

# COLUMBIA LA CLAUDINA #2

## FRUCTE EXOTICE \* ZAHĂR TURBINADO CONDIMENTATĂ

### PRODUCĂTOR

Juan Saldarriaga

### REGIUNE

Bolivar, Antioquia

### ALTITUDINE

1400 - 1600m

### PROCESARE

spălată

### SOIURI

Colombia, Castillo

### CULES

Octombrie – Ianuarie

Ferma La Claudina se află în Bolivar, Antioquia la o altitudine de 1400 - 1600m, având aproximativ 18 de hectare plantate cu diferite soiuri de arbuști de cafea.

Acest lot este un amestec de Castillo și Colombia, fiind procesat prin spălare. Înainte de a fi decorticate și uscate, cireșele de cafea sunt culese manual, sortate după care sunt puse la fermentat timp de 32 de ore, timp în care cireșele sunt clătite de câteva ori cu apă curată, iar mai apoi uscate pe paturi înălțate la umbră timp de 18 zile.

Juan Saldarriaga este un tânăr producător de cafea care a preluat mai multe ferme în 2012 și a început să le cultive cu diferite soiuri noi. Printre ele se număra Castillo, Caturra, Tabi, Bourbon, Geisha și SL28. În prima fază soiurile sunt plantate pentru experiment după care producția este mărită în funcție de adaptarea soiului la climat. De ceva timp Juan a început să lucreze și să își dezvolte echipamentele și tehnicile de procesare, creând în acest sens două tehnici de uscare a boabelor. Prima tehnică în care boabele de cafea sunt uscate la umbră pe paturi înălțate, iar a doua în care sunt uscate într-un "uscător la rece", fiind încântat de rezultatele obținute.

Prezentul lot de cafea prezintă un profil aromatic și gustativ deosebit, cu un scor SCA de 88 de puncte.