

Tanzania

Tanzania



MEMBRO ICO: code n° 33

SPECIE BOTANICHE: Arabica 65% – Robusta 35%

SACCHI: 60 kg

RACCOLTO: Ottobre-Febbraio per l'Arabica, da Giugno a Dicembre per la Robusta

ESPORTAZIONE: Dicembre-Aprile per l'Arabica e da Agosto a Febbraio per la Robusta

PRODUZIONE: 750.000 sacchi

—

La coltivazione del caffè in Tanzania viene introdotta alla fine degli anni Novanta del IXX sec. per opera dei missionari cattolici: la prima varietà botanica coltivata fu la Bourbon e più tardi fu introdotta la Kent. Oggi a queste si aggiungono la Nyssa e la Blue Mountain tra le principali.

L'economia della Tanzania è una delle più povere al mondo e l'agricoltura si concentra soprattutto sulla coltivazione del chicco, con il 70% di specie Arabica e il 30% di Robusta.

Il territorio tanzaniano è prevalentemente montuoso nel nord-est dove si innalza la vetta del Kilimangiaro, occupato da una vegetazione dalle caratteristiche tropicali con un clima adatto alla coltivazione del caffè.

Il caffè Arabica coltivato in Tanzania, indicato anche come caffè del Kilimangiaro, si distingue per una spiccata corposità e un'acidità delicata. Il gusto, poi, non differisce di molto da quello del caffè del Kenia. Il caffè di varietà Arabica, coltivato nella regione del Kilimangiaro, è perlopiù lavorato in umido.

La varietà Robusta nella regione meridionale di Bukoba, che ospita la piantagione principale di questa varietà, è invece lavorata a secco.

Il raccolto procede da Ottobre a Febbraio per l'Arabica (le esportazioni vanno da Dicembre ed Aprile) e da Giugno a Dicembre per la Robusta (con le esportazioni che vanno da Agosto a Febbraio), per un totale di circa 750.000 sacchi di caffè l'anno.

Vicino al caffè del Kenia, il caffè tanzaniano ha un'acidità vinosa che potremmo definire vibrante e brillante, a volte tagliente, con un gusto profondo e ricco. Tipicamente il corpo va dal medio al pieno con una intensa cremosità. Le note aromatiche ricordano quelle di frutti rossi, a volte con sfumature di cedro.

In tostatura se raggiunta la City Roast, si accentuano i sentori floreali-erbacei, mentre una tostatura maggiore fa spiccare le note di frutti rossi e di pepe nero nel finale.

Qualità di questa regione



Tanzania AA Kilimanjaro



Tanzania Superior 16/18