

# ETHIOPIA

## Yirgacheffe



ORIGINE  
KOFFIE

**smaak\_** In deze prachtige koffie proef je toetsten van zwarte thee en limoen.

**land\_** Ethiopia | **regio\_** Yirgacheffe | **naam van het washing station\_** Shale | **hoogte\_** 2300- 2350 meter | **gemiddelde temperatuur\_** 22 - 26°C | **jaarlijkse regenval\_** 1780 - 2100 mm | **verwerking\_** hand-picked, fully washed, dried on african beds | **soort\_** Arabica

**het land\_** Hoewel Ethiopië beroemd is als de geboorteplaats van koffie, is het vandaag de dag nog steeds een lieveling van de speciale koffie-industrie vanwege de ongelooflijke verscheidenheid aan smaken. De meeste producenten in Ethiopië zijn kleine boeren en de meerderheid blijft koffie verbouwen op traditionele wijze. Als gevolg hiervan wordt de meeste koffie verbouwd zonder gebruik van kunstmest of pesticiden. Koffie wordt vrijwel geheel handmatig verbouwd, geoogst en gedroogd.

**het verhaal\_** Het Shale-wasstation (natte molen) bevindt zich in de buurt van de stad Worka, in de regio Yirgacheffe in Ethiopië. Dit station vertegenwoordigt bijna 1.500 nabijgelegen kleinschalige producenten die gedurende het hele oogstseizoen vers geplukte kersen leveren. Koffie wordt gewassen in kanalen en gesorteerd in water op dichtheid. De lagere dichtheid (lagere kwaliteit) zal drijven en worden verwijderd, waardoor alleen de dichtere en dus hogere kwaliteit bonen overblijven die worden gescheiden als partijen van hogere kwaliteit. Na de fermentatie vindt er 2 uur weken plaats. De koffie wordt vervolgens opgestapeld in lagen van 2 cm hoog en gedroogd gedurende een periode van 10 dagen, gevolgd door handmatige sortering gedurende 2-4 uur.

