

5x5x5: un cafè musical a Matamargó

NOTES DE TAST de Joan Gener

1. BRASIL BOURBON

Cafè cultivat a més de 1000 metres d'alçada. Amb una dolçor i acidesa moderades, recorda el sabor dels fruits secs torrats i la xocolata, i és un dels cafès més utilitzats per fer barreges. Cal recordar que Brasil és el principal productor de cafè del món ja que, a causa de les seves condicions atmosfèriques i climàtiques, tots els seus cafès són d'una qualitat molt regular, però de perfil força pla, apte per mesclar amb altres varietats i orígens.

2. MEXICO CHIAPAS LA SOLEDAD

Petita finca de 2 hectàrees que es troba a més de 1700 metres d'alçada sobre el nivell del mar, en un recòndit indret on només s'accedeix a peu, i que queda a 3 hores de Tapachula, la ciutat més propera. Conreat per la camperola Lluvia Morales González i importat per EthicHub, aquest és un cafè sostenible i amb compromís social i mediambiental. Cafè molt rodó, amb una dolçor i acidesa que es fan notar d'entrada i que es van atenuant a mesura que anem bevent, deixant un postgust molt agradable.

3. ETIÒPIA HARRAR LONGBERRY

Cafè que neix a més de 1900 metres sobre el nivell del mar a Etiòpia, que és d'on prové originàriament la varietat de cafè aràbic. La varietat aràbiga és la més preuada en el món dels cafès, i es caracteritza pels seus matisos dolços i àcids, amb poca amargor i poc cos. L'aràbiga té també menys cafeïna que l'altra gran varietat que es comercialitza, la robusta, que presenta més cos i menys matisos. De gra allargat, aquest Harrar Longberry és un cafè extraordinari, de gust dolç que recorda l'avellana torrada i la xocolata amb llet, amb un cos força sedós.

4. INDIA MONZOONED MALABAR

Originari de la regió de Malabar, al sud est de l'Índia. Aquest cafè s'emmagatzema en cellers oberts a mercè dels vents monsoònics, amb la intenció d'incrementar-ne el cos i reduir-ne l'acidesa. Amb aquest procés es pretén emular el viatge que el cafè feia des de l'Índia fins als països escandinaus durant els segles XVII i XVIII en els cellers de vaixells de vela; juntament amb altres espècies. Aquests viatges duraven diversos mesos, al llarg dels quals el cafè convivia amb pluges torrencials, aire humit, etc. Això feia que, un cop arribava al seu destí, el gra hagués canviat de cap a peus a nivell organolèptic. Lluny de deteriorar-se, aquest cafè es va començar a apreciar molt i avui s'intenten reproduir les condicions que es donaven en aquells cellers. En boca resulta un cafè molt aromàtic i sedós amb un gust únic molt poc àcid i agradable.

5. COLÒMBIA FLOR DE APIA GEISHA

Conreat per Jorge Eugenio Correa Henao a 1416 metres sobre el nivell del mar, a la finca la Libertad situada al municipi de Risaralda, a la regió de Caldas a Colòmbia. És un cafè de la varietat Geisha, originari d'Etiòpia. Aquest és un tipus de gra aràbic que costa molt de conrear i que és poc productiu, però que a nivell organolèptic és molt singular i sorprenent, esdevenint així una de les referències més cotitzades del mercat. Cafè amb gust herbal i de panela dolça, notes florals, fruits madurs i una acidesa marcada, ja que es tracta d'un Colòmbia, essent precisament l'acidesa una de les principals característiques d'aquest origen.

Tots els cafès d'aquest tast són cafès aràbics

Més informació: www.cafesgener.com
