Abbiamo provato Legre, distillato dal caffè più pregiato (e caro) del mondo

20241023105614legre-c1c82cd8

Metti uno chef un po' botanico (**Alessandro Gilmozzi**), un lievitista (**Corrado Scaglione**), un coffee lover con esperienze nell'industria del caffè (**Francesco Bernasconi**) e un micro-produttore di caffè d'eccellenza (**Justin Boudeman**). Il risultato poteva essere semplicemente una serata tra amici, e così è un po' iniziata, davanti a una fumante pizza di Lipen, la pizzeria di Scaglione.

Invece da quella serata di un anno fa, una tra le tante, è nato **un distillato unico**. Un'idea bizzarra, forse, e certamente di nicchia dati i costi, a partire dalla materia prima: **il caffè più caro del mondo**, quel Gesha etiope che a Panama ha trovato il terroir ideale e che si vende tranquillamente **a 50 dollari la tazza** nelle sue espressioni più "alte". Del resto, all'asta del Best of Panama lo scorso agosto **ha toccato i 10.000 dollari al chilogrammo.**

NON IL SOLITO LIQUORE AL CAFFÈ

La materia prima eccellente, come partenza. Ma **non stiamo parlando di un Kahlua o un Caffè Borghetti**. Perché qui il caffè tostato ed estratto non c'entra proprio nulla. E si capisce subito dalla trasparenza, che **ricorda più una vodka o un gin**. Ce lo spiega chef Gilmozzi, chef visionario che ama sperimentare anche con le distillazioni e che, per dire, è arrivato a distillare pure la terra (per provarla dovrete salire però nel suo ristorante El Molin, a Cavalese nella trentina Val di Fiemme). **Legre** (da Legacy Reserve a sottolineare l'unicità della preparazione), così si chiama il **distillato nuovo di zecca e presentato in anteprima da Carlo Cracco a Milano**, della preziosa pianta prende un po' tutto: il fiore (che deve essere raccolto entro due ore e mezza dalla schiusura per non essere danneggiato), la polpa del frutto o cascara e il chicco verde. *«Si parte da una base di distillato di cereale fatto con orzo trentino e acqua delle Dolomiti* – spiega Gilmozzi –. ***Ogni parte della pianta viene distillata separatamente con una gradazione diversa****: il fiore ad esempio è molto delicato, il chicco al contrario ha bisogno di una gradazione più alta. Poi si è trattato di trovare l'equilibrio tra le tre*

botaniche».

A realizzare concretamente la distillazione ci ha pensato **Mauro Dolzan**, sesta generazione della distilleria Villa de Varda di Mezzolombardo, nel bel mezzo della Piana Rotaliana. Il risultato? **Una pianta di caffè in versione liquida**, e dopo aver assaggiato le varie componenti – il tè di fiori, la cascara e il caffè ovviamente in filtro – abbiamo ritrovato gli stessi sentori nel distillato: il gelsomino, gli agrumi e la parte verde della pianta ma anche una mineralità quasi sapida, **che richiamano il vegetale della giungla ma anche il terreno vulcanico** dove cresce questo caffè strepitoso.

IN VENDITA DALL'1 NOVEMBRE

Prodotto in **edizione limitata di 700 bottiglie da 70 cl numerate**, 47 gradi alcolici, Legre è il primo prodotto del brand **Spirit of Longboard**, idealmente legato al mondo di Longboard Specialty Coffee, l'azienda di Boudeman. Sarà in vendita su **www.spiritoflongboard.com** al prezzo di **1.500 euro a bottiglia a partire dall'1 novembre 2024** ed è già prenotabile.

La **bottiglia**, che **ricorda quella di un profumo**, è prodotta dal gruppo francese Saverglass **in vetro purissimo**. Stiamo parlando naturalmente di un **luxury spirit da collezione e meditazione**, da sorseggiare preferibilmente puro e a temperatura ambiente. Servito in un ampio bicchiere senza stelo, per amplificarne i sentori floreali, fruttati e vegetali.

UN CAFFÈ SPECIALE NATO NELLA GIUNGLA

Il Panama Geisha dal quale è estratto Legre **nasce fra le montagne del Chiriqui?**, dove si trova la farm Misty Mountain, **a 1.800 metri di quota**, nell'Alto Jaramillo, su un terreno vergine e vulcanico; un'area dal microclima soleggiato e ventilato per meta? dell'anno e avvolto da nebbie per l'altra metà. Il caffe? è coltivato in **micro lotti in mezzo a una giungla di alberi maestosi**, è una piantagione diffusa che si confonde con la foresta perché Justin Boudeman, nato in Michigan, appassionato surfista, viaggiatore, esploratore, degustatore, appassionato di vino e laureato in gestione delle risorse naturali con specializzazione in studi tropicali, nonché titolare della Longboard Specialty Coffee, ha una filosofia tutta sua. Rispettosa dell'ambiente (**nessun albero è stato tagliato per realizzare le sue piantagioni**) che va oltre il biologico e segue la tecnica agricola della wildynamic sviluppata da Justin stesso.

L'abbiamo assaggiato il suo caffè, percependo i suoi **sentori vinosi** (che ricordano un Pinot Noir come ha detto Gilmozzi), con **note floreali** (gelsomino, rosa e lavanda), **agrumate** (mandarino, bergamotto e pompelmo) **e fruttate** (pesca, albicocca e frutti di bosco). Il purista dirà: ma un caffè così

non è meglio berlo in forma di caffè? E potrebbe aver ragione, anche se come sappiamo il caffè invecchia male. E questo liquido che imprigiona in una bottiglia lo spirito e i sentori più vegetali e primari di questa pianta meravigliosa è forse **un modo per conservare intatto e ai posteri lo spirito di questo caffè**. Per chi può.