

Giamaica

Giamaica



SPECIE BOTANICHE: unicamente Arabica

SACCHI: 60 kg

FIORITURA: Principale: Da Luglio a Settembre – Secondario: da Dicembre a Gennaio

RACCOLTO: Principale: da Ottobre a Novembre – Secondario: da Febbraio a Marzo

METODO DI RACCOLTA: handpicking

ESPORTAZIONE: da Gennaio a Dicembre

PORTI D'IMBARCO: Kingston

PRODUZIONE: 38.000 sacchi

–

La Giamaica è un'isola delle Grandi Antille, situata nel Mar dei Caraibi.

Nella parte orientale dell'isola si innalza il massiccio delle Blue Mountains, culminanti a 2.256 metri nel Blue Mountain Peak, mentre al centro e a ovest si estende un altopiano calcareo con un'altitudine media di 460 metri, caratterizzato da numerose formazioni carsiche.

Il clima è tipicamente tropicale, con temperature elevate (23°C – 31°C, la minima e la massima) e un'elevata umidità (la media giornaliera si aggira attorno al 75-80%) soprattutto durante la seconda metà dell'anno. La storia ci racconta che

l'arrivo del caffè in Giamaica avvenne grazie a re Luigi XV di Francia che inviò tre piantine dalla colonia francese della Martinica intorno al 1723. Solo una delle tre piantine però sopravvisse al viaggio e fu donata al governatore giamaicano, Sir Nicholas Lawes.

Fu chiaro fin da subito che il territorio dell'isola fosse particolarmente adatto alla coltivazione di caffè per il clima tipicamente tropicale e il terreno ricco di potassio, azoto e fosforo.

Tra il 1800 e il 1840 la Giamaica divenne infatti uno dei più grandi paesi produttori al mondo, con circa 70.000 tonnellate di caffè all'anno. Nel 1838 la schiavitù venne abolita e molte piantagioni di caffè furono chiuse per far posto alle coltivazioni destinate all'auto-sussistenza degli schiavi appena liberati. Nel 1890 l'industria giamaicana del caffè finì nel caos e il governo emanò una legge per "fornire istruzioni circa l'arte della coltivazione e dell'essiccazione, inviando a tal fine istruttori competenti in alcuni distretti" (cit. Legislazione Governativa).

Il controllo della qualità divenne pratica abituale nei cinquant'anni successivi, con alcuni miglioramenti all'inizio degli anni Quaranta, grazie anche all'istituzione da parte del governo giamaicano di un centro per la lavorazione del caffè, il Central Clearing Coffee, e del Jamaican Coffee Industry Board (JCIB) nel 1950 col compito di migliorare, controllare e salvaguardare la qualità e la reputazione del caffè giamaicano. Grazie inoltre all'impegno del governo nella promozione del prodotto, oggi la Giamaica può vantare un caffè conosciuto in tutto il mondo per la sua qualità particolare e unica.

In questa terra oggi si coltiva solo caffè di specie Arabica lavorato con il metodo lavato, prevalentemente di varietà Typica "Blue Mountain" e il raccolto avviene in un breve periodo compreso tra agosto e settembre, per un totale di solo 20.000 barili l'anno (da 60 kg).

Oltre al Blue Mountain si coltivano anche l'High Mountain, Jamaica Mountain Choice e Prima Washed.

Il Blue Mountain è oggi considerato uno dei migliori caffè al mondo o quantomeno uno dei più costosi e deve tassativamente crescere su terreni con una determinata esposizione solare, una corretta composizione del terreno e ad una altitudine compresa tra i 1.000 e i 2.000 metri.

Il caffè che cresce fra i 500 e i 1.000 metri viene invece commercializzato come Jamaica High Mountain Coffee, mentre il Jamaica Low Mountain o Jamaica Supreme Coffee è quello raccolto sotto i 500 metri. Il caffè giamaicano viene esportato quasi esclusivamente in barili di legno di quercia, ormai diventati elemento distintivo di questa particolare qualità.

La produzione annuale del caffè verde Jamaica Blue Mountain rimane estremamente bassa e la politica di marketing che ne limita le esportazioni permette di ottenere prezzi altissimi al di sopra di ogni logica di mercato. L'85-90% di questo caffè è esportato in Giappone.

In Europa i caffè importati sono prevalentemente il Blue Mountain Type 1 e Type 2, a volte seguito dal nome della cooperativa di produzione o del caricatore.

Altri caffè prodotti sono:

- Blue Mountain
- Blue Mountain Valley
- High Mountain Supremo
- Prime Jamaica washed Type 1 e Type 2
- Prime Jamaica Type 3 e Type 4
- Triage A e B (quest'ultimi non vengono esportati).

Qualità di questa regione



Jamaica Blue Mountain