

# I caffè per bar in grani monorigine: origini e caratteristiche uniche

scritto da Redazione | 20/12/2023



**Come il vino, anche il caffè è il risultato di uno stretto legame tra il terroir e il lavoro che l'uomo impiega per la lavorazione della materia prima. Quando una determinata miscela contiene caffè proveniente da una sola area geografica e da una singola piantagione, si parla di "monorigine" o "single origin"**

Proviamo a fare un **breve ma affascinante viaggio tra le piantagioni** da cui provengono alcuni dei caffè più rinomati al mondo. I chicchi che finiscono nella nostra tazzina, infatti, nascono in luoghi lontani e soprattutto tropicali, cullati da climi e culture differenti che influenzano profondamente le loro qualità organolettiche.

## **Le nobili origini del caffè etiope**

L'**Etiopia è considerata la culla del caffè**, la patria di una pianta antica che ha praticamente



conquistato i palati di tutto il mondo intrecciando gastronomia e socialità. Proprio tra le verdi colline etiopi, secondo alcune leggende, il volere divino avrebbe fatto germogliare il primo arbusto di caffè.

Siamo in una terra selvaggia, ricca di storia e spiritualità, che ha custodito gelosamente i semi di quella che sarebbe diventata una delle bevande più apprezzate del Pianeta. I caffè etiopi come lo **Yirgacheffe**, il **Sidamo** e l'**Harrar**, devono le loro eccezionali peculiarità alle caratteristiche vulcaniche del suolo, al clima temperato e all'altitudine delle piantagioni, spesso situate sulle verdi catene montuose che attraversano il Paese.

Note floreali, fruttate e speziate rendono uniche queste pregiate miscele. Chicchi che profumano di leggenda, nati dalla terra benedetta che ha generato l'albero originario donato dal Creatore all'umanità. Un aroma che sa di mito e magia, che scalda il cuore di tutti gli amanti del caffè.



## **I tesori della Colombia, patria dell'oro nero**

Non meno pregiati e rinomati sono i caffè colombiani, caratterizzati da alta qualità e le caratteristiche organolettiche uniche. In questa affascinante nazione sudamericana, il caffè è parte integrante della cultura e dell'economia. Vere e proprie piantagioni ricoprono le fertili terre ai piedi della **Cordigliera delle Ande**, dove il clima tropicale regala estati generose e inverni miti.

È qui che nascono alcuni dei chicchi più pregiati in commercio, come l'**Antioquia**, l'**Huila** e il **Cauca** apprezzati per l'aroma intenso con sapore di frutta matura, cioccolato fondente e nocciola tostata.

I coltivatori colombiani trattano la pianta con dedizione assoluta e competenze tramandate di

generazione in generazione. Un savoir-faire che rende la **Colombia il secondo produttore mondiale di caffè**, definito “oro nero” a livello locale, una ricchezza che riscalda il cuore della popolazione e mantiene vive tradizioni secolari.

## **Le distese verdi del Brasile**

Oltrepassiamo l’equatore alla volta del Brasile, che più di ogni altro luogo ha fatto del caffè un vanto e uno stile di vita. In questa sterminata terra dominata dalla foresta Amazzonica e solcata dal Rio delle Amazzoni, vaste piantagioni ricoprono le zone collinari tra gli stati di Minas Gerais, Bahia e Espírito Santo.

Il clima tropicale umido e il terreno fertile originato dal decadimento del sottobosco favoriscono una rigogliosa crescita degli alberi di caffè. I coltivatori locali, maestri indiscussi in quest’arte, hanno affinato i loro metodi agricoli fino a rendere il Brasile il primo produttore mondiale della preziosa rubia.

I chicchi che vengono raccolti in queste sterminate distese verdi, nota anche come il “mare di caffè”, sprigionano **aromi intensi di nocciola tostata, caramello e cioccolato fondente**. Un gusto pieno e avvolgente come la terra generosa che li ha generati.

## **Il Kenya, i nobili chicchi del continente nero**

Il nostro viaggio prosegue verso il Kenya, paese dell’Africa Orientale famoso per la qualità superba dei suoi caffè, tra i più pregiati del Continente. Adagiate sulle falde del maestoso Monte Kenya o nei pressi della Rift Valley, le piantagioni beneficiano di un clima tropicale d’alta quota ideale per lo sviluppo di chicchi dal gusto ricercato e dalla personalità decisa.

Gli agricoltori kenyani coltivano varietà di Arabica selezionate come la **AA, AB e PB**, che regalano al palato un’esplosione di aromi fruttati, floreali e animali come agrumi, bacche, miele e cardamomo. L’altitudine delle piantagioni esalta la dolcezza della rubia, mentre il suolo vulcanico le conferisce una piacevole e rinfrescante acidità. I nobili chicchi del Kenya brillano di una luce propria tra le origini più blasonate.



## Le perle dell'arcipelago indonesiano

Il nostro ultimo approdo è tra le meraviglie dell'**Indonesia**, la **quarta produttrice mondiale** dove il caffè è parte integrante del patrimonio locale. Tra vulcani attivi che fertilizzano la terra, foreste pluviali rigogliose e architetture tradizionali, le isole di Sumatra, Java e Sulawesi sono patria di alcune delle varietà di caffè più caratteristiche e dal gusto sorprendente.

I **chicchi indonesiani sono famosi per le loro note speziate**, espressione dei terreni vulcanici e dell'elevata umidità della regione. **Sumatra** regala un caffè corposo con sentori di cioccolato fondente e tabacco, mentre **Sulawesi** esprime note di frutta secca e sensazioni minerali. **Java** invece spicca per il retrogusto persistente di erbe aromatiche come anice stellato e cardamomo.

## I vantaggi dei cru monorigine

I **caffè monorigine o cru** proposti dalle tante torrefazioni italiani tra cui [Mokabar](#), solo per citarne una, offrono **diversi vantaggi rispetto alle miscele**. La parola cru indica la purezza e autenticità di questi chicchi che provengono da una singola origine geografica.

Sorseggiando un cru si assaporano tutte le sfumature di gusto date dal terroir, quell'insieme di fattori naturali e umani tipici del luogo di produzione. Ogni tazzina è un viaggio virtuale in luoghi esotici, alla scoperta di tradizioni secolari che raccontano la dedizione e la maestria degli agricoltori locali.

Inoltre la filiera corta e il legame diretto con il produttore assicurano una maggiore trasparenza, permettendo di conoscere esattamente la provenienza del caffè e le condizioni di coltivazione e



lavorazione. Un valore aggiunto per i palati attenti alla sostenibilità.



## Le variabili che influenzano il carattere del caffè

Ogni tazzina di caffè è il frutto di una complessa interazione tra fattori naturali e artificiali che conferiscono ai chicchi un carattere unico. Scopriamo quali sono gli elementi che determinano il profilo organolettico di questa magica bevanda, donandole diverse anime.

In primis vi è la **specie botanica**, dove la più nobile e apprezzata [Arabica](#) si differenzia dalla più rustica Robusta per la sua minore amarezza e maggiore raffinatezza. Poi, all'interno della stessa specie, esistono miriadi di varietà che rappresentano il patrimonio genetico delle diverse zone di produzione.

Ma è il processo produttivo a influenzare davvero l'essenza del caffè: dal trattamento delle drupe appena raccolte, al metodo di essiccazione, alla tostatura che esalta gli aromi e caramellizza gli zuccheri naturali. Infine, cambiando tipo di preparazione e strumenti di estrazione il risultato nella tazzina può essere molto diverso.

Insomma il caffè è una pozione magica dalle molte anime, frutto della bottega di una sorta di moderno alchimista: il tostatore esperto. È lui che assembla tutti questi elementi per creare la formula perfetta.

## I cru più rari e costosi al mondo

In questo nostro viaggio alla scoperta dei tesori che il mondo del caffè può offrire, è doverosa una

tappa per i cru più preziosi e ambiti dai veri intenditori. Produzioni minimali, processi di lavorazione complessi e caratteristiche organolettiche fuori dal comune fanno schizzare alle stelle il valore di alcune particolari varietà.

Il già nominato **Kopi Luwak indonesiano**, letteralmente “caffè delle feci della civetta del palmo”, deve la sua ineguagliabile dolcezza all’insolito viaggio nei visceri di questo animale.

Ancora dall’Indonesia, il **Mandheling** cresce rigoglioso ai piedi di vecchi vulcani e regala un aroma denso e speziato. Il migliore al mondo secondo gli esperti del settore.

Il **Jamaica Blue Mountain**, coltivato nella omonima regione montuosa giamaicana che domina il mar dei Caraibi, è noto per il sapore pungente e il retrogusto di nocciole tostate.

I **Black Ivory della Thailandia** vengono invece elaborati nello stomaco di elefanti addomesticati! Una rarità senza pari dal dolce e vellutato aroma fruttato.

Queste prelibatezze sono tra i monorigine dal costo più elevato in circolazione, addirittura migliaia di euro al chilo nel caso del **Kopi Luwak**. Degne di nota tra i grandi classici delle aste internazionali di caffè gourmet.

Il nostro tour attraverso alcune tra le più rinomate zone di produzione di caffè monorigine giunge alla conclusione, con la speranza di aver stimolato la curiosità e ampliato le conoscenze dei lettori su questo affascinante mondo.