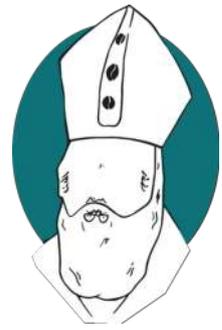


San Agustín



Harrar

Etiopía

Región: Etiopía - Oromia

Productor: Pequeños productores

Varietal: Autóctona etíope

Altitud: 1800 - 2.100 msnm

Proceso: Natural

Notas: Café con base achocolatada, con notas a avellana y matices a licor amaretto, tiene también notas a vainilla y canela; con cuerpo y acidez media, es un café redondo.

Harar se encuentra al este del país, pertenece a la región Harari. Pero si hablamos de café de Harar debemos saber que existen otras regiones limítrofes a Harari que también producen café de Harar porque presentan el perfil de taza que corresponde.

Prácticamente todo el café de Harar es natural, existen varias variedades de café específicas de esta región y se adaptan bien a la altitud, clima y suelo para producir unos aromas y sabores únicos. El café de Harar presenta una bebida característica afrutada y cuerpo cremoso. Otra característica típica de los cafés de Harar son los "golden beans" (granos ámbar o dorados), no está muy claro el motivo por el que ocurre, se produce naturalmente y a menudo tienen un excelente sabor a arándano.

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.

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 “no 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 hablamos de ello. 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. Por todo esto este café se vende como Harar porque tiene las características de esta zona.

Es un café que conserva las características genéricas de los cafés etíopes, se obtiene un perfil de taza muy delicado e interesante con notas muy dispares que se derivan tanto de su procesado como del suelo donde crece.