

Etiopía

Yirgacheffe Kochere

X619F

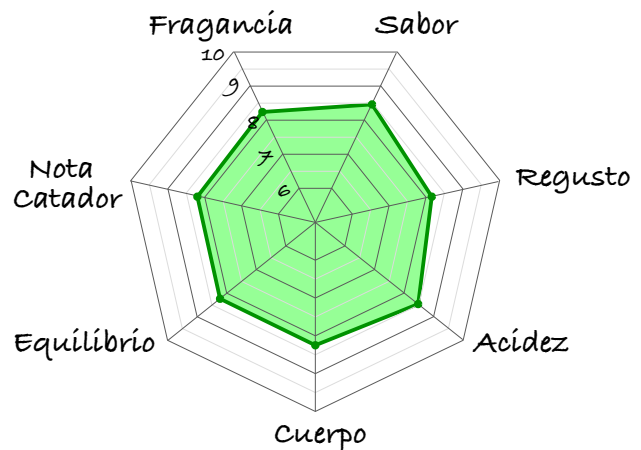


País: Etiopía
Región: Yirgacheffe - Kochere
Est. Lavado: Mitiku Alemayehu
Altitud: 1.900 - 2.100 msnm
Especie: Arábica
Variedad: Heirloom
Proceso: Lavado
Cosecha: 2021/2022
OIC: 010-0021-0005

PUNTUACIÓN SCA: 88.25

NOTAS DE CATA

Fragancia/aroma: 8.25
Sabor: 8.50
Sabor residual: 8.25
Acidez: 8.50
Cuerpo: 8.25
Balance: 8.25
Uniformidad: 10
Taza Limpia: 10
Dulzor: 10
Puntaje catador: 8.25
Puntaje final: 88.25



DESCRIPCIÓN

Café con fragancia enzimática floral, con notas frutales, de frutos rojos, pimienta y chocolate; es un café muy dulce, con buen cuerpo y acidez media/alta.

Etiopía

Yirgacheffe Kochere

X619F

Este café genéticamente superior, crece en la parte sur de Etiopía, en la región de Yirgacheffe y más concretamente en Kochere. Como en Etiopía el café se comercializa a través del organismo ECX, la trazabilidad de este café se complica. Pero sí podemos asegurar que es un Yirgacheffe tipo A y por tanto posee el sabor y carácter de un Yirgacheffe. Es un café cultivado en Semi Forest y Garden casi en su totalidad. El café cultivado como garden coffee se encuentra en las cercanías de las residencias de los propios productores, podríamos incluso asegurar sin equivocarnos que es el café que crece en el jardín que rodea sus casas. Se trata de un café lavado y posterior secado en camas africanas. Se caracterizan por ser cafés limpios, florales, de acidez alta y delicada por su proceso lavado y su producción en altura.



Al frente de la compañía está Heleanna Georgalis desde el 2008, ella está inmersa en la tercera ola del café preocupándose en primera persona por la calidad del café que

Etiopía

Yirgacheffe Kochere

X619F

exporta. Ella continúa con el legado de su padre, y afirma sentir pasión por este mundo donde ella misma puede experimentar en procesos y divertirse pudiendo comprobar los resultados. En Etiopía existen miles de variedades sin explorar y las que se conocen se mantienen intactas, y esto recalca Heleanna cada vez que habla del tema.



Etiopía es la cuna del café, las variedades son específicas de cada zona, los científicos han reconocido 37 variedades de las cuales 34 son de un cruce espontáneo (polinización natural) y 3 de un cruce artificial (por la mano del hombre). Muchas veces encontramos que el café de Etiopía es de la variedad Heirloom y lo que significa es que es "raíz antigua", no define la variedad en sí, sino que es genérico. La variedad lleva el nombre de la zona en la que crece y donde lleva varios años creciendo, debe tener el sabor característico de la zona, es decir que tiene un perfil de taza concreto.