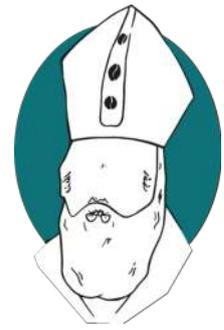


San Agustín



## Samuel Paulos

**Etiopía**

**Región:** Etiopía - Kambata- Woreda de West Badewacho

**Productor:** Pequeño productor

**Finca:** Samuel Paulos washing station

**Varietal:** Autóctona etíope más concretamente de Kambata

**Altitud:** 1800 msnm

**Proceso:** Natural

**Notas:** Café dulce con notas afrutadas de ciruela pasa, chocolate negro y pimienta, licoroso, intenso con buena acidez y cuerpo cremoso, regusto largo y muy agradable.

Es un café que proviene de la región de SOUTHERN NATIONS, NATIONALITIES AND PEOPLES? al sur de Etiopía. Kambata 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. Pero sí podemos asegurar que es un Kambata Gr.2 y por tanto posee su sabor y carácter. Además sabemos que procede de la estación de lavado propiedad de Samuel Paulos que vendió este café al ECX, donde fue subastado y comprado por MOPLACO para Xorxios. Moplaco compra ese café como drupa seca y en sus instalaciones se trilla, se 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 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 sacamos el tema. Etiopía es la cuna, 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 años creciendo, debe tener el sabor característico de la zona, es decir que tiene un perfil de taza concreto.

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.

Kambata está al suroeste de Addis y se vendía como Sidamo hasta hace poco, los suelos donde crece este café son volcánicos. Ahora ya se exporta como Kambata, es decir que tienen una denominación propia.