I Fantastici 4 (caffé) del Brasile

grain-coffee-3337088-640-c32a0fa5

Da duecento anni il Brasile è il maggior produttore di caffè, con un’offerta assai variegata che va dal semilavato al naturale, dall’Arabica alla Robusta, dalla commodity allo specialty. Ecco quattro tipologie di caffè diffuse in Brasile e le loro caratteristiche.

Bourbon

Con un chicco aromatico con note di cioccolato, con un buon corpo e un aroma intenso, è considerata una varietà pregiata. Il nome deriva dal fatto che la varietà fu esportata dallo Yemen nell’isola di Bourbon (oggi Réunion) dai missionari francesi nel Settecento. Fu introdotta in Brasile nel 1860. Da lei derivano numerose altre varietà come Mundo Novo, Caturra e Catuai.

**Mundo Novo**

Un caffè con un buon corpo e un gusto dolce di caramello e uvetta usato per miscele ma anche monorigini

**Catuai**

Ibrido di Mundo Novo e Caturra creato dall’Instituto Agronômico de Campinas di San Paolo nel 1949. Ha frutti gialli o rossi, un’acidità delicata e una dolcezza intensa.

**Caturra**

Ha frutti gialli o rossi, è una mutazione del genere Bourbon scoperta nel Minas Gerais all’inizio del XX secolo e si distingue per una acidità brillante e un corpo mediobasso, ma una limpidezza e dolcezza minore della varietà Bourbon.

Anna Muzio collabora con Mixer dal 2013. E' autrice insieme ad **Andrea Cuomo** di *“Mondo Caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un’invenzione meravigliosa”* (ed. Cairo, I libri de Il Golosario). Cura il web magazine **coffeando.it**

Origini: Brasile, il numero 1