Anteprima Host - Aromi di caffè dall’Honduras

sandalj-20f52b37

A HOST 2013, la linea Sandalj Traceability Project sarà rappresentata dai caffè prodotti nello Stato centro- americano dell’Honduras: i lotti che potranno essere assaggiati (padiglione 9, stand D36-E35) sono l’Honduras SHG Ocotepeque - Aposento Alto e l’Honduras SHG Ocotepeque - Las Mataras. Questi caffè, tracciabili lungo tutta la filiera produttiva, nascono in due differenti piantagioni della regione Copán e riservano caratteristiche simili per tipologia, crivello e lavorazione assieme a tratti distintivi di grande pregio.

Entrambi i caffè sono di varietà Caturra, crescono all’ombra di alberi ed arbusti e sono lavati con sistema tradizionale. Il primo, della piantagione Aposento Alto a 1650 metri slm, regala in tazza un Espresso corposo, un intrigante aroma di mandarino con sentori di vaniglia e un prolungato retrogusto con note di cacao fondente e buccia d’arancia caramellata. Il secondo caffè proposto, Honduras SHG Ocotepeque della piantagione Las Mataras, a 1500 metri slm, si distingue grazie a un profilo più deciso legato agli aromi della frutta tropicale, del cacao e delle mandorle, che si ammorbidisce poi in un retrogusto dominato da note di cioccolato, vaniglia e albicocca. Pur confermando le similitudini tra i due caffè, la comparazione in fase di assaggio fa emergere differenti livelli di intensità e dolcezza, suggerendone il valore positivo anche in miscela.

La Sandalj Trading Company ha sede a Trieste in uno dei maggiori porti europei del caffè e vanta una lunga esperienza nell’importazione di grani verdi per il mercato dell’Espresso. Tra le migliori monorigini offerte dall’azienda si distinguono quelle del progetto di tracciabilità inaugurato lo scorso anno.