



PERU
ALBERTO FRIAS
CHUQUICAHUA

Fructe de pădure*Prune uscate*Corpolentă

PRODUCĂTOR

Alberto Frias
Chuquicahua

REGIUNE

El Paraiso, Huabal
Peru

ALTITUDINE

2000m

PROCESARE

spălată

SOIURI

Caturra, Pache

CULES

August - Octombrie
2018

Fermierul Alberto Frias Chuquicahua deține un hectar și jumătate de teren în satul El Paraiso, regiunea Huabal. Suprafața este cultivată în mare parte cu soiul Caturra, dar și puțin Pache, aflându-se la o altitudine de 2000m. Ferma lui Alberto este una din puținele din zonă situate la această înălțime, ceea ce se reflectă în caracterul complex al profilului aromatic, cu nuanțe de prune uscate, fructe de pădure, o aciditate plăcută și un corp generos.

Alberto își culege singur cireșele de cafea, după care le procesează acasă, ajutat de un decorticator manual, urmând apoi să le pună la uscat pe terase, care în prealabil sunt acoperite cu prelate.

Cu ceva timp în urmă, Albero vindea cafeaua unui client local care îl plătea în funcție de aspectul boabelor de cafea, profitul obținut fiind unul foarte mic, reușind să investească foarte puțin în dezvoltarea fermei. Din fericire, anul acesta aproape și-a triplat veniturile, ca urmare a accesului pe piața cafelei de specialitate, prețul cafelei fiind stabilit în funcție de calitățile ei aromatice.