



Terroir Bob o Link - Rancho Dantas

Rancho Dantas
Rancho Dantas
Espírito Santo
Brésil

Espèce	arabica
Variété	Catuai rouge
Altitude	1000 - 1100
Récolte	Juillet à novembre
Process	Pulped Nature
Séchage	Patios

Profil sensoriel

« Fraise, framboise, caramel, miel, noisette. »

A PROPOS

Partenariat avec FAF

Rafael Marques, le manager de FAF Coffees Espírito Santo, a rencontré Pedro et Gracilda Di Paula à l'époque où ils livraient leurs cafés dans une coopérative. Par la suite, ils ont voulu aller plus loin pour conserver la traçabilité de leurs cafés et améliorer la qualité de leur production.

La récolte, un temps fort au sein de la ferme

Pendant la récolte, dans la famille Di Paula, la journée de travail commence à 5 heures du matin et se termine à 21 heures. Toute aide de leur famille et de leurs voisins est toujours la bienvenue et chacun à sa mission. Pedro est dans les plantations et gère le dépulpeur. Gracilda, en plus de s'occuper de la maison, de leurs animaux et de leur fille de 10 ans, est responsable du séchage du café sur le patio situé le long de la maison.

Process de traitement post-récolte

La cueillette manuelle sélective est la norme à la ferme. Après avoir été cueillies et dépulpees, les cerises sont acheminées vers des patios couverts pour la première étape de séchage qui dure 3 jours. « Toute mauvaise fermentation ruine le café. C'est pourquoi cette première étape mérite une attention particulière. Nous devons prendre soin des cerises pour échapper à ce que j'appelle la zone de danger ». Lorsque l'humidité des cerises est faible, elles sont transférées vers un deuxième patio couvert où elles sèchent sous l'œil attentif du couple. « Notre processus de séchage dure entre 15 et 20 jours. Nous retournons les cerises en permanence pour assurer un séchage homogène jusqu'à ce qu'elles atteignent un pourcentage d'humidité optimal », explique Gracilda. « C'est beaucoup de travail. Nous sommes toujours occupés, nous cueillons, dépulpons et déplaçons les cerises dans les patios même le dimanche. S'il pleut, nous travaillons encore plus dur

et ne nous reposons pas, c'est le prix à payer pour produire du bon café de spécialité ! » ajoute Pedro.

Avez-vous déjà entendu parler du Projet Lado a Lado ?

Lado a Lado (côte à côte) est un projet de formation destiné aux petits producteurs d'Espirito Santo au Brésil. Il est né du besoin d'être plus proche des producteurs, d'être plus transparent sur la qualité du café et de produire des cafés durables sur le plan environnemental & social.

Comment Belco agit sur le terrain à travers ce projet ?

Une camionnette van totalement équipée fait office de laboratoire mobile et se déplace dans huit microrégions, où les cafés sont cuppés aux côtés des producteurs. L'objectif est d'accompagner le producteur dans la dégustation de son café afin de mettre en exergue l'influence de son travail sur le grain et les pistes d'améliorations pour perfectionner sa production.

Le cœur du projet : créer des relations de long terme

Des ateliers sur la culture du café, sa transformation, l'eau, la construction d'un écosystème vivant et sain sont organisés. Au cours de l'année écoulée, les producteurs ont amélioré la qualité de leurs produits et se sont tournés vers des alternatives durables. La plupart d'entre eux possèdent des fermes et des jardins biologiques où ils récoltent des aliments pour leur propre foyer.

Découvrez le [projet Lado a Lado](#).

Rancho Dantas

Rancho Dantas est un terroir situé dans la municipalité de Brejetuba, à la frontière d'Espirito Santo et de Minas Gerais. Le terme Rancho signifie ferme. Ainsi, il est fréquent de trouver des exploitations avec Rancho comme nom.

Le terroir de Rancho Dantas bénéficie de conditions bioclimatiques exceptionnelles qui lui ont permis de développer une agriculture caféière et céréalière. Le paysage est rythmé par des reliefs variés : forêts indigènes avec une biodiversité remarquable, montagnes escarpées, chutes d'eau et cascades. Aujourd'hui, le café représente 90% des revenus du terroir. Les plantations se situent à des altitudes comprises entre 600 et 1300 m d'altitude et on dénombre 1 280 fermes réparties sur 16 000 hectares. On y cultive principalement du catuai mais aussi du catuai 785, 81 et 2SL.

LES POINTS FORTS

Pulped Nature | Charte qualité | Plantation en polyculture | projet communautaire | Durabilité | Engagement durable



Précipitations



Température



Humidité



Ombrage

ANALYSE DU GRAIN

Densité (g/l) : **668.00**
Taux humidité (%) : **10.60**
Activité de l'eau (Aw) : **0.60**
Crible :

PROFIL SENSORIEL

Sucrosité : **6**
Acidité : **6**
Longueur en bouche : **6**
Variabilité : **High (> 20%)**

MA NOTE DE DEGUSTATION