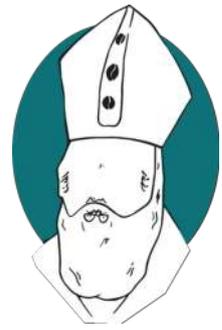


San Agustín



## Kaffa Chena

**Etiopía**

**Región:** Etiopía - Kaffa - Chena

**Productor:** Lemma Mamo Woldetsadik

**Varietal:** Autóctona etíope de la zona de Kaffa.

**Altitud:** 1800 msnm

**Proceso:** Lavado

**Notas:** Destaca su buena fragancia, floral, con cítricos en boca en el grupo de enzimáticos, café delicado, suave, con cuerpo ligero y acidez alta.

Kaffa es una región de café dentro de la zona política también denominada Kaffa al norte en SNNPR. Chena es una zona de Kaffa justo antes de entrar en Bench Maji.

Como en Etiopía el café se comercializa a través del organismo ECX, la trazabilidad de este café se complica. Pero sí podemos asegurar que es un Kaffa gr.1. El ECX proporciona en este caso la estación de lavado que en este caso es propiedad de Lemma Mamo, allí llega el café en cereza de un pequeño productor que entrega su lote. En la estación de lavado el café es procesado por el método lavado y preparado para subastar en el ECX.

Allí es donde MOPLACO compra este café para Xorxios. Moplaco compra ese café en pergamino y lo transporta a sus instalaciones donde se trilla, limpia y clasifica. 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 habla del

tema.

Etiopía es la cuna del café, 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 varios años creciendo, debe tener el sabor característico de la zona.