

CAFÉ DA ILHA DE SANTA HELENA

UMA ESPECIALIDADE ENTRE OS CAFÉS GOURMET

A ilha vulcânica de Santa Helena é conhecida no mundo inteiro por ter abrigado Napoleão Bonaparte em seu exílio. Mas poucos sabem que ela também produz café, um café de alta qualidade, único, tanto pela sua qualidade quanto pela sua história. A ilha, pequena, mede 8 milhas por 6, e está a uma distância de 1.200 milhas da costa africana e 1.800 do Brasil.

Tudo começou em 10 de fevereiro de 1733, quando o navio Houghton do capitão Philips pertencente à “The East Company” chegou à ilha vindo do porto de Yemen – estava trazendo um tipo de café arábica especial denominado Green Tipped Bourbon. Enquanto nos países produtores essa variedade nem existe mais, na Ilha de Santa Helena, nos anos 90, o inglês David Henry conseguiu recuperar as velhas plantações que haviam sido tomadas pela selva tropical. Limpou cada pé de café que estava abafado pelo mato e pelas ervas daninhas, resgatando o esplendor do antigo cafezal da era colonial e produzindo um café de gosto delicado.

Ali o café absorve todos os benefícios da localização da ilha: situada no sul-atlântico, ela é atingida por ventos de sudeste e mantém parâmetros ecológicos e de pureza ímpares. De origem vulcânica, a ilha é rica em guano que, recolhido das costas rochosas, é usado como fertilizante natural (além de ser o único) para o cafezal. O processamento do café lavado se dá com o uso de águas puras vindas dos picos e nascentes montanhosas. Atualmente o café cresce à sombra de árvores em via de extinção, como o Ebano e a Andira de Santa Helena, (que não se encontram em outras partes do mundo), que ajudam na proteção aos fortes ventos.

Sem ajuda externa, David Henry conseguiu não só resgatar o esplendor da antiga plantação mas acabou por produzir um café de qualidade superior – atento à colheita selecionada dos grãos cereja “perfeitos”, realizada semanalmente, sob um controle de qualidade severo, impossível de se praticar em plantações de maiores extensões. Além da natureza ecológica, a pureza da água e o cuidado no processo de preparação do café garante a ética (sustainability) da produção.

O resultado é um grão verde com formato normal típico da variedade Bourbon, mas brilhante, como o café etíope Yerga. Esse café é delicado e oferece uma agradável acidez, perfeitamente balanceada com um bom corpo. A xícara mostra um bouquet superbo e aromático, sem sabores colaterais, com sinais de floral e frutado, um ligeiro contraste entre limão e caramelo. Portanto, a característica originária do Yemen é claramente presente neste café. A torra deve ser feita com extrema delicadeza. Ele possui uma acidez cítrica e um corpo médio, com características de chocolate e especiarias, em algumas safras até de pimenta. Tem acidez, aroma e persistência únicos depois da prova.

À ilha, que é parte do Reino Unido, chegam somente as embarcações da “U.K. Royal Navy”, uma vez por mês. Na viagem, o café vai até Capetown, de onde é reenviado por via aérea aos vários destinos. A Sant’Eustachio tem o orgulho de poder oferecer a seus clientes o café de Santa Helena, entre os mais raros e apreciados no mundo.