

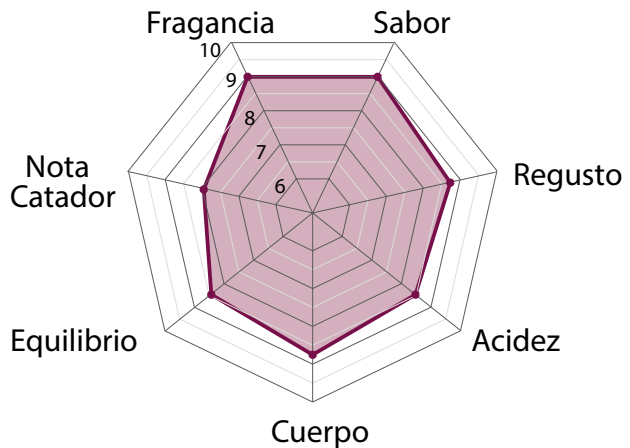


País: Papúa Nueva Guinea
Región: Jiwaka - Arufa
Productor: Pequeños productores
Altitud: 1.520-1.770 msnm
Especie: Arábica
Variedad: Bourbon, Arusha, Blue Mountain, Mundo Novo
Proceso: Natural
Cosecha: 2024/2025

PUNTUACIÓN SCA: 90.5

Fragancia/aroma:	9.00
Sabor:	9.00
Sabor residual:	8.75
Acidez:	8.50
Cuerpo:	8.75
Balance:	8.50
Uniformidad:	10
Taza Limpia:	10
Dulzor:	10
Puntaje catador:	8.00
Puntaje final:	90.50

NOTAS DE CATA



DESCRIPCIÓN

Café con fragancia enzimática frutal, con notas marcadas de fruta tropical y frutos rojos. Es un café complejo y completo, muy dulce, con buen cuerpo y acidez melosa de intensidad media/alta.

Jiwaka

La provincia de Jiwaka, en el corazón de las Tierras Altas de Papúa Nueva Guinea, es una de las regiones cafetaleras más relevantes del país y aporta una parte notable de la producción nacional, impulsada casi en su totalidad por pequeños productores familiares. Su geografía montañosa, los suelos volcánicos del valle del Waghi y las altitudes que oscilan entre 1.200 y 1.800 metros crean condiciones ideales para el cultivo de arábicas tradicionales como Typica, Arusha y Bourbon.

En los últimos años, los agricultores de Jiwaka se han fortalecido mediante cooperativas y proyectos de valor añadido, que facilitan la mejora de procesos, la trazabilidad y la consolidación de lotes diferenciados para el mercado de especialidad. Todo ello en un entorno donde persisten retos estructurales, como infraestructuras limitadas, árboles envejecidos y variabilidad climática, pero también con un fuerte impulso comunitario por elevar la calidad y mantener la relevancia de la región en la caficultura nacional.



Organización y trazabilidad

Este lote procede de pequeños productores de las zonas de Arufa y Kindeng, en las Western Highlands de Papúa Nueva Guinea. Situadas entre los 1.520 y 1.770 metros sobre el nivel del mar, estas comunidades cultivan variedades Bourbon, Arusha, Blue Mountain y Mundo Novo en suelos franco-arenosos y franco-arcillosos. La zona forma parte de un amplio altiplano rodeado de cordilleras rocosas e históricamente apreciado por su clima templado, suelos fértiles y paisajes de gran belleza, donde se establecieron antiguas plantaciones de café y té durante el periodo colonial.

El trabajo de los caficultores es respaldado por diferentes proyectos mediante programas de formación en buenas prácticas agrícolas, igualdad de género, participación juvenil y adaptación al cambio climático, fortaleciendo la sostenibilidad y el valor añadido de la región.



Procesamiento

Las cerezas, recolectadas a mano, se entregan en la estación de lavado Kindeng Wet Mill, donde se seleccionan únicamente los frutos óptimos para su procesamiento mediante el método natural. Se secan directamente al sol durante aproximadamente un mes y posteriormente se trillan en Kagamuga antes de su limpieza final en Goroka. Este método controlado permite obtener cafés con acidez particular, cuerpo equilibrado y un perfil sensorial complejo.