

## IL CAFFÈ DELL'ISOLA DI ST. ELENA

UNA "SPECIALITÀ" TRA I CAFFÈ GOURMET

La sperduta isola vulcanica di St. Elena è nota al mondo quale terra d'esilio dell'imperatore Napoleone Bonaparte. Pochi invece conoscono l'esistenza di una produzione di caffè, che può essere considerata per molte ragioni unica tra tutte le moltissime origini esistenti al mondo, sia per l'alta qualità che per la sua storia. L'isola è piccola 8 miglia per 6. È ad una distanza di 1.200 miglia dalla costa africana e 1.800 dal Brasile.

Tutto ha inizio nel lontano 10 febbraio 1733, quando "The East India Company" con la nave "Houghton" del Capitano Philips, importa sull'isola, dal porto di Mocha nello Yemen, un arabica particolare, denominato Green Tipped Bourbon. Mentre nei vari paesi produttori questa varietà non esiste più, negli anni novanta a St. Elena un inglese di nome David Henry, ha strappato a poco a poco le vecchie piantagioni alla selva tropicale, liberando il terreno dagli infestanti, potando e rinvigorendo le antiche piante. Egli ha realizzato il suo sogno di riportare le piantagioni al loro antico splendore dell'età coloniale, facendogli produrre un caffè dal gusto delicato.

Questo magico chicco assorbe tutti i benefici che dona la posizione dell'isola: situata nel Sud Atlantico, è investita dai venti del Sud-Est e mantiene pertanto una delle caratteristiche ecologiche tra le più pure nel mondo. L'isola di origine vulcanica è ricca di guano, naturale ed unico fertilizzante, che viene raccolto dalle coste rocciose e posto alla base delle piante. La preparazione del caffè lavato, si avvantaggia di pure acque sorgive che scendono dai picchi e crinali montagnosi. La produzione attuale avviene all'ombra di piante da alto fusto indigene (quali l'Ebano e l'Andira di St. Elena) che non si trovano in altre parti del mondo e sono in via di estinzione. Una delle funzioni delle piante di alto fusto è la protezione per il caffè dai forti venti.

Tra mille difficoltà, senza aiuti esterni, David Henry è riuscito non solo a riportare in auge l'antica coltivazione ma a produrre un caffè di qualità superiore – proprio per l'attenzione e la cura nella raccolta limitata solo alle ciliegie "perfette", pertanto ripetuta ogni settimana, con un controllo qualità unico al mondo e non riscontrabile in caffè di maggiori estensioni. Inoltre la natura ecologica dell'atmosfera, la purezza dell'acqua e la cura del processo di preparazione del caffè, garantisce l'"etica" (sustainability) della produzione.

Il risultato è un chicco verde dalla forma normale tipica della varietà Bourbon, con una splendida lucentezza, come per lo Yerga caffè Etiopico. Questo caffè "delicato" dà una piacevolissima acidità perfettamente bilanciata ad un buon corpo. La tazza dà un bouquet superbo e fragrante senza gusti collaterali, con accenno floreale/fruttato avente un lontano e piacevole contrasto tra limone e caramello. È pertanto perfettamente presente il carattere originario dello Yemen. La torrefazione deve essere estremamente delicata. Quindi ha una acidità agrumata ed un corpo medio, cioccolatoso e speziato, in alcune annate di pepe. Con acidità, aromi, e persistenza unici dopo l'assaggio.

L'isola quale parte del Regno Unito è servita solamente dalle navi della "U.K. Royal Navy" circa una volta al mese. Nel viaggio di andata il caffè prosegue fino a Capetown, da dove viene rispedito per via aerea per le varie destinazioni. Siamo lieti di offrire ai curiosi ed esperti amanti del caffè il pregiato St. Elena, tra i più rari e preziosi al mondo.