

Provenienza e caratteristiche dei caffè Brasiliani

Su una produzione annuale di circa 50 milioni di sacchi (1 sacco = 60 K.g.) le piantagioni centro e sud americane sono le maggiori produttrici: da esse infatti provengono annualmente più di 39 milioni di sacchi, restando il residuo appannaggio degli stati Africani (9 milioni) e Asiatici (1 milione) produttori di caffè.

Il Brasile gioca un ruolo importantissimo nel mercato del caffè. La vastità del suo territorio, le differenti condizioni climatiche, fanno sì che il caffè prodotto in ogni stato presenti gusto e apparenza diversi.

25 milioni di sacchi sono stati prodotti dal Brasile nel 58-59 e la produzione viene così distribuita secondo la qualità:

SANTOS	12.000.000
PARANÀ	6.000.000
MINAS	4.000.000
VICTORIA	2.000.000
RIO	300.000
BAHIA	300.000
PERNAMBUCO	200.000

I caffè brasiliani prendono la loro denominazione o dallo stato di provenienza o dal porto d'imbarco.

La tabella sopra riportata rappresenta anche la scala qualitativa del caffè brasiliano.

Il Santos, di grana media, uniforme, di colore verdolino, è il caffè di gusto classico: in tazza si rivela dolce e profumato, leggero. Fino a poco tempo fa i caffè in Brasile erano tutti naturali, solo da poco (specialmente per le qualità più fini) si è introdotto anche il sistema per via umida.

I Paranà hanno con il Santos una naturale similitudine.

Dal Minas provengono caffè dal gusto più forte del Santos già preannunciando all'odore il gusto di Rio, mentre la varietà Sul de Minas è di livello paragonabile al Santos.

I Rio e Victoria sono caratterizzati dalla grana più grossa e dal caratteristico difetto di «marino» (gusto aspro e spiacevole definito «Rio flavour»); nel Victoria è inoltre riscontrabile il gusto di terra.

Bahia produce caffè poveri, più volte contenenti

gusto di fumo per via del processo di essiccazione avvenuto a mezzo di bracieri, in quanto, coincidendo il periodo del raccolto con quello delle piogge, la lavorazione avviene al chiuso. Dal porto di Recife giunge il Pernambuco che presenta per il caffè proveniente dalla parte meridionale dello stato, una bella grana ed un alto tenore di caffeina, mentre per quello prodotto nel restante territorio si riscontrano difetti e povertà di gusto.

I caffè brasiliani vengono classificati ai fini della loro quotazione attraverso uno standar fissato dalla Borsa di New York e accettata dalla Borsa di Santos.

Con tale sistema i tipi vengono determinati non in base alla grossezza della grana, al gusto, al colore, ma invece in base alla presenza di corpi estranei a cui corrisponde un diverso valore espresso in difetti.

Ad esempio:

1 grana nera	= 1 difetto
1 pietra grande	= 5 difetti
1 legno medio	= 2 difetti
5 grane rotte	= 1 difetto

e così via. Con questa tabella di equivalenze dei difetti si controllano i vari campioni e si determina quindi la graduazione sulla stregua dell'analisi fatta.

Sarà tipo 2 New York il caffè con 4 difetti

Sarà tipo 4 New York il caffè con 26 difetti

Sarà tipo 5 New York il caffè con 46 difetti

Quando pertanto, ad es. si dice Santos tipo 4, ci si riferisce ad un Santos con 26 difetti, e così Victoria 5 rappresenta un Victoria con 46 difetti. Accanto poi a questa classifica ne esiste un'altra valida internazionalmente per i tipi brasiliani.

FANCY

corrispondente al tipo 2 N.Y.

EXTRA PRIME

corrispondente che sta tra il 2 e 3 N.Y.

PRIME

corrispondente che sta tra il 3 e 4 N.Y.

GOOD, REGULAR, ORDINARY.

Il raccolto viene effettuato da giugno a settembre.