

San Agustín



Aroresa

Etiopía

Región: Etiopía - Sidamo - Aroresa

Productor: Pequeño productor

Varietal: Originaria etíope y procedente de este lugar.

Altitud: 2000- 2300 msnm

Proceso: Natural

Notas: Café dulce con notas de frutos rojos y naranja confitada, toffee, licoroso y complejo en boca pero al mismo tiempo muy delicado con buena acidez y buen cuerpo, regusto largo y muy agradable.

Es un café que proviene de la región de Sidamo al sur de Etiopía. Es un área muy linda y casi remota que se conoce porque casi todo el oro de Etiopía se ubica allí, lamentablemente esto provoca tensiones locales entre mineros y agricultores. Es puramente Forest Coffee, esto es que el café crece de manera silvestre en el bosque y se mantiene intacto al paso del tiempo. Aunque no existe certificación orgánica sobre este café podríamos hablar de él como un café orgánico al igual que cualquier otro café de Etiopía y no hay mucho que justificar más allá de que es la simple historia de un país pobre. La trazabilidad sigue siendo un problema para conocer más sobre el origen debido a la comercialización a través del organismo ECX, en este caso certifican que es de Aroresa.

Allí es donde MOPLACO compra este café para Xorxios. Moplaco compra ese café en cereza seca y lo transporta a sus instalaciones donde se trilla, limpia y clasifica. 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 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. Es importante resaltar que la

singularidad de los cafés etíopes reside en la "no modificación genética" de las plantas de café. 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 naturales.

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.

Aunque es un café que conserva las características genéricas de los cafés etíopes, se obtiene un perfil de taza muy diferente que se deriva de su procesado natural. De ahí su complejidad a la hora de definir.

Aroresa es una zona de Sidamo que se encuentra a gran altitud, el café de Aroresa en esta cosecha ha resultado de gran calidad y se demuestra en la taza.