



KENIA GICHERORI AA

Florală * Citrice dulci * Rosii uscate

PRODUCĂTOR

Gicherori

REGIUNE

Embu
Central Province
Kenia

ALTITUDINE

1.500m – 1.700 m

PROCESARE

spălată

SOIURI

SL 28 & SL 34,
Ruiru 11

CULES

Octombrie –
Decembrie

Suprafața totală cultivată cu cafea în Kenya este estimată la 160.000 de hectare, terenurile cultivate ocupând aproximativ o treime din suprafața totală, cea mai mare parte a terenurilor aparțin fermierilor mici, asociați în cooperative.

Acest lot de cafea provine de la stația de procesare din Gicherori, lângă Embu, în Central Province, situată pe frumoasele pante sudice ale Muntelui Kenya. Această regiune este renumită pentru bogatele sale soluri de argilă vulcanică dar și pentru microclimatul propice, cu ploii abundente. Gicherori aparține de Societatea Cooperativă a Fermierilor din Kibugu, împreună cu Kathkwa, Ndunduri, Gikirima și Ngerwe. Aproximativ 1100 fermieri își livrează cireșele la stația de procesare Gicherori. Aici cireșele de cafea sunt decorticate cu un utilaj pe discuri, după care boabele sunt transferate într-un recipient pentru procesul de fermentare controlată. În urma acestui proces, cafeaua se spală și se înmoaie în canale cu apă și în cele din urmă se usucă pe paturile înălțate până la 15 zile, fiind acoperite cu atenție în timpul zilei dar și pe parcursul nopții.

Profilul aromatic și gustativ este unul deosebit, cu note florale, citrice dulci și roșii uscate, iar punctajul SCA îl reflectă: 90.