

Nicaragua, lo Specialty coffee di 99 Caffè L'Aquila è di altitudine

20 Gennaio 2026



L'AQUILA – Può una tazzina di caffè, assaporata nella propria cucina o seduti sul divano del salotto di casa, portare per qualche istante dall'altra parte del mondo? Secondo **Claudio Calvisi** sì, ed ecco perché con la sua micro torrefazione 99 Caffè L'Aquila ormai da anni, grazie alle sue cialde, sta facendo un vero viaggio nel mondo del caffè, toccando i luoghi del globo più vocati per la produzione.

Questo ideale tour del gusto, fatto con le produzioni e sul canale *Youtube* in cui Calvisi divulga la cultura del caffè, questa volta ha toccato il Nicaragua con una nuova miscela Specialty, “cioè certificata dagli assaggiatori ufficiali della Sca, la Specialty coffee Association che certificano le produzioni realizzate in particolari condizioni e che ottengono un punteggio superiore a 85”, spiega il produttore aquilano.

“Poche fazende riescono a confermare il punteggio. Io preferisco produrre gli specialty in cialda, perché è la maniera più facile per bere qualcosa di eccezionale anche a casa, e non per forza in caffetterie specializzate che spesso esistono solo in grandi città”.



L'edizione limitata, prodotta in cinquanta scatole, già dal nome racconta l'esclusività del prodotto. Nicaragua-Born in Natural Reserve, arriva da una coltivazione "che si trova a 1.800 metri sul livello del mare", continua Calvisi che spiega come "il caffè prodotto ad alta quota ha i chicchi che crescono lentamente e quindi il profilo è più dolce. In questa foresta pluviale,

l'accesso degli uomini avviene esclusivamente senza macchinari, e quindi i chicchi, solo quelli più maturi e perfetti, vengono selezionati a mano. L'acqua in questa riserva arriva da una sorgente, quindi è purissima. Questo fa sì che questa produzione sia certificata anche perché proveniente da questo ambiente immacolato”.

La tostatura per arrivare alle cialde di 99 Caffè è “volutamente chiara, per lasciar parlare il caffè. In questa miscela ritroviamo sentori di vaniglia e di frutta, con una nota agrumata forte e di papaya e albicocca più dolce. È un caffè molto più distinguibile da quelli in commercio. Un caffè unico che sarà disponibile per la vendita da oggi”.

Questo specialty del Nicaragua si aggiunge ai precedenti caffè che hanno toccato l'isola di Sumatra in Indonesia, il Brasile e poi il Rwanda in Africa.





99CAFFE.IT
99
Caffè
CAPSULE, CHALDE, MACINATO E SPANI

NICARAGUA
Kilambè

Nicaragua Kilambè*

Specie 100% Arabica

Processo lavato con acqua di sorgente, fermentazione ed essiccazione al sole su letti rialzati

Produttore piccoli produttori e famiglie che coltivano nel rispetto della natura all'interno della Riserva Naturale protetta Cerro Kilambé.

Area di produzione Monte Kilambé, regione di Jinotega

CARATTERISTICHE IN TAZZA

AROMA floreale, cioccolato e vaniglia

GUSTO caramello e frutta

CORPO medio

ACIDITÀ media-bassa

RETROGUSTO pulito e persistente

**selezione certificata senza difetti principali*

pubbliredazionale