

## 02.3 Τι είναι οι ποικιλίες Arabica και Robusta;

Συντάχθηκε απο τον/την Administrator

Πέμπτη, 11 Νοέμβριος 2010 15:22 - Τελευταία Ενημέρωση Δευτέρα, 01 Ιούλιος 2013 09:32

---

Όλα τα φασόλια καφέ προέρχονται από φυτά του γένους *Coffea*. Αν και κυριολεκτικά υπάρχουν χιλιάδες φυτά που προέρχονται από αυτό το γένος, σε μεγάλη ποικιλία μεγέθους και σχήματος, μόνο δύο είναι εμπορεύσιμα. Το *Coffea Arabica*, και το *Coffea canephora*, το γνωστό σε εμάς ως Robusta. Ένα τρίτο είδος, το *coffea Liberica* καλλιεργείται σε μικρές εκτάσεις τοπικά στην Λιβερία, και είναι μικρής εμπορικής σημασίας για την παγκόσμια αγορά.

Οι ποικιλία Arabica είναι γενετικά ξεχωριστή, έχει τέσσερα σετ χρωμοσωμάτων, ενώ η Robusta και η Liberica έχουν από δύο.

Η γεύση των φασολιών Arabica διαφέρει από ποικιλία σε ποικιλία, αλλά ακόμα και η ίδια ποικιλία δεν έχει την ίδια γεύση αν έχει καλλιεργηθεί σε διαφορετική χώρα (περιοχή). Αυτές οι διαφορετικές γευστικές νότες διαφοροποιούνται ανά καρπό π.χ. ο καρπός από την Αιθιοπία έχει διακριτική γεύση βατόμουρου ενώ γεύση κίτρου έχουν ποικιλίες από την Κεντρική Αμερική η ακόμα και γεύση σοκολάτας (Μόκα).

Κατά μέσο όρο οι Ποικιλίες Robusta έχουν ποιό βαριά (άσχημη) γεύση και είναι κατώτερης ποιότητας από τις Arabica. Ορισμένες φορές (πολύ σπάνιο) συγκεκριμένες ποικιλίες Robusta μπορούν να φτάσουν τα επίπεδα ποιότητας με τις Arabica. Αυτές οι υψηλής ποιότητας Robusta βασικά χρησιμοποιούνται στα λεγόμενα "espresso blends" (μίξης διαφορετικών ειδών φασολιών καφέ) για να βελτιώσουν την κρέμα του εσπρέσο και να του δώσουν μια διαφορετική γευστική νότα. Το δύσκολο βέβαια είναι να βρεθούν αυτές οι σπάνιες υψηλής ποιότητας ποικιλίες Robusta, αφού οι καλλιεργητές δεν αφιερώνουν σχεδόν καθόλου χρόνο και έκταση στην καλλιέργεια των συγκεκριμένων ποικιλιών προτιμώντας να καλλιεργούν ποικιλίες Arabica για τις οποίες υπάρχει και μεγαλύτερη ζήτηση. Η υψηλής ποιότητας ποικιλία Robusta σπάνια πωλείται σκέτη, συνήθως την συνδυάζουν με χαμηλής ποιότητας Robusta σε μίγματα για παγωμένους καφέδες με γεύση οπού η ζάχαρη και το γάλα υπερκαλύπτουν την άσχημη γεύση της χαμηλής ποιότητας Robusta.

Η Robusta έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε καφεΐνη από ότι η Arabica.

Σε υποτροπικές συνθήκες, το ιδανικό υψόμετρο είναι από 300 μέτρα, περιοχή Κονα της Χαβάης, έως και 1200 μέτρα σε περιοχές του Μεξικό, αλλά και σε μερικές άλλες περιοχές.

## 02.3 Τι είναι οι ποικιλίες Arabica και Robusta;

Συντάχθηκε απο τον/την Administrator

Πέμπτη, 11 Νοέμβριος 2010 15:22 - Τελευταία Ενημέρωση Δευτέρα, 01 Ιούλιος 2013 09:32

---

Κοντά στον Ισημερινό, το ιδανικό υψόμετρο είναι πολύ υψηλότερο, από 1000 μέτρα έως και 3000 μέτρα στο Εκουαδόρ, αν και καλλιέργειες σε αυτό το υψόμετρο είναι πολύ σπάνιες, το συνήθως ανώτατο υψόμετρο είναι τα 1830 μέτρα. Το υψόμετρο αλλά και ο παγετός μπορούν να κάνουν ζημιά ή ακόμα και να καταστρέψουν το φυτό. Πολύ η λίγη βροχή επηρεάζουν την παραγωγή του καρπού. Το έδαφος θα πρέπει να έχει υγρασία αλλά να είναι καλά αποστραγγισμένο. Το φυτό του καφέ θέλει πολύ φως αλλά οι ιδανικές περιοχές είναι αυτές που σκιάζονται από δάσος. Νέες ποικιλίες του φυτού τα πηγαίνουν αρκετά καλά σε περιοχές με πολύ ήλιο αλλά είναι αμφιλεγόμενες για άλλους λόγους. Η Arabica δεν είναι ανθεκτική στα έντομα και στον μύκητα. Υπήρχαν περιπτώσεις όπου χιλιάδες στρέμματα καλλιέργειας απειλήθηκαν από την λεγόμενη αρρώστια "Leaf Rust" (*Hemileia vastatrix*). Χαμηλότερου υψόμετρου περιοχές, που δεν είναι ιδανικές για καλλιέργεια Arabica, δίνουν πολύ χαμηλής ποιότητας καρπό, αυτές συνήθως ονομάζονται "Brazils" αυτό δεν σημαίνει βέβαια ότι καλλιεργούνται στην Βραζιλία, μία χώρα γνωστή για την υψηλής ποιότητα του καφέ που καλλιεργεί.

Η Robusta τα πηγαίνει καλά σε χαμηλότερα υψόμετρα, είναι ανθεκτικότερη στις αρρώστιες και παράγει περισσότερο καρπό, σαν αποτέλεσμα το κόστος ανά κιλό είναι χαμηλότερο σε σχέση με την Arabica.

Σε γενικές γραμμές πάνω από το 65% του καφέ που καλλιεργείται στον κόσμο είναι ποικιλία Arabica αλλά μεγάλο μέρος αυτών των καλλιεργειών είναι χαμηλής ποιότητας. Το να αγοράσουμε καφέ ο οποίος περιέχει Arabica 100% δεν αποτελεί εγγύηση ότι θα είναι και ποιοτικός, θα πρέπει να γνωρίζουμε κάποια πράγματα παραπάνω. Το να βρούμε έναν γνωστό έμπορα με καλή φήμη ο οποίος θα είναι σε θέση να μας γνωστοποιήσει κάποιες λεπτομέρειες για τον καφέ που αγοράζουμε, είναι το ιδανικό. Όπως έχουμε αναφέρει και παραπάνω η Βραζιλία είναι γνωστό ότι καλλιεργεί εξαιρετικής ποιότητας καφέ, όμως μεγάλο μέρος της ποικιλίας Arabica που καλλιεργείται εκεί είναι τόσο χαμηλής ποιότητας που έχει βγει ο όρος "Rioy" (από το Ρίο Ντε Τζανέιρο), για να χαρακτηρίζει τους κακής ποιότητας καφέδες.

Όπως και με όλες τις τροφές, η γεύση είναι καθαρά υποκειμενική. Ενώ πολύ λίγοι Άνθρωποι βρίσκουν την Βιετναμέζικη Robusta γευστική, λίγοι δεν θα συμφωνήσουν ότι οι ποικιλία Blue Mountain από την Jamaica δεν είναι η επιτομή τις γεύσης.

Σαν γενικός κανόνας πάντως όλα τα μίγματα από Arabica έχουν πολύ καλύτερη γεύση από ότι η συνηθισμένης ποιότητας Robusta, εκτός της ανώτερης ποιότητας Robusta (η οποία όπως αναφέραμε και παραπάνω είναι πολύ σπάνια σε σχέση με την συνηθισμένη Robusta) η οποία έχει καλύτερη γεύση από την κακής ποιότητας Arabica.

## 02.3 Τι είναι οι ποικιλίες Arabica και Robusta;

Συντάχθηκε απο τον/την Administrator

Πέμπτη, 11 Νοέμβριος 2010 15:22 - Τελευταία Ενημέρωση Δευτέρα, 01 Ιούλιος 2013 09:32

---