

tell me {w}ine



Miscele di caffè
pag. 8

Monorigini di Caffè
pag. 10

Eccellenze di Caffè
pag. 14

ESPRESSO  **GIADA**
made in italy





Miscele di Caffè

Blend Intenso_____	€ 2,50
Decaffeinato Extra_____	€ 2,50
Caffè & Ginseng_____	€ 2,50

Monorigini di Caffè

Brasile Pergamino Sul De Minas _____	€ 2,50
Africa Togo_____	€ 2,50

Eccellenze di Caffè

Kopy Luwak_____	€ 19,50
Jamaica Blue Mountain_____	€ 9,00
Colombia Barrique Rum_____	€ 9,00

La pianta del caffè, dalla ciliegia alla tazzina...

La pianta del caffè appartiene alla famiglia delle Rubiacee, ed è un arbusto sempre-verde che cresce nelle zone tropicali, dove c'è pioggia abbondante tutto l'anno e una temperatura media tra i 18 e i 24° C.

La pianta teme le gelate e impiega dai 3 ai 5 anni per dare i suoi frutti, simili a ciliegie, e dai 6 agli 8 mesi perché queste passino dall'iniziale verde acerbo al caratteristico rosso scuro. Ogni albero produce circa 2.000 ciliegie in un anno; all'interno di ognuna di esse ci sono due chicchi di caffè, o, più raramente, un solo chicco, detto "caracolito". Nonostante appartengano alla stessa famiglia, esistono molte specie diverse di questi arbusti che producono frutti dalle caratteristiche differenti: esistono in natura circa 60 specie appartenenti al genere *coffea*.

I ceppi più coltivati e commercializzati sono tuttavia due:

la Coffea Arabica e la Coffea Canephora (Robusta).

La prima è anche la più pregiata e rappresenta i 3/4 della produzione mondiale di caffè.

Nata nelle regioni montuose dell'Etiopia, sensibile al caldo e all'umido, l'Arabica cresce ad altitudini superiori ai 900 metri: più alta la quota, migliori saranno le qualità organolettiche del chicco di caffè tostato.

La Robusta, come dice il suo nome, resiste bene al clima caldo e ai parassiti. Diffusa nei bassopiani tropicali, cresce anche a 200/300 metri, in zone più agevoli da raggiungere e dove è più facile gestire una piantagione.

I caffè Arabica sono molto profumati, dolci, rotondi, leggermente acidi e spesso cioccolatosi, con una crema nocciola chiaro tendente al rossiccio e una gradevole punta di amaro. I caffè Robusta sono invece spigolosi, astringenti, poco profumati e più amari, con una crema marrone tendente al grigio.

Il chicco di Arabica è allungato con un solco sinuoso; quello di Robusta è tondo, con un solco rettilineo. Se Arabica e Robusta presentano lievi differenze di aspetto, sono invece profondamente diverse dal punto di vista genetico: la prima ha 44 cromosomi, la seconda solo 22.

Dal punto di vista chimico, varia invece solo il contenuto di caffeina: dallo 0,9% all'1,7% nell'Arabica, dall'1,6% al 2,8% nella Robusta.



The coffee tree, from the cherry to the cup...

The coffee tree belongs to the family of the rubiaceae, and is an evergreen shrub that grows in tropical areas where there is abundant rainfall all year round and an average temperature between 18° and 24°c. The tree or shrub must be protected from frost and takes from 3 to 5 years to produce the first fruits, which resemble cherries. These in turn take from 6 to 8 months to pass from the initial green colour when unripe to the characteristic dark red. Each tree produces approximately 2,000 cherries in a year; inside each are two coffee beans, or more rarely just one, which is known as a peaberry or caracoli.

Despite belonging to the same family, there are many different species of these shrubs that produce fruits with different characteristics: there are in fact in nature around 60 different species belonging to the coffea genus. However, the species that are most widely cultivated and marketed are two:

Coffea Arabica and Coffea Canephora (Robusta).

The former is also the most prized variety and represents three-quarters of the world production of coffee. Indigenous to the mountainous regions of Ethiopia, sensitive to heat and moisture, the Arabica grows at altitudes above 900 metres: the higher the altitude, the better the organoleptic qualities of the roasted coffee bean.

Robusta, as its name suggests, is more resistant to hot climates and less susceptible to parasites. Widespread in the tropical lowlands, it grows at even 200/300 metres, in areas that are easier to reach and where the plantations are easier to manage.

The Arabica Coffees are very Fragrant, Sweet and Round, slightly acidic and often chocolaty, with a crema that is hazel tending to reddish with a very pleasant bitter note.

The Robusta coffees are by contrast Sharp, Astringent, with little fragrance and More Bitter, with a brown crema tending to grey. The Arabica bean is elongated with a sinuous groove down the middle; the Robusta bean is round with a straight groove. While Arabica and Robusta differ only slightly in appearance, they are instead very different in genetic terms: the first has 44 chromosomes, the second only 22.

From a chemical aspect, however, only the caffeine content varies: ranging from 0.9 to 1.7% in the Arabica and higher in the Robusta, ranging from 1.6 to 2.8%.



Il caffè “espresso” di tradizione italiana è il risultato della miscelazione dei chicchi tostati, macinati ed infusi di diverse provenienze, specie e varietà. Combinando queste caratteristiche in modi diversi (l’acidità di uno, l’aroma floreale di un altro, la corposità di un terzo) si persegue l’obbiettivo di ottenere equilibrio ed armonia nell’aroma e nel sapore. La qualità dei chicchi varia ad ogni raccolto, le miscele vanno ripensate continuamente per mantenerne la loro peculiarità. La miscelazione può avvenire prima o dopo la torrefazione (tostatura del chicco) ed è custodita segretamente da ogni “artigiano del gusto”.

Miscele di caffè

Traditional Italian ‘espresso’ coffee is the result of a blending of toasted, ground and infused beans of different provenance, species and variety. In combining the various distinctive features in different ways (the acidity of one, the floral aroma of another, the body of a third) we pursue the objective is to achieve balance and harmony in the aroma and in the flavour. The quality of the beans varies with each harvest, so that the blends have to be continuously reconceived to maintain their individual character. Blending is a kind of noble art that distinguishes each coffee-roaster. It can be performed either before or after the roasting of the bean, and the secrets are jealously conserved by each ‘craftsman of taste’.



Selection

Blend Intenso

€ 2,50

Cresce nel cuore dell'Africa centrale. Corpo ricco e denso. Buona amabilità con sentori di cioccolato fondente. Lieve e classica punta astringente nel retrogusto che ricorda il cacao amaro.

It grows in the heart of central Africa. Rich and dense body. Good sweetness with hints of dark chocolate. Mild and classic astringent hint in the aftertaste reminiscent of bitter cocoa.



Decaffeinato Extra

€ 2,50

Miscela di arabica e di robusta decaffeinata a vapore ad acqua, naturalmente povera di caffeina e dalle caratteristiche di gusto fini e delicate per un risultato molto piacevole. Gusto morbido e leggero.

Blend of Arabica and Robusta decaffeinated with water steam, naturally low in caffeine and with fine and delicate taste characteristics for a very pleasant result. Soft and light taste.

Selection

Caffè e Ginseng

€ 2,50

Selection di caffè e Ginseng. Una miscela di caffè Arabica e Robusta dal gusto dolce e deciso, con retrogusto di caramello notevole e persistente arricchita da estratto secco di Ginseng (1%), sostanza naturale che fa parte del gruppo degli adattogeni, che da tono a chi è stanco e rilassa chi è stressato; e da aroma naturale di caramello.

Selection of coffee and Ginseng. Blend of Arabica and Robusta coffees with a sweet and decisive flavour and remarkable persistence in the caramel aftertaste. Ginseng is a natural substance that belongs to the category of adaptogens, since it acts as a restorative for those suffering from fatigue and relaxes those suffering from stress. 1% dry Ginseng extract, natural caramel aroma.

Il caffè monorigine è un caffè solo ed esclusivamente di una piantagione e non una miscela. EspressoGiada seleziona le migliori qualità di caffè provenienti da piccole piantagioni di tutto il mondo. Tosta i pregiati chicchi, con cura maniacale, producendo così una gamma unica per varietà e qualità di caffè monorigine. Dopo aver confezionato in cialde le preziose polveri, avrete finalmente la possibilità di provare il vero gusto del caffè monorigine.

Monorigini di caffè

Single-origin coffee is that which comes solely and exclusively from one plantation and is not a blend. Espresso Giada selects the best qualities of coffee originating from small plantations all over the world.

With painstaking care it roasts the precious beans, giving rise to a range of single-origin coffees that is unique in terms of quality and variety.

It then packages the precious powder in pods to give you the chance of savouring the true flavour of roasted single-origin coffee.



Brasile

Pergamino sul de Minas

€ 2,50

Sulle pendici della Serra do Pau d'Alho, nei pressi del fiume Cabo Verde, si trova una delle più antiche zone cafeeicole del Brasile.

Un piccolo gruppo di produttori, discendenti dei primi fazenderos, coltiva, ad un'altitudine tra i 1.000 e 1.200 metri, uno dei più dolci caffè, di qualità Arabica, provenienti da questo paese.

Circa il 60% delle piante è della tradizionale varietà Mundo Novo, il 30% di Catuai ed il rimanente, Bourbon ed altri cultivar.

Il Pergamino è una selezione proveniente dalla prima raccolta, fatta a maggio, e da quella principale che avviene generalmente tra giugno e luglio. Solo le drupe mature vengono scelte e sbucciate, quindi i chicchi, ancora ricoperti dalla mucillagine della polpa, vengono messi ad asciugare per 3 giorni al sole, permettendo così l'assimilazione delle sostanze zuccherine. Con questo sistema, solamente il 25% circa del raccolto viene accuratamente scelto per diventare il nostro Pergamino.

Prima di essere imbarcato, il caffè viene ulteriormente pulito ed assaggiato, al fine di controllarne

il livello qualitativo. Solamente i lotti che passano quest'ultimo esame vengono infine marcati e spediti.

Caffè molto equilibrato, di media corposità ed elegante dolcezza, possiede una morbida densità, con marcato retrogusto di cacao ed un vago sentore di prugna secca, risultato del particolare ed unico microambiente nel quale si sviluppa questo caffè eccezionale.

On the slopes of the Serra do Pau d'Alho, in the vicinity of the Cabo Verde river, lies one of the oldest

coffee-growing regions of Brazil. At an altitude between 1,000 and 1,200 metres a small group of producers, descended from the first fazenderos, cultivates one of the sweetest Arabica quality coffees originating from this country.

Around 60% of the plants are of the traditional Mundo Novo variety and about 30% Catuai, while the remainder are Bourbon and other cultivars.

The Pergamino is a selection originating from the first harvest, carried out in May, and from the main harvest which usually takes place between June and July. Only the ripe drupes are selected and peeled, after which the beans – still covered in the mucilage of the pulp – are placed to dry in the sun for three days, thus permitting assimilation of the sugary substances.

Using this system, only about 25% of the harvest is carefully selected to become our Pergamino.

Before shipping the coffee undergoes a further cleaning, after which it is tasted to check the quality level. Only the batches that pass this last exam are finally labelled and shipped.

An extremely balanced coffee, of medium body and with an elegant sweetness, it features a soft density with a marked aftertaste of cocoa and a vague hint of prune, which is the result of the particular and unique micro-environment in which this exceptional coffee grows.

Africa *Togo*

€ 2,50

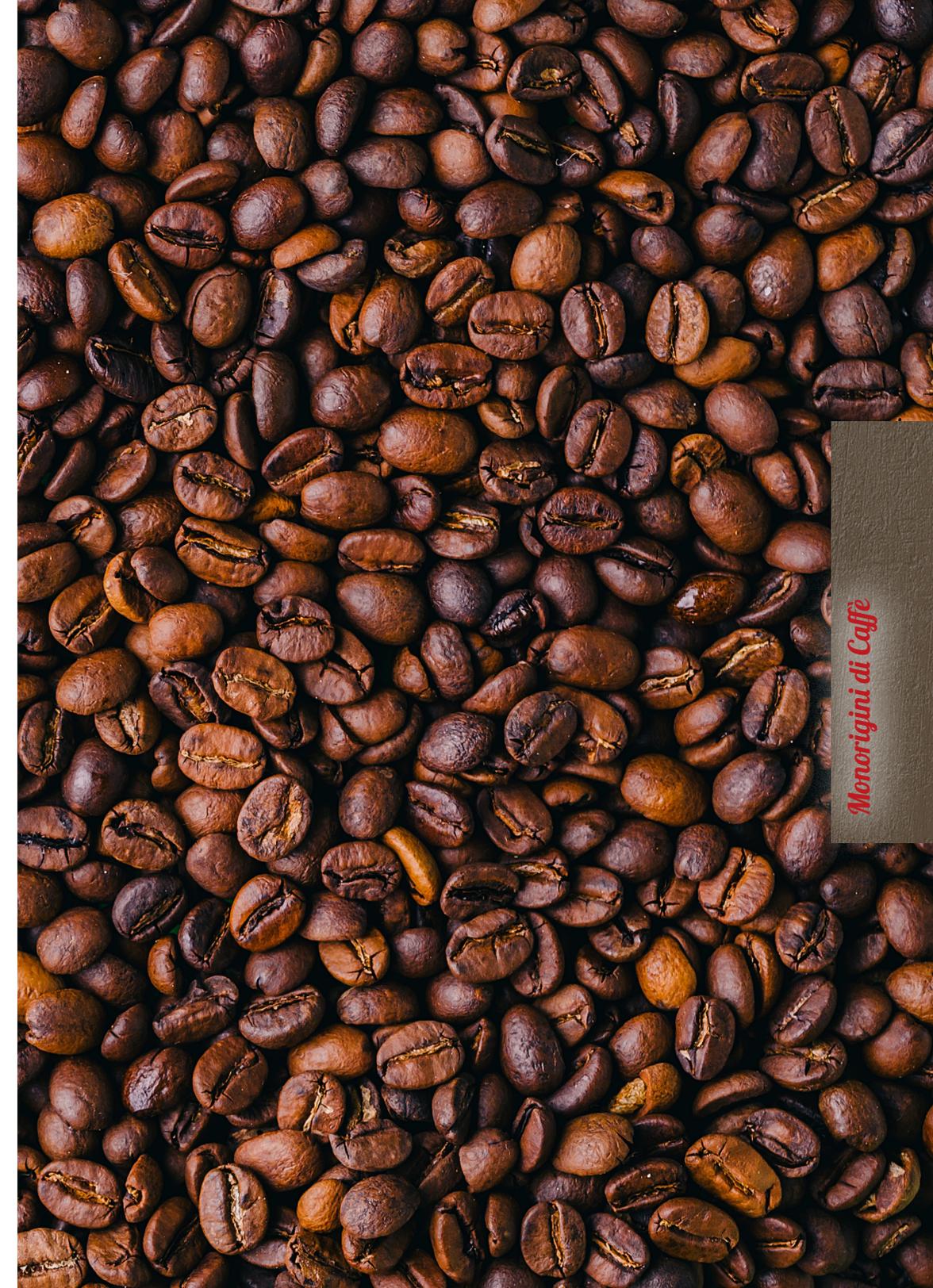
Pura Robusta Africana proveniente da una piantagione selezionata del Togo.

Buon grado di tostatura per questo caffè stile anni 50. Crema spessa e compatta, tendente al marrone, molto corposo. Gusto intenso, persistente e deciso con retrogusto di caramello. Caffè per gli amanti del gusto forte.

African pure Robusta originating from a plantation in Togo. Good degree of roasting for this 50s-style coffee.

Thick and compact cream, tending to brown. Intense, persistent and decisive taste with caramel aftertaste. Coffee for lovers of strong flavour.





Monorigini di Caffè

La selezione dei caffè di Eccellenza di EspressoGiada offre un assortimento di Gran cru, che per rarità ed eccellenza rappresentano delle vere e proprie esperienze di gusto, ognuno con caratteristiche distintive in grado di soddisfare i palati più esigenti. Assolutamente imperdibili per tutti gli estimatori.

Eccellenze di caffè monorigine

The Espresso Giada Eccellenza coffee selection offers an assortment of Gran crus which, in terms of rarity and excellence, represent authentic taste experiences each with distinctive features guaranteed to satisfy even the most demanding palates. An absolute must for all connoisseurs.



Indonesian

Kopi Luwak

€ 19,50

Il Caffè più caro del mondo nasce nelle isole indonesiane di Sumatra, Giava e Sulawesi e ne viene prodotto solo poche decine di chili all'anno. La sua esclusività è data grazie ad un mammifero chiamato in indonesiano Luwak (civetta delle palme) che arrampicandosi sugli alberi di caffè ne mangia i frutti maturi.

Le bacche rosse del caffè, ingoiate vengono successivamente digerite nello stomaco e i succhi gastrici, ricchi di enzimi particolarmente zuccherini, tostano, per così dire, naturalmente i chicchi.

Una volta espulsi, questi vengono raccolti e venduti come una vera prelibatezza.

E pensare che inizialmente i proprietari delle piantagioni di caffè lo consideravano una minaccia per i loro guadagni.

Il caffè ha un gusto forte e complesso con retrogusto di zucchero bruciato, (caramello) e note "cioccolatate".

The most exclusive Coffee in the world it comes from the Indonesian islands of Sumatra, Java and Sulawesi and only a few dozen kilos a year are produced.

Its exclusivity is connected with a particular mammal, which in Indonesian is called Luwak (the palm civet), which likes to climb the coffee trees and eat the ripest fruits.

The civet eats the outer covering of the red coffee cherries, but the beans inside then pass to the stomach where the gastric juices of the animal, which are rich in particularly sugary enzymes, as it were "toast" the coffee naturally. The expelled beans are collected and sold as an authentic delicacy. Strangely enough, initially the plantation owners considered the animal as a threat to their profits.

The coffee has a strong and complex flavour with an aftertaste of burnt sugar (caramel) and chocolaty notes.



15

Jamaica

Blue Mountain

€ 9,00

Pura Arabica Lavata della piantagione Wallenford Estate. Tra i fattori che rendono pregiato un caffè, ci sono la distanza dal mare e l'altitudine, più un caffè è in alto e vicino al mare, più è pregiato. Il caffè della Giamaica che nasce ad altitudini di circa 2000 metri, è semplicemente il caffè più buono del mondo. Il caffè delle case reali, il più desiderato da tutti coloro che cercano il meglio dalla vita. E Wallenford Estate è nell'eccellenza, il cru che rappresenta la perfezione. Aroma intenso, gusto intenso e avvolgente, eccezionalmente ricco di sapori, morbido e dolce, equilibrato sul palato, con persistenza incredibilmente prolungata.

Pure Washed Arabica from the Wallenford Estate plantation. Among the factors that make a coffee special are the distance from the sea and the altitude; the higher up and the closer to the sea a coffee grows, the finer its quality. Jamaican coffee, that grows at altitudes of approximately 2,000 metres, is simply the best coffee in the world. The coffee served in royal households, the most coveted by those who seek the best in life. In a sphere of excellence, the Wallenford Estate is the Cru that represents perfection. Intense aroma, intense and caressing taste, exceptionally rich in flavour, soft and sweet, balanced on the palate and with an incredibly prolonged persistence.



Colombia

Barrique Rum Fermentation

€ 9,00

Questo caffè Barricato proveniente dalla regione di Caldas in Columbia (dal 2011 riconosciuta dall'UNESCO come "Cultural Heritage") è coltivato ad un'altitudine compresa tra i 1350 e i 1470 metri. La piantagione è per lo più esposta al sole con un terreno ricco di cenere del vulcano Nevado del Ruiz, e la temperatura media è compresa tra i 21° e i 25°. La varietà Castillo, di questo caffè particolarissimo viene raccolta a mano da settembre a dicembre quando la ciliegie del caffè sono molto mature, una volta spolpate e lavate vengono messe a fermentare fino all'ottenimento della giusta umidità, è a questo punto che il caffè viene messo all'interno di barrique in cui è stato invecchiato il rum per almeno 8 anni. Dopo circa tre mesi di maturazione, con intervalli regolari in cui viene prelevato dei campioni per le analisi, si ottiene un caffè dall'aroma e gusto del Rum. La sola percezione olfattiva colpisce sia per la sua intensità che per le particolari caratteristiche aromatiche di Rum, liquore allo cherry e tiramisù.

This Barricato coffee from the Caldas region in Columbia (since 2011 recognized by UNESCO as "Cultural Heritage") is grown at an altitude between 1350 and 1470 meters.

The plantation is mostly exposed to the sun with a soil full of ashes of the Nevado del Ruiz volcano, and the average temperature is between 21 ° and 25 °. The Castillo variety, of this very particular coffee is hand-picked from September to December when the coffee cherries are very ripe, once they are dried and washed they are left to ferment until the right humidity is obtained, at this point the coffee comes placed inside barriques where rum has been aged for at least 8 years. After about three months of ripening, with regular intervals in which samples are taken for analysis, a coffee with an aroma and a taste of Rum is obtained. The only olfactory perception is striking both for its intensity and for the particular aromatic characteristics of Rum, cherry liqueur and tiramisù.









numero verde: **800 940 939**

ESPRESSO GIADA
made in italy



Largo Molinuzzo, 9 - 51100 Pistoia
Tel.: 0573.904596 - 0573.26705

www.espressogiada.it - e-mail: info@espressogiada.it