

Yirgacheffe Kochere

Gr.2 - Etiopía



SAN AGUSTÍN

Tostado por San Agustín

Etiopía · Landrace etíope · Lavado

País	Etiopía
Zona	Yirgacheffe - Kochere
Productor	Estación de lavado: Germa.K
Importador	Xorxios
Especie	Arábica
Variedad	Landrace etíope
Proceso	Lavado
Horas de fermentación	48-72 h
Altitud	2.000 m
Cosecha	2025/2026

Declarado por San Agustín (tostador), el 7/9/2026

CATA PUBLICADA

87 escala SCA, 6 a 10

según San Agustín (tostador)

floral

chocolate

jazmín

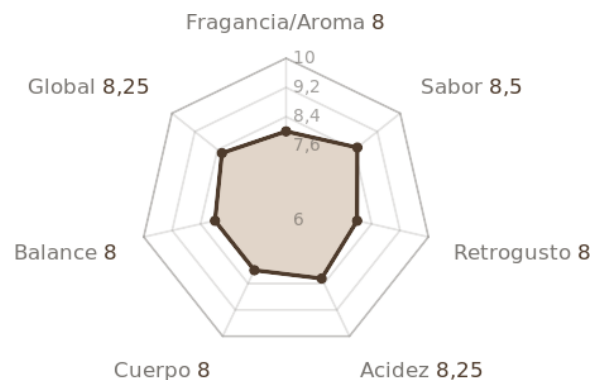
caramelo

especiado

frutales

dulce

afrutado



DESCRIPCIÓN

Yirgacheffe Kochere Gr.2 es un café de Etiopía procedente del distrito de Kochere, dentro de la zona cafetera de Yirgacheffe, en la Zona de Gedeo, al sur del país.

El cultivo se sitúa en torno a los **2.000 msnm**, en un entorno de montaña de suelos fértiles y clima templado con lluvias estacionales, condiciones que alargan el periodo de maduración de la cereza. Corresponde a la cosecha



CATASTRO · catastro.coffee

Datos: catastro.coffee · Yirgacheffe Kochere Gr.2 - Etiopía · generado el 16 septiembre 2026

2025/2026 y se presenta con la preparación **Gr.2**.



Vista del entorno productivo del distrito de Kochere

Origen y cultivo

Detrás del lote hay **pequeños productores**: alrededor de 600 familias que entregan su cereza a una estación de lavado propiedad de Germa.K, la cual refuerza su plantilla fija con personal temporal durante los meses de campaña. Las parcelas son familiares y se manejan según sistemas agroforestales tradicionales, con el cafeto creciendo a la sombra de árboles autóctonos y variedades **Heirloom** de arábica.

El manejo sigue prácticas orgánicas propias de la zona, sin certificación de por medio. Junto al café convive el *Ensete ventricosum*, la llamada falsa banana, con la que muchas familias elaboran kocho, alimento básico en el sur etíope y fuente adicional de ingresos. Esta convivencia de cultivos sostiene la biodiversidad de las parcelas.

Proceso



El lote es **lavado**. La recolección se hace de forma selectiva y la cereza pasa por una clasificación por flotación, que aparta los frutos de menor densidad antes del despulpado. Este se realiza el mismo día en que el café llega a la estación, al que sigue una **fermentación en agua de 48 a 72 horas**.

Terminada la fermentación, el pergamino se lava para retirar los restos de mucílago y se lleva a camas africanas elevadas, donde el secado se prolonga entre 10 y 13 días hasta alcanzar la humedad adecuada para su conservación.



Pergamino secando en camas africanas elevadas

