



Microlot Cordillera del Fuego #10

El Alumbre de Tarrazu
Cordillera del fuego
Tarrazu
Costa Rica

Producteur	Fernando Cordero
Altitude	1700
Environnement	Volcanique
Espèce	arabica
Variété	Blend
Récolte	à mars
Type de récolte	Manuelle
Process	Fermentation Thermique
Séchage	Patios

Profil sensoriel

« Cinnamon, chocolate, hazelnut, blueberry, cherry, strawberry, violette. »

A PROPOS

Avant 2001 au Costa Rica, tous les producteurs livraient leurs cerises à de grandes coopératives industrielles. Ils maîtrisaient la partie agricole de la chaîne mais après la récolte, ils perdaient tout contrôle sur leurs productions. Après 2001, les choses changent. Deux précurseurs, la finca La Candelia et la Famille Barrantes (Cafetalera Herbazu) construisent un micro mill, le premier indépendant au Costa Rica. Ils ouvrent ainsi la voie à plus d'indépendance pour les producteurs car ils peuvent enfin transformer eux-même leurs productions. **Cordillera del Fuego** est le nom de ce micro mill indépendant, situé dans la vallée de l'Ouest, zone de Tarrazu. Ce beneficio privé et géré par 2 associés, produit environ 8000 sacs/an. **Luis Campos** a été le pionner de nouveaux process de préparation du café. Même si aujourd'hui les process anaérobiques et thermiques ont le vent en poupe, à l'époque, se lancer dans cette nouvelle voie représentait une prise de risque importante car ce type de café était tout nouveau sur le marché.

Luis Campos accompagne les producteurs dans ces méthodes de préparation au sein même du beneficio Cordillera del Fuego pour des cafés hyper différenciants. Cela représente environ 25 lots/an.

QU'EST-CE QUE LA FERMENTATION THERMIQUE ?

Son nom est dû au fait que le café commence son processus de fermentation par un **choc à haute température (environ 70 degrés)** pendant une courte période et à haute pression afin de caraméliser les sucres du mucilage. Ce process se fait dans des cuves d'acier inoxydable résistantes à la chaleur et à la pression. Le mucilage (la pulpe des cerises) qui est un résidu des process lavé et semi lavé, est recueilli par le dépulpeur. Il est majoritairement composé de sucres et de substances pectiques et il est la base du process de fermentation. Cette substance, également appelée GEL, est ajoutée au lot de café à fermenter (en plus de son propre mucilage) et c'est cet **assemblage des deux (mucilage + café) qui est chauffé à 70 degrés**. Les grains subissent ensuite une **longue période de fermentation (84 heures)**, plus douce, afin que ces arômes caramélisés pénètrent au cœur du grain. Le résultat de ce process révèle des saveurs très spécifiques avec un profil très particulier de **cannelle**.

Fernando Cordero possède la finca El Alumbre de Tarrazu de 10 hectares.
Il nous propose ce blend variétal issu d'une fermentation thermique.

El Alumbre de Tarrazu

La ferme El Alumbre de Tarrazu appartient à Fernando Cordero et à sa famille. Il cultive du café sur 10 hectares et adore expérimenter de nouveaux process comme la fermentation thermique ou anaérobique.

LES POINTS FORTS

Fermentation thermique | Cordillera del fuego mill | Précurseur des process anaérobiques



Sol

Volcanique



Précipitations

-



Température

-



Humidité

0.00



Ombrage

-

L'HISTOIRE DU PRODUCTEUR

Avec son père et ses trois frères et sœurs, Fernando gère la ferme familiale. Ayant auparavant travaillé de nombreuses années aux États-Unis, ils possèdent aujourd'hui une exploitation de café d'excellente qualité à Alumbre de Tarrazú.

ANALYSE DU GRAIN

Densité (g/l) : **726.00**

Taux humidité (%) : **11.00**

Activité de l'eau (Aw) : **0.60**

Crible :

PROFIL SENSORIEL

Sucrosité : **7**

Acidité : **7**

Longueur en bouche : **6**

Variabilité : **Normal (10 - 20%)**

MA NOTE DE DEGUSTATION