

99 Caffè lancia il primo Specialty Coffee in cialda che va a ruba online

22 Maggio 2023



L'AQUILA – Un sondaggio tra la community composta da clienti fidelizzati e particolarmente appassionati al genere, il responso positivo e via con la produzione che, com'era prevedibile, ha fatto andare a ruba in pochi giorni l'esigua quantità di confezioni. Dopo il crescente successo della sua torrefazione artigianale, **Claudio Calvisi** di 99 Caffè ha lanciato il suo primo specialty in cialda.

Nel suo ultimo video settimanale sul [seguitissimo canale Youtube](#) il lancio, con tanto di spiegazione su cosa sia e come nasca questa tipologia di caffè, Calvisi assaggia e racconta un Sumatra Queen Ketiara, prodotto dalla cooperativa Kopepi Ketiara nella regione di Aceh Tengah, in Indonesia.

“Ha un aroma fruttato di prugna e ciliegie, un gusto che sa di agrumi canditi e sciroppo d’acero e un corpo delicato ma intenso che rilascia un retrogusto persistente e complesso con note di frutta rossa”, dice. “Il punteggio specialty assegnato dalla Sca è 86,25”.

Ma facciamo un passo indietro: “Lo specialty”, spiega Calvisi, “è un caffè che in tutta la filiera, dalla coltivazione alla selezione fino alla raccolta e alla lavorazione, segue un percorso particolare che lo rende un prodotto d’eccellenza. Per i torrefattori come me, è importante rispettare questa materia prima così speciale e trattarla in modo che la tostatura ne esalti ancora di più le qualità”.

La trasformazione, cioè macinatura ed estrazione, può però vanificare tutti gli sforzi fatti in precedenza, inoltre trovare una caffetteria che consenta di assaggiare prodotti Specialty è molto raro. Da qui l’idea di farne il formato cialda ese 44 mm, ottimale per replicare in casa l’esperienza e per salvaguardare la qualità della materia prima.

“La maggior parte del percorso è stato fatto a monte”, rileva il torrefattore, “per cui al consumatore finale non resta che gustare un prodotto di qualità senza difficoltà”.

Il concetto di specialty coffee viene utilizzato a partire dagli anni ’70 negli Stati Uniti per indicare un caffè prodotto in speciali condizioni climatiche e ambientali, che gli conferiscono un particolare profilo di gusto e aroma, quindi ben selezionato e lavorato per rispettarne le caratteristiche uniche. Si tratta di un caffè monorigine della più alta qualità disponibile.

“Gli specialty sono lontanissimi dalla cultura italiana”, osserva, “innanzitutto perché sono monorigine Arabica quindi molto diversi dalla miscela tradizionale italiana in cui c’è un’importanza sul corpo e la consistenza tipicamente dati dalla Robusta. E poi ereditano tutte le peculiarità del territorio in cui sono nati, quindi sentori che non essendo miscelati con altre miscele esaltano quelle caratteristiche tipiche”.

Cinquanta le scatole di specialty 99 Caffè disponibili online all’indirizzo <https://bit.ly/sumatraspecialtycoffee>.

IL VIDEO



QUEEN KETIARA

Specie Arabica

Processo Wet hulled

Produttore Cooperativa Kopepi Ketiar

Area di produzione Aceh Tengah, Aceh,
Indonesia

CARATTERISTICHE IN TAZZA

AROMA fruttato di prugna e ciliegie

GUSTO agrumi canditi e sciroppo d'acero

CORPO delicato e intenso

ACIDITÀ equilibrata di frutta rossa

RETROGUSTO persistente e complesso

PUNTEGGIO SCA: 86,25

