

Ficha técnica

Café “Sidra - Finca Lord Voldemort” MAE-LV-DG-COL-BSID-NAT

Origen: Colombia	Región: Huila, Pitalito	Productor: Finca Lord Voldemort - Deiro García Botina
------------------	-------------------------	---

Categoría: Microlote	Proceso: Natural	Especie: Arábica
Varietal: Sidra	Puntuación: 87,75	Cosecha: 2025
Altura: 1800 msnm	Envase: 35 kg Grain Pro	Perfil: Chocolate, almíbar, frutos tropicales, or de Jamaica, alicorado, acidez brillante, residual prolongado.

Variedad

La variedad Sidra es una de las más interesantes y valoradas del café de especialidad, especialmente apreciada por su perfil sensorial único. Esta variedad surgió como un híbrido natural entre Bourbon y Typica, aunque investigaciones recientes sugieren una posible relación con variedades etíopes tradicionales. Fue descubierta en plantaciones de Ecuador (especialmente en la provincia de Pichincha) y posteriormente adoptada en Colombia, donde ha ganado reconocimiento en fincas artesanales.

Las plantas de Sidra suelen crecer a alturas elevadas (entre 1650 y 1900 m), con un tallo robusto que puede alcanzar los 4 m de altura. Presentan hojas verde oscuro, flores de cinco pétalos bien formados y frutos grandes, densamente agrupados en las ramas. Los granos son alargados y delgados, semejantes en apariencia a los de la variedad Gesha.

En taza, Sidra ofrece una experiencia sensorial sofisticada y compleja. Se caracteriza por una acidez vibrante, en ocasiones descrita como similar al vino o a manzana fresca, y por un cuerpo sedoso y jugoso. Los sabores suelen evocar frutos como pera, manzana, durazno, y sabores florales como jazmín, así como notas maduras de bayas, miel, membrillo o marmelada. Según el tipo de proceso (lavado, natural, anaeróbico), pueden aparecer matices de caramelo, cacao, especias suaves y hierbas.

Aunque la producción de Sidra no es masiva, su calidad le ha permitido sobresalir en concursos internacionales. Varias cafés ganadores y finalistas del World Barista

Championship la han usado con éxito. En 2021 destacó en el Cup of Excellence de Ecuador, obteniendo puntajes SCA superiores a 90.

El cultivo de Sidra presenta desafíos agronómicos: requiere sombra, sistemas bien gestionados y protección constante, ya que es susceptible a enfermedades como la roya y la cercospora. Además, aunque su productividad por planta es razonable, los rendimientos totales son menores que los de híbridos modernos, lo que implica un mayor nivel de vigilancia y manejo técnico.

En resumen, Sidra es una opción excepcional para fincas dedicadas al café de especialidad de alta gama, que operan en altitudes elevadas y desean ofrecer un producto exclusivo con gran complejidad sensorial. Su perfil la convierte en una excelente elección para mercados exigentes y baristas de competición.

El proceso

Recolección de cerezas maduras y selección manual para eliminar cerezas sobre maduras y pintonas. Oxidación por 48 horas para luego pasar a fermentar en canecas plásticas durante 280 horas anaeróbicamente. Luego pasamos a secado hasta llegar a una humedad del 20% y rehidratamos haciendo un choque térmico y agregando levaduras para producir alcoholes y fijar sabores durante 140 horas más. Por último finalizamos con secado mecánico.

La historia

La Finca Lord Voldemort pertenece a Deiro García, productor de café de especialidad en Pitalito, Huila (Colombia). Deiro proviene de una familia cafetera de segunda generación, y la finca fue adquirida por su padre, Fabio “Leo” García. El nombre “Lord Voldemort” surgió de forma casual: el anterior propietario era fanático de la saga de Harry Potter y llamó así a la finca. Deiro decidió mantener ese nombre, conservando una tradición poco común en la zona.

Deiro, quien estudió microbiología, ha transformado la finca en un laboratorio de innovación cafetera. Se especializa en fermentaciones controladas, utilizando cultivos de levaduras y bacterias aisladas de frutas y verduras, lo que le permite modular de forma precisa los perfiles sensoriales de sus cafés.

La finca está ubicada a una altitud cercana a los 1800-1850 metros sobre el nivel del mar, en un entorno ideal para la producción de cafés de alta calidad. Allí cultiva variedades exóticas como Sidra, Pink Bourbon, Wush Wush, Gesha y otras mutaciones de Bourbon.

El procesamiento de los cafés en la finca es meticuloso y experimental. Algunos lotes, como los de la variedad Sidra, pasan por fermentación anaeróbica entre 40 y 72 horas. Se aplican técnicas como re-inoculación con lixiviados de otras fermentaciones, choques térmicos y oxidación controlada, con el objetivo de potenciar notas sensoriales frutales y florales muy distintivas.

Gracias a este enfoque científico y creativo, los cafés de la finca han ganado reconocimiento internacional. Se caracterizan por perfiles complejos que pueden incluir notas de maracuyá, mango, papaya, jazmín, té Earl Grey, cítricos, melón y otras frutas tropicales.

Actualmente, la Finca Lord Voldemort es considerada una de las más innovadoras de Huila, tanto por su enfoque en la fermentación como por su compromiso con la calidad y la experimentación sensorial.