



ETIOPIA

ARICHA GRI, YIRGACHEFFE, NATURAL

**Iasomie * Cireșe negre * Piersici
Grepfrut * Măceșe * Rom * Ienibahar**

Etiopia este considerată drept leagănul cafelei și este renumită pentru pădurea din regiunea Kaffa, unde cafeaua Arabica a crescut pentru prima dată în mod sălbatic.

În zilele noastre, producția de cafea din țară este susținută de ferme mici. Cireșele de cafea sunt aduse la stația de procesare Aricha de la 650 de ferme. Imediat după cules, doar cireșele coapte și roșii sunt selectate și întinse la soare pe așa numitele „paturi africane” pentru a se usca până când umiditatea ajunge la 12%.

În jurul regiunii Aricha s-a construit o povestioară drăguță. Când un bătrân ajunge să aibă părul alb, atunci scoarța copacilor îmbătrâniți albește și ea, iar pentru că în zonă sunt foarte mulți copaci cu scoarța albă, oamenii au denumit-o „Aricha”. O tradiție care este celebrată de societate și numită „Aba-Geda”, unde oamenii se reunesc și ascultă apelul conducătorului (o persoană în vârstă și mult respectată), de a menține pacea și armonia în comunitate. În timpul acestei întâlniri, ei cântă rugăciuni către Dumnezeu pentru ploii suficiente în perioadele de secetă.

Regiunea Yirgacheffe oferă an după an, fără pauze, loturi de cafea cu o explozie de nuanțe florale, fructate și condimentate, iar prezentul lot mai adaugă și subtile note de rom învechit.

PRODUCĂTOR

Stația de procesare
Aricha

REGIUNE

Aricha,
Yirgacheffe

ALTITUDINE

1900 – 2100m

PROCESARE

Naturală

SOIURI

Heirloom

CULES

Ianuarie - Februarie
2019