Specialty coffee, il blend si prende la rivincita sui monorigine

Per anni, nel mondo dello specialty coffee, il monorigine è stato sinonimo di qualità e prestigio, mentre il blend veniva considerato una soluzione più accessibile, destinata soprattutto all'espresso quotidiano e alle bevande con latte. Una gerarchia che sta cambiando. Secondo **Perfect Daily Grind**, le miscele di fascia alta stanno conquistando spazio nelle competizioni internazionali e nei cataloghi dei torrefattori specialty, grazie all'impiego di caffè rari e alla possibilità di costruire profili sensoriali originali. La svolta è arrivata anche dai campionati. Nel 2021 Matt Winton ha vinto la World Brewers Cup utilizzando un blend di eugenioides e Catucaí, mentre diversi finalisti del World Barista Championship hanno combinato specie rare e varietà pregiate. Nel 2023 Boram Um si è aggiudicato il titolo mondiale con una miscela di Gesha e Pink Bourbon. Più recentemente, al World Barista Championship 2026, Jill Hoff di Monogram Coffee ha raggiunto il sesto posto con un blend di liberica indonesiana e Chakira, varietà identificata a Panama. Queste scelte hanno contribuito a modificare la percezione della miscela. L'obiettivo non è più necessariamente ottenere un prodotto economico e costante, ma combinare caffè di alta qualità per creare caratteristiche che i singoli componenti non potrebbero esprimere allo stesso modo. Jordan Kwek, cofondatore di RLY Coffee a Singapore, sottolinea che nei blend premium ogni origine viene selezionata per il contributo specifico al risultato in tazza. Per i torrefattori esistono anche vantaggi commerciali. In una fase caratterizzata dalla volatilità dei prezzi del caffè verde, la miscelazione permette di gestire con maggiore flessibilità le giacenze e i costi. Le ricette di fascia alta, inoltre, possono diventare prodotti esclusivi, difficili da replicare perché costruiti attraverso combinazioni specifiche di origini, varietà, lavorazioni e profili di tostatura. Un esempio è Super Species della torrefazione taiwanese Artigiano Jikabi, premiato con l'argento ai Global Coffee Awards Asia 2026. Per il mercato italiano, storicamente legato alla cultura della miscela, è un'inversione di prospettiva interessante. Lo specialty internazionale sta attribuendo al blend un valore che per molto tempo aveva riservato al monorigine. La differenza è che oggi l'esclusività viene ricercata nella selezione dei componenti e nella capacità del torrefattore di combinarli. Resta da capire se questo nuovo posizionamento riuscirà a conquistare anche i consumatori, oltre alle giurie dei campionati.