



SMOOTH &
DELICATE



100%
ARABICA



RICCO E
AROMATICO

GOPPION SELEZIONA I MIGLIORI AROMI DEL MONDO PER IL TUO CAFFÈ DI CASA.

Goppion selects
the world's best aromas for your
daily coffee at home.



CORPO PIENO
E DOLCE



SINGLE
ORIGIN





Tipiche caffettiere etiopi in terracotta.
Young Ethiopian woman grinding roasted coffee.

I MIGLIORI AROMI DEL MONDO PER IL CAFFÈ DI CASA.

The world's best aromas for coffee at home.

Nel mondo del caffè ci sono Arabica buonissimi ma esistono anche caffè del tipo Robusta molto apprezzabili. Da molti decenni scegliamo solo caffè speciali, li lavoriamo secondo tradizione per esaltare i loro segreti e il profumo delle terre di provenienza. Accostiamo fantastici aromi e fragranze uniche per dare vita a miscele di carattere che proponiamo nei silos delle Caffetterie Goppion, pronti per essere macinati nel modo più adatto al sistema di estrazione che preferiamo utilizzare. I nomi di fantasia che abbiamo scelto per le miscele corrispondono alla caratteristica prevalente di ognuna. Un mondo di valori, di cultura e di socialità che dedichiamo ai più raffinati estimatori del caffè.

In the world of coffee there are delicious Arabica as well as highly appreciated Robusta coffees. In decades of activity, we have selected exclusively special coffee varieties which we process following traditional methods that enhance the flavours and the scents of their countries of origin. Mixing wonderful aromas and unique fragrances, we create distinctive blends that we propose in the silos of our Caffetterie Goppion coffee stores ready to be ground in the way that is most suitable for the preferred extraction system. Our blends' distinguishing characteristics are reflected by the names we have given to each of them. A world of values, cultural tradition and socialization that we dedicate to the more discerning coffee lovers.



Etiopia, Yrgalem nella regione del Sidamo: le drupe stese su telai asciugano al sole.
Ethiopia, Yrgalem in the Sidamo region: the drupes stretched on frames dry in the sun.

Caffè è un nome arabo che probabilmente deriva da Kaffa, una regione dell'Etiopia dove cresce una varietà spontanea di *Coffea*. Il caffè è una pianta sempreverde, un arbusto di aspetto piacevole, appartenente alla famiglia delle rubiacee, di cui sono diffuse e coltivate le specie *Coffea Arabica* e *Coffea Robusta*.

Pur appartenendo alla stessa famiglia botanica, le due specie hanno proprietà diverse. La varietà Arabica è qualitativamente migliore e rappresenta quasi il 70% della produzione mondiale.

Caratterizzata da chicchi piccoli, lunghi e piatti, di colore verde blu, è delicata, sensibile alle malattie da parassiti e preferisce una temperatura tra i 15° e i 24°. Poiché cresce in altitudine, sopra i seicento metri, le sue bacche maturano lentamente e si arricchiscono di intense proprietà aromatiche.

Il suo tenore di caffeina rimane basso, tra l'1,1 e l'1,7%. La dolcezza e una certa acidità sono prerogative dei caffè Arabica.

La qualità Robusta, il cui nome sta anche ad indicare una maggiore resistenza alle malattie, presenta un chicco tondo, dal taglio centrale. Di qualità generalmente inferiore all'Arabica, ha una crescita molto rapida ed un contenuto di caffeina più alto, tra il 2 e il 4,5%. La produzione è concentrata soprattutto nel continente africano ed asiatico. Il sapore dei caffè Robusta è spesso caratterizzato da una spiccata amarezza, causata da una più elevata percentuale di caffeina.

In the world of coffee there are Coffee is an Arab word probably deriving from Kaffa, a region of Ethiopia, where a *Coffea* variety grows wild. Coffee is an attractive evergreen shrub belonging to the Rubiaceae family, of which *Coffea Arabica* and *Coffea Robusta* are the most widely cultivated species. Although they belong to the same botanical family, the two species have very different characteristics.

The higher quality Arabica variety accounts for almost 70% of the world's coffee production.

Producing small, flat, elongated beans of a greenish-blue colour, it is a delicate plant that is vulnerable to parasites and thrives at temperatures ranging from 15° to 24°.

The high altitudes at which it grows (over 600 metres) causes its beans to ripen slowly and acquire intense aromatic qualities.

Its caffeine levels remain low, between 1.1% and 1.7%. Arabica coffees are distinguished by their smooth flavour and mild acidity. As its name suggests, the Robusta quality is more resistant to disease. It is an extremely fast-growing plant producing round greenish-yellow beans with an irregular central groove that are of a slightly lower quality than the Arabica bean and with higher caffeine levels - from 2% to 4.5%.

Robusta coffee production is concentrated in the African continent. Robusta has a pronounced bitter flavour due to its higher caffeine levels.

KAFFA

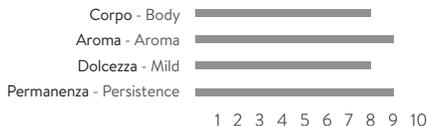
Profumato - Fragrant

Arabica 100%, Etiopia, Brasile, Honduras.
100% Arabica, Ethiopia, Brazil, Honduras.

Kaffa è una miscela di alta qualità in cui l'Arabica dell'Etiopia, del Brasile e dell'Honduras si uniscono in una combinazione profumata, dal corpo rotondo e dal basso contenuto di caffeina. La prevalente presenza del caffè Etiope, proveniente dalla zona di Yrgalem nella regione di Sidamo, caratterizza questa miscela dall'impatto avvolgente, dolce, intenso, aromatico con sfumature fruttate e agrumate, note di cioccolato e di mandorla. Basso contenuto di caffeina.

Kaffa is a high-quality blend, where the Arabica varieties of Ethiopia, Brazil and Honduras are combined to produce an aromatic coffee rich in body but with low caffeine content. The dominance of Ethiopian coffee grown in the area of Yrgalem in the Sidamo region gives this blend its distinctively rounded, sweet, intense and aromatic flavour, with hints of fruit and citrus nuances, as well as chocolate and almond tones. Low caffeine content.

Caratteristiche in assaggio | Characteristics of taste



VOLCAN DE ORO

Fruttato - Fruity

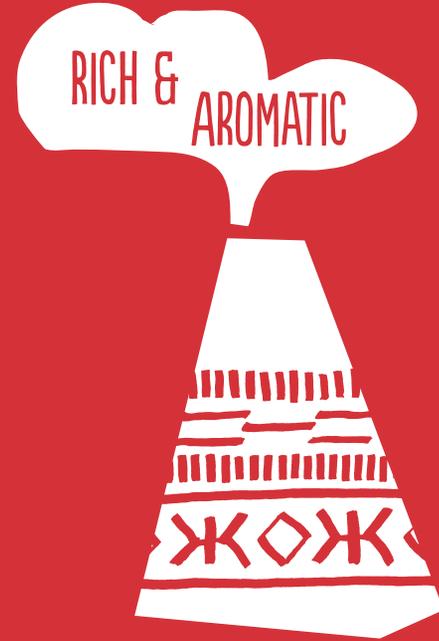
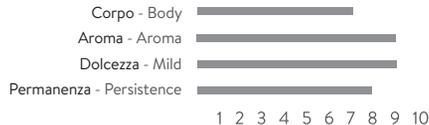
Arabica 90%, Robusta alta qualità 10%, Guatemala, Brasile, Indonesia.
90% Arabica, 10% top-quality Robusta, Guatemala, Brazil, Indonesia.

Il gusto di questa miscela ricco, dolce, aromatico con sfumature di frutta tropicale e leggeri sentori speziati dal marcato retrogusto di cacao, deriva soprattutto dalla presenza del caffè della terra dei Maya. Questa qualità di Guatemala si distingue con la sigla SHB, Strictly Hard Bean, caffè cresciuto e maturato dal clima tropicale a 1500 metri di altitudine e classificato tra i migliori del Mondo.

È accompagnato da un Santos brasiliano della zona del Minas Gerais. Buon corpo e fine acidità. Basso contenuto di caffeina.

The rich, sweet, aromatic flavour of this blend, with tropical fruit and light spicy notes with a pronounced cocoa aftertaste, is due above all to the coffee variety grown on the lands of the Maya. This variety from Guatemala is marked with the acronym "SHB" (Strictly Hard Bean) describing coffee grown and matured in tropical climates at 1,500 metres of altitude, which is ranked among the best in the world. The blend also contains Brazilian Santos coffee from the Minas Gerais region. Good body and fine acidity. Low caffeine content.

Caratteristiche in assaggio | Characteristics of taste



MINEIRO

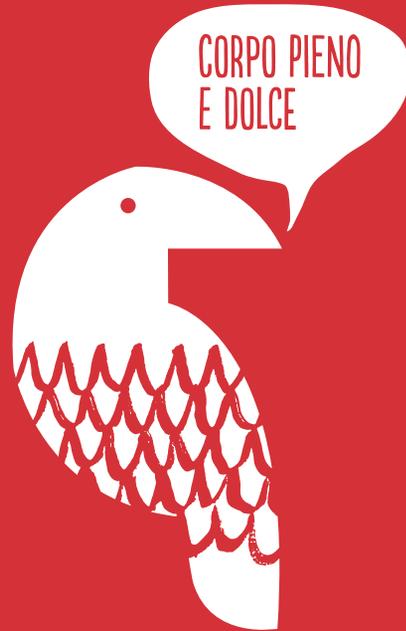
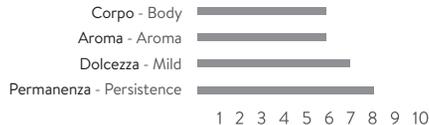
Dolce - Sweet

Arabica 85%, Robusta alta qualità 15%, Brasile, Guatemala, Honduras, Indonesia.
85% Arabica, 15% top-quality Robusta, Brazil, Guatemala, Honduras, Indonesia.

Gusto pieno, dolce, deciso, aromatico con sfumature di frutta secca e con note leggermente speziate. In retrogusto, note di cacao che dominano grazie alla prevalente presenza di chicchi brasiliani provenienti dallo stato del Minas Gerais le cui terre, ricchissime di minerali, conferiscono a questo caffè la pregevolezza che lo rende rinomato in tutto il Mondo. Ideale per i dopo pasto, per chi predilige una corposità più marcata. Medio contenuto di Caffeina.

A full, sweet, strong, slightly aromatic flavour, with nutty nuances and light spicy notes. Cocoa notes dominate aftertaste thanks to the coffee beans grown in the Minas Gerais region in Brazil, an area rich in minerals giving this coffee variety the refinement that makes it famous throughout the world. Perfect after meals for lovers of fuller-bodied coffees. Medium caffeine content.

Caratteristiche in assaggio | Characteristics of taste



FLOR

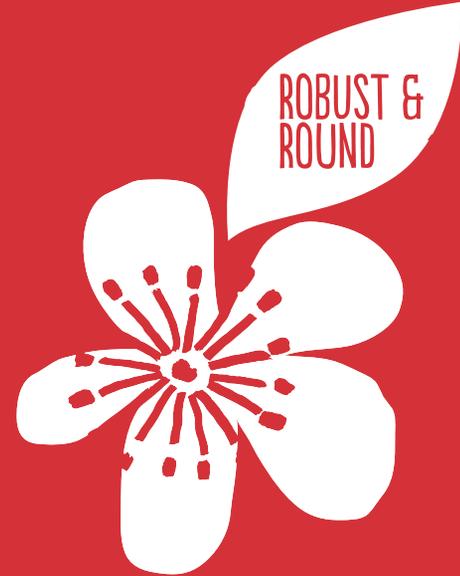
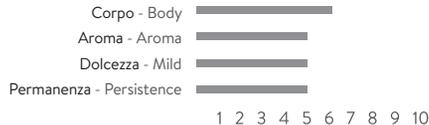
Intenso - Intense

Arabica 70% , Robusta qualità 30%, Brasile, Indonesia, Honduras.
70% Arabica, 30% good-quality Robusta, Brazil, Indonesia, Honduras.

Gusto deciso, intenso, rotondo, dolce, di corposità marcata e dal retrogusto con note di cacao e spezie. In questa miscela carica di aroma domina il sapore di uno dei migliori caffè Robusta del Mondo, che proviene da Flores, una delle piccole isole che compongono l'arcipelago delle Sonda al sud dell'Indonesia. Miscela ideale per la colazione del mattino e a chi ama i gusti più decisi. Tenore di caffeina medio.

A bold, intense, rounded and sweet flavour with a full body and a cocoa and spicy notes aftertaste. This full aromatic blend is characterized by the dominant flavour of the world's best Robusta coffee, grown on Flores, one of the small Sunda islands in the Malay archipelago in South Indonesia. An ideal blend for breakfast and for all those who love stronger flavours. Medium caffeine content.

Caratteristiche in assaggio | Characteristics of taste



DECAFFÈ

Delicato - Delicate

Arabica 100%, Brasile, Honduras, Guatemala.
100% Arabica, Brazil, Honduras, Guatemala.

Miscela di pregiati caffè Arabica, già naturalmente a basso contenuto di caffeina.

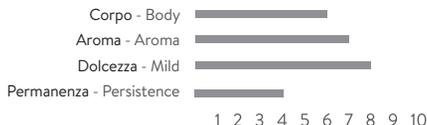
Il sistema di decaffeinizzazione a mezzo di un procedimento rispettoso del chicco, lascia inalterato il profilo organolettico e l'aroma originario del caffè. Il gusto è morbido e delicato e la sua fine acidità si accorda in un retrogusto con sentori fruttati. La caffeina inferiore allo 0,1% è verificata su ogni lotto di produzione. Talmente buono da non sembrare un decaffeinato!
Indicato per gli amanti del caffè a tutte le ore.

Blend of high quality Arabica coffees, naturally low in caffeine.

The decaffeination system consists in a gentle process that allows Decafè to keep the organoleptic profile of the bean as well as to keep its aroma unchanged.

The taste is soft and the fine acidity ends with a touch of fruity scents. The caffeine content is lower than 0,1% and it is checked on each production lot. It is so good that it does not even seem a Decaf!
Recommended for those who drink coffee at all hours.

Caratteristiche in assaggio | Characteristics of taste



SINGLE ORIGIN

Arabica 100%, Etiopia, Guatemala.
100% Arabica, Etiopia, Guatemala.

Caffè monorigine vuole dire che il caffè è in purezza e non in miscele con caffè provenienti da origini diverse. I caffè sono molto diversi tra di loro grazie alle terre in cui crescono: aria, clima, sole e lavorazioni sono determinanti. La loro diversità è una sorpresa.

Abbiamo selezionato un caffè arabica africano proveniente dai Garden Coffees dell'etiopia e più precisamente dal Sidamo. È profumato con note agrumate e cioccolatoate. Oltre a questo anche un caffè Arabica proveninte dagli altipiani del Centro America e più precisamente dal Guatemala. Il suo gusto è intenso e di corpo piacevole, dolce con sentori di tabacco. Un mondo di aromi sorprendenti per gli appassionati del gusto.

Single Origin Coffee means that the coffee is pure and not blended with coffees of different origins. The qualities of coffee are very different from each other, depending on the lands where that coffees grew in: air, climate, sun and processing are decisive. And their diversity is a surprise.

We selected an African Arabica coffee coming from the Garden Coffees of Ethiopia, more precisely from Sidamo. It has citrus and chocolate scents. Besides, we chose an Arabica coffee from the highlands of Central America, in Guatemala. Its taste is intense with a pleasantly body as well as sweet with hints of tobacco. A world of surprising aromas for the lovers of the flavors.



BIONDO

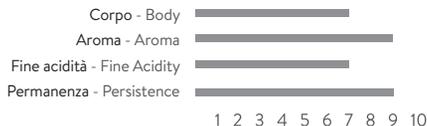
Profumato - Fragrant

Arabica 100%, Brasile, Guatemala, Honduras.
100% Arabica, Brazil, Guatemala, Honduras.

La caratteristica principale del 'Biondo' è la tostatura chiara. I chicchi di caffè, tostati per soli 8-10 minuti, rimangono più chiari rispetto a quelli di una tostatura tradizionale per espresso e sviluppano un gusto aromaticamente profumato. Questa miscela è composta al 100% da caffè Arabica i cui sapori evocano, con equilibrio, la dolcezza della frutta tropicale e la fine acidità, note tipiche del Guatemala e dell'Honduras. Infine, un retrogusto di cacao regalato dal caffè brasiliano. Basso contenuto di caffeina.

"Biondo" is characterized mainly by its light roasting. Roasted for 8 to 10 minutes, the coffee beans have a lighter colour compared to the ones resulting from traditional espresso roasting, and are rich in aroma and fragrance. The blend is 100% Arabica coffee with balanced flavours that evoke the sweetness of tropical fruit and the refined bitterness typical of coffees from Guatemala and Honduras. The aftertaste with hints of cocoa is characteristic of Brazilian coffee. Low caffeine content.

Caratteristiche in assaggio | Characteristics of taste





Caffè verde prima delle selezioni.
Green coffee before selection.

SISTEMI DI ESTRAZIONE E DI INFUSIONE EXTRACTION AND INFUSION SYSTEMS.

Il caffè può essere assaporato in molti modi. Ogni sistema di infusione richiede molte attenzioni e soprattutto una macinatura perfetta. La diversità nel procedimento di estrazione esalta aromi diversi. Scopri il tuo preferito!

Coffee can be enjoyed in many ways. Each infusion system requires careful preparation and, above all, perfect grinding. The various methods of extraction enhance different aromas. Find out which is your favorite!



MOKA
quantità di riferimento 1 tazza = 5/6 g

MOKA
suggested quantity 1 cup = 5/6 g



ESPRESSO CASA
quantità di riferimento 1 tazza = 7 g

ESPRESSO
suggested quantity 1 cup = 7 g



POUR OVER V60
quantità di riferimento 13/15 g
Macinatura: più fine della french press, più grossa della moka.
Temperatura acqua: 90-92° c.
Infusione: percolazione automatica (3 minuti circa).
Dose consigliata 65 g di caffè per 1 litro di acqua.

POUR OVER V60
suggested quantity 13/15 g
Grinding: finer than French Press and coarser than Moka.
Water temperature: 90-92° c
Infusion: automatic percolation (about 3 minutes)
Suggested quantity: 65 g of coffee of litre of water.



AMERICANO
quantità di riferimento, 15 g
Macinatura: più fine del v60 e più grossa della moka.
Temperatura acqua: 90-92° c.
Infusione: percolazione automatica (3/5 minuti circa).
Per un litro d'acqua minimo 60g di caffè.

AMERICAN COFFEE
suggested quantity 15 g
Grinding: finer than v60 and coarser than Moka.
Water temperature: 90-92° c.
Infusion: automatic percolation (about 3/5 minutes). Minimum 60 g of coffee per litre of water.



FRENCH PRESS
quantità di riferimento 13/15g
Macinatura: grossa
Temperatura acqua: 90-94° c.
Infusione: 3-4 minuti.
Dose consigliata 65g di caffè per 1 litro di acqua.

FRENCH PRESS
suggested quantity 13/15 g
Grinding: coarse
Water temperature: 90-94° c.
Infusion: between 3 and 4 minutes
Suggested quantity: 65g of coffee per litre of water.



Giovane donna etiopica frantuma i chicchi di caffè tostati nel mortaio prima di fare l'infusione.
Young Ethiopian woman grinding roasted coffee beans in a mortar before making the infusion.

È indispensabile che il caffè sia fresco, tostato da pochi giorni, conservato all'asciutto e se macinato, utilizzato velocemente. Conservare il caffè in frigorifero, chiuso in un contenitore idoneo ermetico. L'acqua è la parte liquida nella realizzazione del caffè: la sua qualità è importantissima. Se l'acqua è troppo calcarea sarà bene utilizzare una minerale di bottiglia non gassata. La Macinatura: negli ultimi anni abbiamo perfezionato una macinatura cosiddetta intermedia, che permette l'utilizzo del nostro caffè macinato, con tutti i principali sistemi di infusione.

Per la preparazione di un eccellente caffè si consiglia: per la Moka circa 5-6 g di polvere di caffè per tazza, leggermente pressata nel filtro. Per la preparazione all'Americana utilizzare circa 15 g di caffè non pressato ogni 150 ml di acqua mentre per l'Espresso fatto in casa la dose è di circa 7 g di polvere di caffè pressato. Assaggio del caffè: la dolcezza viene percepita principalmente dai recettori posti sulla punta della lingua, l'acidità da quelli posti ai lati e l'amarezza da quelli posti alla radice. Una delle sensazioni più importanti dell'assaggio è il retrogusto perché un buon caffè lascia sempre in bocca piacevoli sentori e retrogusti di dolcezza, di cioccolato, di fiori, di frutta e, soprattutto, il desiderio di essere ribevuto.

It is essential for coffee to be fresh, roasted in the last few days, kept in a dry place, and consumed quickly once it has been ground. Coffee should be stored in the fridge, sealed in a suitable airtight container. Water is an essential ingredient of coffee and, as such, its quality is absolutely vital. Where water is exceedingly hard we recommend using bottled still water. Grinding: over the last few years we have perfected a so called "intermediate" grinding which makes our ground coffee suitable for all the main infusion methods. Here are our suggestions for preparing an excellent cup of coffee: For Moka, 5 to 6 g of coffee per cup, lightly pressed in the filter. For American coffee, around 15 g of coffee (not pressed) per 150 ml of water, while for homemade Espresso we recommend using 7 g of pressed coffee powder. Coffee Tasting: Sweetness is perceived by the receptors on the tip of the tongue, acidity by the receptors on the sides and bitterness by those at the root of the tongue. One of the most important tasting sensations is the aftertaste: a good coffee always leaves a pleasant aftertaste in the mouth, with hints of sweetness, chocolate, flowers, fruit and, above all, the desire to drink it again.



Goppion Caffè SpA.
Via Terraglio, 48. 31022 Preganziol (TV) Italia. Tel. +39 0422 490921
www.goppioncaffe.it

Testi - Text Paola Goppion - Photo Carlo Fantinelli
Illustrazioni - Illustrations Alex Miles | Kerrigans-way.com

Ristampa Gennaio 2020 / Reprint January 2020