

# Vietnam

## Vietnam



**MEMBRO ICO:** codice n°145 (gruppo Robusta)

**SPECIE BOTANICHE:** Robusta

**SACCHI:** da 60 kg in juta (tara 1kg)

**FIORITURA:** da novembre a febbraio

**RACCOLTO:** da settembre a marzo

**METODO DI RACCOLTA:** stripping meccanico

**ESPORTAZIONE:** tutto l'anno a partire da novembre

**PORTI D'IMBARCO:** Saigon

**PRODUZIONE:** 27,5 milioni di sacchi

—

Nel 1857 i coloni francesi introdussero le prime piante di Coffea Arabica all'interno della regione montuosa facente parte della catena Annamita nella provincia centrale di Lam Dong. Le prime piante di Robusta arrivarono invece da Java nei primi anni del 1900 e successivamente dalla Repubblica Centrafricana nel 1955 e trovarono condizioni favorevoli nella parte meridionale, in particolare nella provincia di Dak Lak. Tuttavia lo sviluppo del Vietnam come produttore di caffè è storia molto recente; una delle realtà più giovani e sbalorditive nel mondo caffèicolo.

Le prime riforme che contribuirono a spingere la produzione

incentivando investimenti nel settore caffèicolo furono le liberalizzazioni del 1986 (Doi Moi), che prevedevano la cessione da parte del governo dei territori agricoli in loro possesso a favore di agricoltori privati. Fu un primo passo verso un'economia di mercato e causa principale degli imponenti flussi migratori dalle zone periferiche verso il centro del Paese, particolarmente adatto alla coltivazione di Robusta, qualità molto più resistente e facile da coltivare per i poco esperti coltivatori vietnamiti.

Gli anni '90 rappresentarono un vero e proprio boom nella produzione di caffè per il Vietnam a seguito di ulteriori liberalizzazioni da parte dello Stato e della chiusura del trentennale embargo da parte degli Stati Uniti nel 1994. In questi anni sorsero le grandi catene come Trung Nguyên (1996) e Highlands Coffee (1998) oltre a numerosi impianti per la lavorazione del caffè e la produzione di caffè solubile, bevanda molto popolare nel Sud-est asiatico.

Nel giro di qualche anno la posizione del Vietnam si consolidò notevolmente diventando presto il secondo produttore a livello mondiale dopo il Brasile e primo produttore di Robusta. Questi risultati furono possibili grazie a una politica di sfruttamento intensivo del terreno coltivato e una resa per ettaro che arriva fino a tre tonnellate.

Gli effetti non tardarono a farsi sentire nei mercati internazionali e la sovrapproduzione di caffè provocò un crollo nei prezzi nel 2001, che scesero al di sotto di 500\$ per tonnellata. Il Vietnam fu quindi costretto a tenere da parte delle riserve di caffè in modo da riuscire a sostenere il livello dei prezzi che dal 2004 ricominciarono a salire anche perchè la crisi dei prezzi di quegli anni fece sgonfiare rapidamente la produzione costringendo i coltivatori ad abbandonare le piantagioni in cerca di attività più redditizie.

Oggi il Vietnam con i suoi 18 milioni di sacchi mantiene

solidamente la posizione di principale produttore di Coffea robusta, la cui coltivazione si concentra ancora nelle zone centrali del Paese. Tuttavia nel corso degli ultimi anni grazie anche all'aiuto di progetti mirati e finanziamenti internazionali soprattutto da parte dell'Agenzia di Sviluppo francese, sta concentrando i propri sforzi al miglioramento della qualità e alla crescita di produzione di qualità Arabica, che oggi rappresenta poco più del 5% della produzione totale.

## **CA PHE DA**

Per preparare questo tipico caffè freddo vietnamita vi servirà un *ca phe phin*, un filtro che va adagiato direttamente sopra il bicchiere in cui il caffè verrà servito. Tre cucchiani di caffè tostato scuro (French roast) e macinato finemente vanno messi all'interno filtro, che va poi chiuso con forza. Sopra si posiziona l'apposito contenitore per l'acqua e il tutto va appoggiato direttamente su un bicchiere contenente qualche cubetto di ghiaccio. Si versa un po' di acqua bollente in modo da inumidire il caffè macinato all'interno e successivamente il contenitore va riempito completamente con l'acqua bollente e coperto. Il caffè scenderà lentamente nel bicchiere impiegandoci in totale circa quattro minuti, al termine dei quali potrete sorseggiare la bevanda. Una variante molto comune è il *ca phe sua da*, in cui assieme al ghiaccio viene versato nel bicchiere del latte concentrato.

## **Qualità di questa regione**



Vietnam G1 Criv. 16  
Superior



Vietnam Wetpolished  
Superior