

CAFÉ DE LA ISLA DE ST. ELENA UNA 'ESPECIALIDAD' ENTRE LOS CAFÉS GOURMET

La remota isla volcánica de St. Elena es famosa en el mundo por haber sido la tierra de exilio del emperador Napoleón Bonaparte. Sin embargo pocos conocen la existencia de una producción de café que se puede considerar única por muchas razones entre los numerosos orígenes presentes en el mundo, tanto por su alta calidad, como por su historia. La isla mide solo 8 millas por 6 y se encuentra a 1200 millas de la costa africana y a 1800 de Brasil.

Todo empezó en el lejano 10 de febrero de 1733, cuando "The East India Company" con la nave "Houghton" del Capitán Philips, importa en la isla desde el puerto de Mocha en el Yemen, **un arábica especial, llamada Green Tipped Bourbon**. Mientras que en los varios países productores esta variedad ya no existe, en los años noventa un inglés llamado David Henry consiguió recuperar paulatinamente las antiguas plantaciones en la selva tropical, saneando el terreno, podando y revitalizando las plantas. De esta forma ha realizado su sueño de devolver las plantaciones al antiguo esplendor colonial, consintiendo la producción de un café con un gusto delicado.

Este grano mágico se vale de todos los beneficios que concede la posición de la isla: situada en el Atlántico Sur, es alcanzada por los vientos del Sureste y por tanto mantiene una de las características ecológicas más puras del mundo. La isla de origen volcánico está rica de guano, único fertilizante recogido de forma natural en las costas rocosas y llevado a las plantas. La preparación del café lavado se aprovecha de las aguas muy puras que bajan de los picos y de las laderas de las montañas. La producción actual está protegida por la sombra de plantas autóctonas de fuste alto (como el Ébano y la Andira de St. Elena) que no se encuentran en ninguna otra parte del mundo y están en vía de extinción. Una de las funciones de las plantas de fuste alto es la protección del café de los fuertes vientos. Con innumerables dificultades y sin ayuda externa, David Henry ha conseguido devolver a su apogeo no solo el antiguo cultivo sino también la producción de **un café de calidad superior** – precisamente por el cuidado y el esmero en la cosecha que escoge solo las cerezas perfectas, operada semanalmente, con un control de calidad único en el mundo inalcanzable en cafés cultivado en largas extensiones de terreno. Además la natura ecológica de la atmósfera, la pureza del agua y el cuidado proceso de preparación del café garantizan la producción ética y sostenible.

El resultado es un grano verde con la habitual forma de la variedad Bourbon, con una maravillosa brillantez, como ocurre con el Yerga café etíope. Este "delicado" café deja una agradable acidez equilibrada con su cuerpo. La taza proporciona un bouquet sublime y fragante sin gustos colaterales, con matices florales/afrutados que recuerdan un placentero contraste de limón y caramelo. Se conserva por tanto perfectamente el carácter originario del Yemen. La torrefacción debe ser extremadamente delicada. Entonces tiene una **acidez de cítricos y un cuerpo medio, chocolateado y especiado**, en algunas añadas de pimienta. Con acidez, aromas y persistencia únicos tras la cata.

La isla forma parte del Reino Unido y está conectada a tierra solo por medio de la "U.K. Royal Navy" más o menos una vez al mes. En la ida el café sigue hasta Ciudad del Cabo, donde se envía por avión a sus diferentes destinos. Estamos encantados de poder ofrecer a curiosos y expertos del café el exclusivo St.Elena, entre los más raros y apreciados del mundo.