

Kenia Gachatha

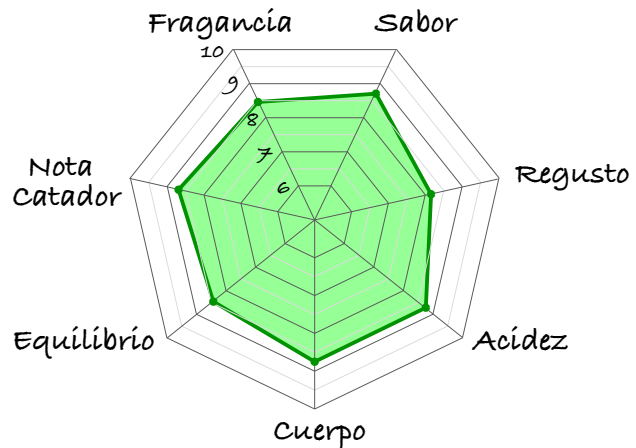


País: Kenia
Región: Gachatha
Est. Lavado: Gachatha Coffee Factory
Altitud: 1.800 - 2.100 msnm
Especie: Arábica
Variedad: SL 28 - Ruiru 11 - Batian
Proceso: Lavado
Cosecha: 2024/2025
OIC: 37-00045-250480
37-3075-250480

PUNTUACIÓN SCA: 90.25

NOTAS DE CATA

Fragancia/aroma: 8.50
Sabor: 8.75
Sabor residual: 8.25
Acidez: 8.75
Cuerpo: 8.75
Balance: 8.50
Uniformidad: 10
Taza Limpia: 10
Dulzor: 10
Puntaje catador: 8.75
Puntaje final: 90.25



DESCRIPCIÓN

Café con fragancia enzimática floral, con base de chocolate, notas a chocolate con leche, caramelo y miel; es un café dulce, frutal, con cuerpo cremoso y acidez media/alta.

Kenia Gachatha

La fábrica de Gachatha está situada en las laderas de la cordillera de Aberuare, localizado en Karundu, en el condado de Nyeri, a unos 150 km al norte de la capital de Kenia, Nairobi. Se asienta en un terreno de 392 acres entre los pueblos de Muthuaini, Thiriku, Gachenge y Kianjau. Comenzó en 1963 con la creación de la Gachatha Farmers' Co-operative Society Ltd. Actualmente cuenta con 1.542 socios.

La fábrica trata todas las aguas en pozos de infiltración para garantizar que no se viertan contaminantes en los cursos de agua locales, que son fuente de agua potable. La comunidad también concede gran importancia a la protección de los árboles autóctonos que quedan en la zona, para la avifauna local.

La zona experimenta precipitaciones bimodales moderadas y las temperaturas aquí oscilan entre los 13 y los 24 °C durante todo el año. La región tiene suelos volcánicos rojos profundos, fértiles y bien drenados, ideales para la producción de café.



Kenia Gachatha

La fábrica de café Gachatha está dirigida por una directora (Jane Nyawira) que supervisa todas las actividades de la fábrica. Junto con otros miembros del personal, realiza tareas como pesar el café, seleccionar y clasificar el café, pagar a los agricultores y atender las quejas de éstos.

Actualmente la fábrica ofrece insumos agrícolas a crédito y anticipos en efectivo a los agricultores como incentivos.



Con los fondos reservados de la cosecha del año anterior, los miembros de la cooperativa pueden acceder a prefinanciación para gastos escolares, acceso a insumos agrícolas y fondos para necesidades de emergencia.

La fábrica recibe ayuda de un socio de campo: Coffee Management Services (CMS).

El objetivo a largo plazo es aumentar la producción de café mediante la formación de los agricultores, el acceso fácil a los insumos, seminarios sobre buenas prácticas agrícolas y el suministro del material impreso más actual sobre agricultura sostenible.

Al pagar a los productores algunos de los rendimientos más altos por su café, este objetivo se hace más posible.

C. Dorman cree firmemente en el establecimiento de una relación transparente y basada en la confianza con los pequeños agricultores, contribuyendo al crecimiento sostenido de la industria en todo el país, y en seguir elevando el nivel de calidad del café producido en Kenia.



Procesamiento

Tras la recolección, los pequeños agricultores llevan las cerezas maduras a la fábrica, donde se someten a un proceso de eliminación de la piel y la pulpa, conocido como proceso húmedo.

La fuente de agua más cercana y la fábrica dependen de bombas eléctricas para trasladar el agua antes de utilizarla para el procesado.

El agua también se recircula para su conservación. La fábrica utiliza una despulpadora de discos con tres juegos de discos para eliminar la piel y el fruto de la capa interior de pergamino que protege el grano de café verde.

Kenia Gachatha

Tras el despulpado, el café se fermenta durante la noche para descomponer los azúcares, antes de limpiarlo, remojarlo y extenderlo sobre mesas de secado elevadas. El tiempo en las mesas de secado depende del clima, la temperatura ambiente y el volumen total de producción que se esté procesando.



La maquinaria de descascarado elimina la capa de pergamino (endocarpio) del café beneficiado en húmedo.

El descascarado del café beneficiado en seco consiste en eliminar toda la cáscara seca - el exocarpio, mesocarpio y endocarpio - de las cerezas secas.

El pulido es un proceso opcional en el que se elimina a máquina la piel plateada que queda en los granos después del descascarillado.

Aunque el café pulido se considera superior al no pulido, en realidad hay poca diferencia entre ambos.

La clasificación y la selección se realizan por tamaño y peso, y los granos también se revisan en busca de defectos de color u otras imperfecciones.

Los granos se clasifican pasando por una serie de cribas. También se clasifican neumáticamente mediante un chorro de aire para separar los granos pesados de los ligeros.

Normalmente, el tamaño de los granos se representa en una escala de 10 a 20.

El número representa el diámetro de un agujero redondo en 1/64 de pulgada. Un grano del número 10 sería el tamaño aproximado de un agujero con un diámetro de 10/64 de pulgada, y un grano del número 15 tendría un diámetro de 15/64 de pulgada.

Por último, los granos defectuosos se eliminan a mano o con maquinaria y son los granos insatisfactorios por deficiencias (tamaño o color, inaceptables, alubias excesivamente fermentadas, dañadas por insectos, sin descascarillar).