Caffè di montagna: il gusto ci guadagna?

L'altitudine influenza il profilo gusto olfattivo del caffè? Cerchiamo di capire in che modo la coltivazione a diverse altezze incide sul profilo di tazza



Una coltivazione di caffè sulle montagne della Colombia (Foto © USA-Reiseblogger da Pixabay).

«**Con il caffè di montagna il gusto ci guadagna**» recitava lo slogan di una pubblicità di alcuni decenni fa. **Si trattava di verità o mera operazione di marketing?** Cerchiamo insieme di capire se in questa affermazione vi è un fondo di verità o se si rivela soltanto un tentativo di trovare un canale di appeal sui consumatori.

Innanzitutto dobbiamo ricordare che le due principali specie di caffè ([Arabica e Robusta](#)) hanno una loro naturale, irrevocabile, **propensione ad un determinato habitat**. Sappiamo infatti che i Robusta preferiscono la crescita ad altitudini che vanno quasi dal livello del mare fino ai 600/800 m/slm mentre gli Arabica prediligono ambienti differenti: dai 600/700 m/slm in su, fino a raggiungere o superare i 2000 m/slm. La loro primigenia dimora erano, infatti, le foreste delle boschive montagne etiopiche.

Ma a parità di varietà botanica, è indubbio che **variare l'altitudine di crescita** abbia diverse **ripercussioni dal punto di vista del profilo gusto-olfattivo** che il nostro chicco acquirerà alla fine dei vari processi di lavorazione.

La coltivazione in altura

La **crescita in montagna è influenzata da diversi aspetti** legati alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio e questi, a loro volta, influenzeranno il profilo di tazza. Tale coltivazione spesso significa crescita su terreni in pendenza e, già questa cosa, influisce sulla

salubrità della Coffea garantendole un buon drenaggio delle acque piovane o irrigue. La crescita su terreni pianeggianti, invece, potrebbe portare ristagni o comunque eccessiva umidità all'apparato radicale che risulterebbe pericolosissima per gli Arabica.



Pianta di caffè (Foto (Elizabeth Franco da Pixabay)).

Oltre a ciò la coltivazione in altura è caratterizzata da un minor numero di ore di insolazione al giorno, generalmente temperature più basse rispetto alla pianura e anche maggiore escursione termica fra il giorno e la notte; tutto questo si traduce in una crescita molto più lenta e quasi faticosa dei frutti della pianta. Come accade anche nel mondo del vino, solitamente questo gioca a favore del profilo aromatico e gusto-olfattivo dei nostri chicchi.

La **crescita più stentata in altura**, porta a lenta maturazione e quindi a **chicchi di maggior densità**, fattore generalmente positivo che accomuna grani tra i più pregiati e latori di maggior complessità in tazza.

Valutazione della densità del chicco

Risulta semplice per gli addetti ai lavori **valutare la densità del chicco** attraverso l'uso di un "[densimetro](#)" e di conseguenza determinare il potenziale valore del lotto ma, in mancanza della costosa attrezzatura specifica, possiamo trarre buone informazioni sulla densità del grano anche solo osservandolo.

Un grano cresciuto in montagna, con una densità più alta, si presenterà con il solco che attraversa la sua faccia piana piuttosto stretto, chiuso, ben serrato e non “divaricato”, a differenza di piante della stessa varietà ma cresciute ad altitudini minori.



Chicchi di caffè (Foto © Montevideo da Pixabay).

SHG: cosa significa la dicitura Strictly High Grown

Maggiore altitudine porta una più accentuata escursione termica fra il giorno e la notte e questo generalmente conferisce ai grani **maggiore complessità e una più ampia e suadente aromaticità**. Al punto che le stesse valutazioni commerciali dei caffè di alcuni Paesi si basano proprio sull'altitudine della piantagione.

Ad esempio la **dicitura “SHG”** che troviamo sui sacchi dei raccolti di alcuni Paesi dell'America Centrale significa proprio: “*Strictly High Grown*” e garantisce la crescita in montagna.

Come l'altitudine influenza gli aromi del caffè

Atteso che il caffè è considerato un prodotto da coltivare ad un'altura superiore ai 1200/1400 m/slm, proviamo a dare un'indicazione di massima di come può mutare l'aromaticità degli Arabica in funzione dell'altitudine:

- **Fino ai 1000 m/slm** il caffè potrà tendenzialmente avere un profilo debole, poco strutturato, fragrante ma privo di complessità aromatica e potenzialmente poco elegante, magari talvolta anche legnoso e terroso
- Nella **fascia compresa tra 1000 e 1300 m/slm** potremo trovare un accenno di lieve sensazione acidula; ricordiamoci che è sinonimo di qualità, e un leggero aumento della dolcezza in tazza. Ma ancora non grande struttura
- **Tra 1300 e 1600 m/slm** compaiono aromi più complessi, anche se non tra i più volatili: sentori di cacao, cioccolato, vaniglia; iniziano a far capolino le sensazioni agrumate. Il tenore di acidità, positivo, aumenta e parimenti crescono complessità e struttura
- **Sopra i 1600/1800 m/slm** tocchiamo risultati di grande fascino. Il tenore di acidità impenna ulteriormente, la complessità svetta su livelli da far invidia ai grandi vini rossi, l'aromaticità raggiunge ampiezze mirabili.

I **descrittori sono i piccoli frutti rossi**, i frutti di bosco, il floreale, la frutta esotica, le spezie dolci, il sentore vinoso e l'agrumato. Siamo nel regno dei **grandi caffè kenyani ed etiopici**, strepitose bevande da meditazione, impossibili da dimenticare una volta provate.

Data di creazione

15/04/2020

Autore

manuel-terzi