

Kimbo Sparkling coffee

Газированный кофейный напиток Кимбо

Страна: Италия

Регион: Неаполь

Производитель: Kimbo

Категория: безалкогольный напиток

Крепость: 0% об.

Состав: настоящий кофе (сваренный через фильтр), газированная вода, тростниковый сахар

Цвет: темно-коричневый

Аромат: нежный, сладковатый, наполнен характерными нотами свежесваренного кофе

Вкус: сбалансированный, выразительный, кофейный, с продолжительным послевкусием, в котором хорошо угадывается легкая горчинка

Температура подачи: 6-8 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде

Итальянцы полагают, что в Европе кофе получил широкое распространение благодаря туркам при осаде Вены. В Лондоне этот напиток одно время был даже популярнее чая. Согласно историческим источникам в Венеции кофейни процветали. В Вене была выпущена книга о кофе «Bevanda Asiatica», где говорится о его употреблении с 1685 года. Однако ни Лондон, ни Венеция, ни Вена не ассоциируются сегодня с хорошей чашкой кофе. Зато с ним ассоциируется Неаполь. Причина этого в особом отношении местных жителей к кофе.

С самого начала кофе органично влился в неаполитанские будни. Этот напиток всегда ценился (и время от времени осуждался) в Северной Европе за его бодрящие свойства, особенно модным он был в Венеции. В Неаполе же его любили инстинктивно. Неаполитанский кофе имеет целью в первую очередь удовольствие. Оскар Уайльд сказал: «Вы можете отказаться от чего угодно, кроме того, что на самом деле лишнее». Неаполитанец согласится и скажет, что он может отказаться от чего угодно, только не от чашечки кофе, которую он потягивает у себя на балконе.

Веками неаполитанцы обжаривали кофейные зерна у себя дома или в небольших торговых тележках на улице. Весь накопленный опыт и мастерство вылились в создание «неаполитанской» обжарки, которую используют в классификации степеней обжарки по всему миру. Тесные отношения этого города с кофе доказывают и создание неаполитанского кофейника.

Кофейная компания Kimbo была основана братьями Рубино в 1963 году в городе, где практически все население так или иначе занято в кофейной индустрии. Неаполь – томный город романтики, воплощение пламенной любви к жизни. Местные жители считают себя отдельной группой, отличающейся от остальных итальянцев. Крупный концерн Cafè do Brasil, которому в настоящее время принадлежит марка Kimbo кофе, также был основан Рубино.

Однако начиналось все с простого кафе. Братья помогали отцу в управлении семейным баром и пекарней. Популярность их эспрессо вскоре достигла городских масштабов и у них появились посетители, совершавшие долгую прогулку из отдаленных районов только для того, чтобы насладиться фирменным кофе.

Марка не просто так получила название «Kimbo». Оно пробуждает фантазии о тех экзотических землях, где выросли кофейные зерна. В 1960-х братья Рубино вовремя ухватились за новую возможность упаковки кофе. В герметичной банке свежий неаполитанский кофе можно было доставить куда угодно. Основанный с этой целью Cafè do Brasil spa вскоре стал одним из самых известных кофейных магазинов в Европе благодаря своей технике обжарки. Под маркой Kimbo их кофе распространился сначала в Италии, а затем и по всему миру.

В 1994 году концерн Cafè do Brasil был признан вторым в розничном секторе итальянского рынка для фасованного кофе. Он занимает эту позицию и в настоящее время. Растущий успех Kimbo кофе можно объяснить строгой приверженностью традициям и превосходным качеством, а также огромными средствами, инвестированными в рекламу и корпоративную инфраструктуру. Kimbo кофе производится на фабрике Мелито, она занимает площадь более 40 000 квадратных метров. Оборудование и технологические процессы здесь регулярно совершенствуются. В 2009 году был также открыт Kimbo-центр площадью еще 18 000 квадратных метров.

