

Havana Fuerte, l'edizione limitata di 99 Caffè L'Aquila porta direttamente a Cuba

18 Giugno 2025



L'AQUILA - È giunto alla quarta tappa il viaggio sensoriale tra gli Specialty Coffee della torrefazione artigianale 99 Caffè di **Claudio Calvisi**.

Dopo le “soste” nel gusto tra i caffè dell'isola di Sumatra, in Indonesia, il più simile a un espresso italiano, con una nota di ciliegia e un sentore di frutta rossa, poi del Brasile, con un caffè molto agrumato, con uva e note di miele e del Rwanda, fruttato, con sentori di prugna, di carrube e note di cacao, è la volta di Cuba.

Come sempre il produttore di caffè con la sua microtorrefazione 99 Caffè L'Aquila e il canale *Youtube*, ha pensato ad una edizione limitatissima, da cinquanta scatole da 30 cialde con l'obiettivo di fare cultura sul caffè.

“Gli Specialty Coffee sono caffè speciali che hanno una monorigine, che provengono da un'unica fazenda, certificata dalla Sca (Specialty coffee association) che conferma o meno la validità di quel raccolto annuale”, spiega.



La scelta quest'anno è ricaduta su qualcosa di totalmente diverso seppur sempre una monorigine selezionatissima. È stata scelta una Robusta Fine Cubana, isola dove tipicamente la produzione del caffè è ancora ultra artigianale. Havana Fuerte è un caffè biologico, i cui frutti sono raccolti a mano, uno per volta, solo i più maturi.



“Questa fazenda fa un metodo washed: il caffè viene raccolto, poi il chicco dopo essere stato spolpato viene lasciato fermentare almeno per 12 ore e poi si procede con un’asciugatura al sole”, racconta Calvisi. “La miscela che ho prodotto non è forte, ho scelto una tostatura medio/chiaro. Ha una grande dolcezza, da gustare senza aggiunta di zucchero, in modo da assaporare tutti gli aromi. Ha un buon corpo e lascia un retrogusto rotondo e una totale assenza di astringenza”.

Per tutte queste caratteristiche la robusta Hawana Fuerte di Calvisi, è il caffè perfetto per la pausa delle 11 di mattina, “per il tono e il vigore pronunciati che ha. Ha carica e vitalità e non necessita del pasto per ammorbidire il suo sapore”, consiglia.

“Penso che noi piccoli torrefattori dobbiamo educare il palato a gusti nuovi”, continua Calvisi. “Da qui è nata l’idea di questo viaggio sensoriale, attraverso delle piccole produzioni limitate, per consentire di assaggiare un prodotto fresco e al massimo della sua eccellenza”.

L’edizione limitata di Hawana Fuerte è in vendita online sul sito 99caffe.it e nei negozi Aveja della famiglia Calvisi.







pubbliredazionale