



SAN AGUSTÍN

Hunda Oli

Etiopía

Región: Distrito de Agaro, Jimma

Estación de Lavado: Hunda Oli

Varietal: Sel. Metu Bishari (variedades incluidas: 74110, 74112, 74140, 74148 & 74165)

Altitud: 1.950-2.200 msnm

Proceso: Lavado

Notas: Vainilla, naranja, albaricoque, frambuesa

La cooperativa Hunda Oli fue fundada en 2012 y se ubica en los alrededores de la localidad de Agaro en la zona de Jimma, a unos 2000 msnm. La cooperativa tiene un total de 181 socios (50 mujeres y 131 hombres). Desde sus inicios con el apoyo de Technoserve (una ONG financiada por la Fundación de Bill Gates y su esposa), los caficultores han recibido capacitación continua en agronomía cafetalera y acceso a instalaciones de procesamiento bien desarrolladas, lo que les permite enfocarse en la producción de cafés de alta gama, incrementando significativamente sus ingresos.

El método de procesamiento de la cooperativa está enfocado en producir cafés de la más alta calidad posible y para ello la selección constante es fundamental. Fomentan la cosecha selectiva de solo cerezas maduras, las que una vez llegadas a la estación de lavado se clasifican estrictamente por calidad en diversos lotes dentro de las 8 horas posteriores a su recepción. Luego el café se despulpa y fermenta en agua limpia durante la noche por 12-18 horas. A la mañana siguiente se lava y se clasifica en canales de concreto. El período de secado comienza en camas elevadas bajo sombra durante un par de días donde se realiza otra selección, seguido de un tiempo más largo en mesas africanas bajo el sol con rotación constante y selección continua para asegurar un secado uniforme y minimizar la posibilidad de defectos.