

La pianta del caffè, dalla ciliegia

La pianta del caffè appartiene alla famiglia delle Rubiacee, ed è un arbusto sempre-verde che cresce nelle zone tropicali, dove c'è pioggia abbondante tutto l'anno e una temperatura media tra i 18 e i 24° C.

La pianta teme le gelate e impiega dai 3 ai 5 anni per dare i suoi frutti, simili a ciliegie, e dai 6 agli 8 mesi perché queste passino dall'iniziale verde acerbo al caratteristico rosso scuro.

Ogni albero produce circa 2.000 ciliegie in un anno; all'interno di ognuna di esse ci sono due chicchi di caffè, o, più raramente, un solo chicco, detto "caracolito".

Nonostante appartengano alla stessa famiglia, esistono molte specie diverse di questi arbusti che producono frutti dalle caratteristiche differenti: esistono in natura circa 60 specie appartenenti al genere coffea.

I ceppi più coltivati e commercializzati sono tuttavia due: la Coffea Arabica e la Coffea Canephora (Robusta).

La prima è anche la più pregiata e rappresenta i 3/4 della produzione mondiale di caffè.

Nata nelle regioni montuose dell'Etiopia, sensibile al caldo e all'umido, l'Arabica cresce ad altitudini superiori ai 900 metri:



alla tazzina...

più alta la quota, migliori saranno le qualità organolettiche del chicco di caffè tostato.

*La **Robusta**, come dice il suo nome, resiste bene al clima caldo e ai parassiti.*

Diffusa nei bassopiani tropicali, cresce anche a 200/300 metri, in zone più agevoli da raggiungere e dove è più facile gestire una piantagione.

I caffè Arabica sono molto profumati, dolci, rotondi, leggermente acidi e spesso

cioccolatosi, con una crema nocciola chiaro tendente al rossiccio e una gradevole punta di amaro.

I caffè Robusta sono invece spigolosi, astringenti, poco profumati e più amari, con una crema marrone tendente al grigio.

Il chicco di Arabica è allungato con un solco sinuoso; quello di Robusta è tondo, con un solco rettilineo.

Se Arabica e Robusta presentano lievi differenze di aspetto, sono invece profondamente diverse dal punto di vista genetico: la prima ha 44 cromosomi, la seconda solo 22.

Dal punto di vista chimico, varia invece solo il contenuto di caffeina: dal-

*0,9% all'1,7% nell'Arabica,
dall'1,6% al 2,8% nella Robusta.*



The coffee tree from the cherry

The coffee tree belongs to the family of the rubiaceae, and is an evergreen shrub that grows in tropical areas where there is abundant rainfall all year round and an average temperature between 18° and 24°c. The tree or shrub must be protected from frost and takes from 3 to 5 years to produce the first fruits, which resemble cherries.

These in turn take from 6 to 8 months to pass from the initial green colour when unripe to the characteristic dark red. Each tree produces approximately 2,000 cherries in a year; inside each are two coffee beans, or more rarely just one, which is known as a peaberry or caracoli.

Despite belonging to the same family, there are many different species of these shrubs that produce fruits



with different characteristics: there are in fact in nature around 60 different species belonging to the coffea genus. However, the species that are most widely cultivated and marketed are two: Coffea Arabica and Coffea Canephora (Robusta).

The former is also the most prized variety and represents three-quarters of the world production of coffee.

Indigenous to the mountainous regions of Ethiopia, sensitive to heat and moisture, the Arabica grows at altitudes above 900 metres: the higher the altitude, the better the organoleptic qualities of the roasted coffee bean.

Robusta, as its name suggests, is more resistant to hot

to the cup...

climates and less susceptible to parasites.

Widespread in the tropical lowlands, its grows at even 200/300 metres, in areas that are easier to reach and where the plantations are easier to manage.

The Arabica Coffees are very Fragrant, Sweet and Round, slightly acidic and often chocolaty, with a crema that is hazel tending to reddish with a very pleasant bitter note.



The Robusta coffees are by contrast Sharp, Astringent, with little fragrance and More Bitter, with a brown crema tending to grey.

The Arabica bean is elongated with a sinuous groove down the middle; the Robusta bean is round with a straight groove.

While Arabica and Robusta differ only slightly in appearance, they are instead very different in genetic terms:

the first has 44 chromosomes, the second only 22.

From a chemical aspect, however, only the caffeine content varies: ranging from 0.9 to 1.7% in the Arabica and higher in the Robusta, ranging from 1.6 to 2.8%.





Il caffè "espresso" di tradizione italiana è il risultato della miscelazione dei chicchi tostati, macinati ed infusi di diverse provenienze, specie e varietà. Combinando queste caratteristiche in modi diversi (l'acidità di uno, l'aroma floreale di un altro, la corposità di un terzo) si persegue l'obiettivo di ottenere equilibrio ed armonia nell'aroma e nel sapore. La qualità dei chicchi varia ad ogni raccolto, le miscele vanno ripensate continuamente per mantenerne la loro peculiarità. La miscelazione può avvenire prima o dopo la torrefazione (tostatura del chicco) ed è custodita segretamente da ogni "artigiano del gusto".

MISCELE di caffè

Traditional Italian 'espresso' coffee is the result of a blending of toasted, ground and infused beans of different provenance, species and variety. In combining the various distinctive features in different ways (the acidity of one, the floral aroma of another, the body of a third) we pursue the objective is to achieve balance and harmony in the aroma and in the flavour. The quality of the beans varies with each harvest, so that the blends have to be continuously reconceived to maintain their individual character. Blending is a kind of noble art that distinguishes each coffee-roaster. It can be performed either before or after the roasting of the bean, and the secrets are jealously conserved by each 'craftsman of taste'.

Selection

Caffè Verde



Miscela costituita da semi di caffè verde (non torrefatti) altamente selezionati.

Arbusto appartenente alla famiglia delle Rubiacee, genere *Coffea*, che al momento del raccolto (che dura dai 2 ai 3 mesi) genera dei frutti denominati *Drupe* al cui interno si trova il seme denominato caffè verde crudo che presenta un pH attorno a 5, molto meno acido del caffè tostato macinato. Il caffè verde si dice abbia stupefacenti proprietà dimagranti, con risultati visibili in poche settimane. Poiché contiene principi attivi che agiscono in modo determinante sul volume degli adipociti (cellule adipose), su tutti l'acido clorogenico. Ciò è dovuto all'azione delle metil-xantine, molecole la cui attività agerola e stimola la lipolisi, migliorando anche il metabolismo e riducendo il livello di zuccheri nel sangue.

Mixture consisting of green coffee beans (not roasted) highly selected.

Shrub belonging to the Rubiaceae family, genus *Coffea*, which at harvest time (which lasts from 2 to 3 months) the plants produce cherry-like fruits called *Drupe*s, inside the drupe is the raw green coffee that has a pH of around 5, much less acid than ground roasted coffee. The green coffee is said to have amazing slimming properties, with visible results in a few weeks. As it contains active ingredients that act in a decisive way on the volume of adipocytes (fat cells), all of chlorogenic acid. This is due to the action of methyl-xanthines, molecules whose activity facilitates and stimulates lipolysis, thereby also improving metabolism and reducing the level of sugar in the blood.

Miscele di caffè

Caffè e Ginseng



Selection di caffè e Ginseng, miscela di caffè Arabica e Robusta gusto dolce e deciso, notevole la persistenza nel retrogusto di caramello.

Il Ginseng è una sostanza naturale che fa parte del gruppo degli adattogeni perché dà tono a chi è stanco e rilassa chi è stressato. Estratto secco di Ginseng 1%, aroma naturale di caramello.

Selection of coffee and Ginseng, blend of Arabica and Robusta coffees with a sweet and decisive flavour and remarkable persistence in the caramel aftertaste. Ginseng is a natural substance that belongs to the category of adaptogens, since it acts as a restorative for those suffering from fatigue and relaxes those suffering from stress. 1% dry ginseng extract, natural caramel aroma.

Orzo Mondo Nocciola



La particolarità principale dell'Orzo Mondo è la completa assenza di impurità. L'aroma unico ed ineguagliabile dell'orzo senza paglia è arricchito da aromi naturali di nocciola.

The main characteristic of "orzo mondo", or hulled barley, is the complete absence of impurities, the unique and peerless aroma of barley without the husk and natural hazelnut flavouring.



Il caffè monorigine è un caffè solo ed esclusivamente di una piantagione e non una miscela. EspressoGiada seleziona le migliori qualità di caffè provenienti da piccole piantagioni di tutto il mondo. Tosta i pregiati chicchi, con cura maniacale, producendo così una gamma unica per varietà e qualità di caffè monorigine. Dopo aver confezionato in cialde le preziose polveri, avrete finalmente la possibilità di provare il vero gusto del caffè monorigine.

MONORIGINI di caffè

Single-origin coffee is that which comes solely and exclusively from one plantation and is not a blend. Espresso Giada selects the best qualities of coffee originating from small plantations all over the world. With painstaking care it roasts the precious beans, giving rise to a range of single-origin coffees that is unique in terms of quality and variety. It then packages the precious powder in pods to give you the chance of savouring the true flavour of roasted single-origin coffee.

Monorigini di caffè

Cuba

Turquino Lavado



Nella regione di Cuba Guantanamo viene coltivato un caffè di alta qualità il Turquino Lavado, detto anche il caffè di Cuba, che ricorda l'Hawaii o il Jamaica Blue Mountain. Cuba Turquino Lavado è un caffè 100% arabica per i giorni speciali, si distingue per il suo gusto e la ricchezza di sapori. Caffè dolce, acidità tenue e corpo rotondo, con aroma molto piacerole, ricco, e una nota leggermente affumicata. Il suo profumo e gusto ricorda nel carattere i famosi sigari cubani. Per veri intenditori!

In the region of Guantanamo a high quality coffee is grown: Turquino Lavado, also known as Cuban coffee, which recalls both Hawaii and Jamaica Blue Mountain. Cuba Turquino Lavado is a 100% Arabica coffee, for special occasions, distinguished by a flavour, richness and savour. Coffee with a delicately sweet acidity and a well-rounded body, featuring an extremely pleasant and rich aroma with a slightly smoky note. The character of its fragrance and flavour recall the famous Cuban cigars. For true connoisseurs!



Brasile

Pergamino sul de Minas



Sulle pendici della **Serra do Pau d'Alho**, nei pressi del fiume **Cabo Verde**, si trova una delle più antiche zone cafeeicole del **Brasile**.

Un piccolo gruppo di produttori, discendenti dei primi fazendeiros, coltiva, ad un'altitudine tra i 1.000 e 1.200 metri, uno dei più dolci caffè, di qualità **Arabica**.

provenienti da questo paese.

Circa il 60% delle piante è della tradizionale varietà **Mundo Novo**, il 30% di **Catuai** ed il rimanente è **Bourbon** ed altri cultivar.

Il **Pergamino** è una selezione proveniente dalla prima raccolta, fatta a maggio, e da quella principale che avviene generalmente tra giugno e luglio. Solo le drupe mature vengono scelte e sbuccate, quindi i chicchi, ancora ricoperti dalla mucillagine della polpa, vengono messi ad asciugare per 3 giorni al sole, permettendo così l'assimilazione delle sostanze zuccherine. Con questo sistema, solamente il 25% circa del raccolto viene accuratamente scelto per diventare il nostro **Pergamino**. Prima di essere imbarcato, il caffè viene ulteriormente pulito ed assaggiato, al fine di controllarne il livello qualitativo. Solamente i lotti che passano quest'ultimo esame vengono infine marcati e spediti. Caffè molto equilibrato, di media corposità ed elegante dolcezza, possiede una morbida densità, con marcato retrogusto di cacao ed un vago sentore di prugna secca, risultato del particolare ed unico microambiente nel quale si sviluppa questo caffè eccezionale.

On the slopes of the **Serra do Pau d'Alho**, in the vicinity of the **Cabo Verde** river, lies one of the oldest coffee-growing regions of **Brazil**.

At an altitude between 1,000 and 1,200 metres a small group of producers, descended from the first fazendeiros, cultivates one of the sweetest **Arabica** quality coffees originating from this country. Around 60% of the plants are of the traditional **Mundo Novo** variety and about 30% **Catuai**.

while the remainder are **Bourbon** and other cultivars. The **Pergamino** is a selection originating from the first harvest, carried out in May, and from the main harvest which usually takes place between June and July. Only the ripe drupes are selected and peeled, after which the beans - still covered in the mucilage of the pulp - are placed to dry in the sun for three days, thus permitting assimilation of the sugary substances. Using this system, only about 25% of the harvest is carefully selected to become our **Pergamino**. Before shipping the coffee undergoes a further cleaning, after which it is tasted to check the quality level. Only the batches that pass this last exam are finally labelled and shipped.

An extremely balanced coffee, of medium body and with an elegant sweetness, it features a soft density with a marked aftertaste of cocoa and a vague hint of prune, which is the result of the particular and unique micro-environment in which this exceptional coffee grows.

Monorigini di caffè

India

Plantation Bababudan



La coltivazione del caffè in india "si dice" che iniziò nel 1600 grazie ad un pellegrino che tornando dalla Mecca riuscì a portarsi in india SETTE semi di caffè di qualità Arabica.

Il pellegrino si chiamava Bababudan, e nella regione del Chikmagalur zona montuosa del Bababudangiri dette vita alle prime piantagione di caffè arabica indiana, in alcune delle quali si produce un caffè eccezionale, il Plantation Bababudan, le coltivazioni sono a circa 1400 metri sopra il livello del mare in veri e propri santuari naturalistici.

Gusto aromatico, dal corpo pronunciato e dal retrogusto persistente e cioccolatato, poca acidità, sentori di spezie e frutta secca.

Legend holds that coffee growing in India was begun in the 17th century by a pilgrim who, returning from Mecca managed to bring with him to India SEVEN seeds of Arabica quality coffee. This pilgrim's name was Bababudan, and in the region of Chikmagalur, the mountainous area of Bababudangiri, he created the first coffee plantations of Indian Arabica, which were named after him, in some of which a truly exceptional coffee is produced: the Plantation Bababudan.

The coffee is grown at an altitude of around 1,400 metres above sea level, in what are authentic nature sanctuaries. Aromatic flavour, with a pronounced body and a persistent and chocolaty aftertaste, low acidity and hints of spices and dried fruit.

Indonesia

Jawa



*Il caffè **Jawa** appartiene alla specie del caffè **Robusta** e viene prodotto nelle isole indonesiane. La terra vulcanica e le circostanze climatiche favorvoli attribuiscono al caffè un sapore speciale. "Caffè d'impatto" crema intensa, gusto forte, lunga persistenza, sapore cioccolato con note di liquirizia.*

***Jawa** coffee belongs to the **Robusta** species and is grown in the Indonesian islands. The volcanic soil and the favourable climatic conditions give the coffee a special flavour. An "impact coffee", with intense cream, strong flavour and enduring persistence, chocolaty flavour with hints of liquorice.*



Monorigini di caffè

Africa Togo



*Pura Robusta Africana
proveniente da una
piantagione selezionata
del Togo.
Buon grado di tostatura
per questo caffè stile anni 50.
Crema spessa e compatta,
tendente al marrone,
molto corposo. Gusto intenso,
persistente e deciso
con retrogusto di caramello.
Caffè per gli amanti
del gusto forte.*

*African pure Robusta
originating from
a plantation in Togo.
Good degree of roasting
for this 50s-style coffee.
Thick and compact cream,
tending to brown.
Intense, persistent and
decisive taste
with caramel aftertaste.
Coffee for lovers
of strong flavour.*

Africa Tanzania



*Questo caffè è coltivato
principalmente da piccole unità
produttive (famiglie riunite
in cooperative) che possiedono
circa 1-2 ettari di terreno.
Cresce ad un'altitudine tra i
900 e i 1500 metri s.l.m.
ed è una delle principali risorse
del Paese.
Buon risultato in torrefazione
che si trasfrisce in tazza con
crema scura e riflessi dorati.
In degustazione si nota una
corposità buona e densa; piace-
volmente dolciastro. Retrogusto
persistente e cioccolato.*

*This coffee is grown principally
by small production units
(families joined together in
co-operatives) owning from around
1 to 2 hectares of land.
It grows at an altitude between
900 and 1,500 metres above sea
level, and is one of the country's
most important resources.
It reacts well to roasting, with
a result that is transferred to the
cup in the form of a dark cream
with golden reflexes. On tasting one
can discern a good, dense body,
and a pleasantly sweetish flavour.
Persistent, chocolaty aftertaste.*



La selezione dei caffè di Eccellenza di EspressoGiada offre un assortimento di Gran cru, che per rarità ed eccellenza rappresentano delle vere e proprie esperienze di gusto, ognuno con caratteristiche distintive in grado di soddisfare i palati più esigenti. Assolutamente imperdibili per tutti gli estimatori.

ECCELLENZA di caffè monorigine

The Espresso Giada Eccellenza coffee selection offers an assortment of Gran crus which, in terms of rarity and excellence, represent authentic taste experiences each with distinctive features guaranteed to satisfy even the most demanding palates. An absolute must for all connoisseurs.

Eccellenza di caffè monorigine

Indonesia

Kopi Luwak



Il Caffè più caro del mondo nasce nelle isole indonesiane di **Sumatra, Giava e Sulawesi** e ne viene prodotto solo poche decine di chili all'anno. La sua esclusività è data grazie ad un mammifero chiamato in indonesiano **Luwak** (civetta delle palme) che arrampicandosi sugli ulberi di caffè ne mangia i frutti maturi. Le bucce rosse del caffè, ingoiate vengono successivamente digerite nello stomaco e i succhi gastrici, ricchi di enzimi particolarmente zuccherini, tostano, per così dire, naturalmente i chicchi. Una volta espulsi, questi vengono raccolti e venduti come una vera prelibatezza. E pensare che inizialmente i proprietari delle piantagioni di caffè lo consideravano una minaccia per i loro guadagni. Il caffè ha un gusto forte e complesso con retrogusto di zucchero bruciato, (caramello) e note "cioccolatate".



The most exclusive Coffee in the world it comes from the Indonesian islands of **Sumatra, Java and Sulawesi** and only a few dozen kilos a year are produced. Its exclusivity is connected with a particular mammal, which in Indonesian is called **Luwak** (the palm civet), which likes to climb the coffee trees and eat the ripest fruits. The civet eats the outer covering of the red coffee cherries, but the beans inside then pass to the stomach where the gastric juices of the animal, which are rich in particularly sugary enzymes, as it were "toast" the coffee naturally. The expelled beans are collected and sold as an authentic delicacy. Strangely enough, initially the plantation owners considered the animal as a threat to their profits. The coffee has a strong and complex flavour with an aftertaste of burnt sugar (caramel) and chocolaty notes.

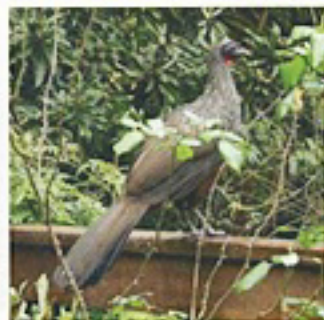
Brasile

Bird Jacu



Camocim Estate, sita a Pedra Azul, Espírito Santo, Brasile, produce una qualità di caffè attraverso l'utilizzo di un uccello nativo del sud america chiamato Jacu.

Questi uccelli indigeni erbivori, abitano le piantagioni forestali (zone coltivate con piante di caffè all'ombra di alberi ad alto fusto) e si cibano con le ciliegie di caffè mature. Si tratta di un processo di selezione naturale per il caffè di qualità. Una volta che l'uccello Jacu ha ingerito la ciliegia, elimina i chicchi digeriti, gli escrementi inodori, che poi si trovano a terra sotto gli alberi di caffè, vengono raccolti e trasportati alle zone di essiccazione, dove vengono essiccati, puliti e conservati nella loro pergamena per un massimo di tre mesi. È importante notare che il caffè viene espulso in forma di pergamena e non come fagiolo verde. Il caffè dell'Uccello Jacu produce una tazza piacevolmente mite. La fragranza secca è caratterizzata da un sapore delicato di nocciola, mentre i composti aromatici contengono note di melissa con un leggero retrogusto piccante. Il caffè è dolce, corposo e leggermente acido rispetto al caffè tradizionale. Questo è uno dei caffè più rari del mondo.



The Camocim Estate, situated in Pedra Azul, Espírito Santo, Brazil, produces a special quality of coffee, exploiting a bird that is native to South America, the Jacu. These indigenous birds are herbivores that inhabit the forest plantations (areas planted with coffee shrubs under the shade of taller trees) and feed on the ripe coffee cherries. This is a process of natural selection for quality coffee. When the Jacu bird swallows the cherries, it eliminates the digested beans, which are then found on the ground underneath the coffee trees. This odourless excrement is collected and transported to the drying areas, where the beans are dried, cleaned and preserved in their parchment skin, or pergamino for a maximum of three months. It is important to note that the bean is expelled in its pergamino form and not as a green bean. The Jacu Bird coffee yields a pleasantly mild cup. The dry fragrance is characterised by a delicate hazelnut flavour, while the aromatic compounds contain notes of lemon balm with a slightly spicy aftertaste. The coffee is sweet, with body, and slightly more acid than traditional coffee. It is one of the rarest coffees in the world.

Eccellenza di caffè monorigine

Jamaica

Blue Mountain



Pura Arabica Lavata
della piantagione
Wallenford Estate.

Tra i fattori che rendono
pregiato un caffè, ci sono la
distanza dal mare
e l'altitudine, più un caffè
è in alto e vicino al mare,
più è pregiato.

Il caffè della Giamaica che
nasce ad altitudini di circa
2000 metri, è semplicemente
il caffè più buono del mondo.
Il caffè delle case reali,
il più desiderato da tutti
coloro che cercano il
meglio dalla vita.

E Wallenford Estate è
nell'eccellenza, il cru che
rappresenta la perfezione.
Aroma intenso, gusto intenso
e avvolgente, eccezionalmente
ricco di sapori, morbido e
dolce, equilibrato sul palato,
con persistenza
incredibilmente prolungata.

Pure Washed Arabica
from the Wallenford Estate
plantation.

Among the factors that make
a coffee special are the
distance from the sea and the
altitude; the higher up and
the closer to the sea a coffee
grows, the finer its quality.

Jamaican coffee,
that grows at altitudes of
approximately 2,000 metres,
is simply the best coffee in
the world. The coffee served
in royal households,
the most coveted by those
who seek the best in life.
In a sphere of excellence,
the Wallenford Estate is the
Cru that represents perfection.
Intense aroma, intense and
caressing taste, exceptionally
rich in flavour, soft and
sweet, balanced on the pa-
late and with an incredibly
prolonged persistence.



New Caledonian *Bourbon Pointu*



Situata nella Melanesia, nel Pacifico sud occidentale, la Nuova Caledonia produce uno dei caffè più costosi del mondo. Con una popolazione di circa 250.000 abitanti, la Nuova Caledonia comprende l'isola principale Grande-Terre, le Loyalty Islands e qualche isola più piccola. La città più grande è la capitale Nouméa.

La storia del caffè risale alla Nuova Caledonia dell'Ottocento, quando l'arbutto venne portato per la prima volta dai missionari dall'isola di Reunion, da qui il nome "caffè Bourbon" usato ancora oggi. Divenuta colonia francese nel 1853, la Nuova Caledonia è terra di immigrazione. Il governo francese incoraggiò i coloni a venire a coltivare il caffè in questo arcipelago situato nella parte opposta del mondo, per assicurare la manodopera, molti indonesiani emigrarono in Nuova Caledonia, dove rimangono tuttora alcuni loro discendenti.

Caffè Leroy del tipo Arabica, la pianta è particolarmente bassa, con foglie piccole e strette, internodi brevi, chicchi appuntiti alle due estremità. Un'altra qualità distintiva dei chicchi del caffè Leroy è che perdono solo il 16-17% del loro peso durante la tostatura, mentre i chicchi tipici perdono circa il 20% del peso. Il caffè ha inoltre un contenuto di caffeina naturalmente basso.

Situated in Melanesia, in the southwest Pacific Ocean, New Caledonia produces one of the most expensive coffees in the world. With a population of around 250,000 inhabitants, New Caledonia comprises the main island of Grande-Terre, the Loyalty Islands and a few smaller islands. The largest city is the capital, Nouméa. The history of coffee in New Caledonia dates back to the nineteenth century, when the shrub was brought there for the first time by missionaries from the island of Reunion, hence the name "Bourbon coffee" which is still used today. After it became a French colony in 1853, New Caledonia began to attract immigrants. The French government encouraged settlers to come to grow coffee in this archipelago situated on the opposite side of the world in order to ensure manpower. Many Indonesians emigrated to New Caledonia, where some of their descendants continue to live. A Leroy coffee of the Arabica type, the shrub is particularly low, with small, narrow leaves, short internode and beans pointed at both ends. Another distinguishing feature of the Leroy coffee beans is that they lose only 16-17% of their weight during roasting, while ordinary beans lose around 20%. In addition, this coffee has a naturally low coffee content.

Eccellenza di caffè monorigine

Isole Galàpagos

Di Santa Cruz Estate Coffee



Nel 1875, il signor Manuel Cobos, uno dei primi proprietari terrieri delle isole Galapagos, iniziò la coltivazione di Arabica Typica, fino al 1915. Riscoperta nel 1990, dalla famiglia Gonzalez, attuale proprietario della Tenuta Santa Cruz, che ha iniziato un processo di rinnovamento. La Tenuta di Santa Cruz caffè, come indica il nome, si trova su Santa Cruz, ad un'altitudine di 375 metri (equivalente a 1150 metri a causa della sua particolare posizione geografica) che è la seconda isola più grande delle isole Galapagos. Santa Cruz Estate Coffee è il più dolce e con l'aroma più ricco rispetto ad altri caffè delle Galapagos. La ragione del gusto migliore è dovuta al particolare microclima, dovuto dalla particolare collocazione nell'arcipelago, e all'utilizzo, ancora oggi, delle stesse piante di caffè introdotte dagli agronomi francesi nel 1875. Dichiarata dall'UNESCO "Patrimonio dell'Umanità", Santa Cruz Estate Coffee è un caffè biologico.

L'ecosistema puro ed equilibrato dell'isola contribuisce anche al gusto eccezionale del caffè della tenuta Santa Cruz.

In 1875, Mr Manuel Cobos, one of the first landowners in the Galapagos Islands, began to cultivate Arabica Typica, and continued up to 1915. It was rediscovered in 1990 by the Gonzalez family, the current owners of the Santa Cruz Estate, which undertook a process of renovation. The Santa Cruz Estate, as the name indicates, is situated on Santa Cruz, the second largest island of the Galapagos, at an altitude of 375 metres (which in view of its particular geographical position is actually equivalent to 1150 metres). Compared to other coffees from these islands, Santa Cruz Estate Coffee is sweeter and has a richer aroma. The reason for the better flavour is a result of the special microclimate due to its position in the archipelago, and also to the use right up to today of the same coffee plants introduced by the French agronomists in 1875. Declared a "Heritage of Humanity" by UNESCO, Santa Cruz Estate Coffee is also an organic



coffee. The pure and balanced ecosystem of the island contributes to the exceptional flavour of the coffee from the Santa Cruz Estate.

Nepal

Monte Everest Supreme



Un sorriso di beatitudine, che arriva direttamente dal regno del silenzio e della meditazione: la catena montuosa dell'HIMALAYA. È il Nepal Monte Everest Supreme, il primo caffè da meditazione e l'unico caffè al mondo coltivato al nord del Tropico del Cancro, che unisce caratteristiche davvero singolari. In una piccola piantagione del distretto di Nuwakot, ai piedi della catena montuosa di Ganesh Himal e bagnata dalle acque del fiume Trisuli, abbiamo scoperto un'Arabica tra le più pregiate. Piantato solo recentemente in una delle poche regioni a queste latitudini al riparo delle gelate il caffè, fertilizzato con concime naturale di bufalo, viene raccolto da novembre a gennaio, essiccato esclusivamente al sole ed esportato direttamente via aerea da Kathmandu. L'analisi organolettica dell'espresso ci ha rivelato un esito tanto impressionante quanto inaspettato. La magnifica consistenza e singolare struttura si fonde in preziosi effluvi di cacao e arancia candita, e si dissolve in pregiate note di zenzero, particolarmente persistenti. Probabilmente uno dei migliori caffè al mondo.

A sip of beatitude, arriving directly from the realm of silence and meditation: the mountain range of the HIMALAYAS. This is Nepal Monte Everest Supreme, the first coffee of meditation and the only coffee in the world cultivated north of the Tropic of Cancer, a combination of truly singular features. In a small plantation in the district of Nuwakot, at the feet of the Ganesh Himal mountain range, lapped by the waters of the Trisuli river, we discovered one of the most prized Arabicas in the world. Planted only recently in one of the few regions in these latitudes that is sheltered from frost, the coffee fertilised with natural buffalo manure, is harvested from November to January, dried exclusively in the sun, and exported directly by plane to Kathmandu. The organoleptic analysis of the espresso yielded a result as staggering as it was unexpected. The magnificent consistency and singular structure meld in precious emanations of cocoa and candied orange, and dissolve into rare, particularly persistent, notes of ginger. Probably one of the best coffees in the world.