



# DESALEGN 88

## PROFIL DU CAFÉ

PRODUCTEUR	Desalegn Abebe Adela
TERROIR	Tulu Gola Kebele, Oromia, Éthiopie
VARIÉTÉS BOTANIQUES	74112
RÉCOLTE	Octobre - Décembre 2022
ALTITUDE	1100 m d'altitude
TRAITEMENT	Naturel

## #21 CUP OF EXCELLENCE ÉTHIOPIE 2022

NOTE DE CUPPING 88.06 points

## MÉTHODE D'INFUSION



Kalita

### NOTES DE DÉGUSTATION :

Pêche, prune, baies, floral, cassonade, chocolat, cannelle, agrumes, pamplemousse, litchi & mangue.

DOSE (g)	20
TEMP. INFUSION (°C)	94
QT D'EAU (g)	340
RATIO (CAFÉ/EAU)	1:17
DURÉE TOTALE (MIN)	3:35

## LE PRODUCTEUR

Desalegn Abebe Adela, cultivateur de café de 45 ans et père de cinq enfants, possède une production de café de 1,54 hectare dans le Kébélé Tulu Gola, Woreda Nansebo, situé dans la zone de West Arsi, région d'Oromia en Éthiopie. Il cultive principalement la variété de café 74112 qu'il transforme en café naturel sec. Inspiré par les autres participants de sa région qui ont remporté des prix au Cup of Excellence d'Éthiopie les dernières années, Desalegn décida de s'inscrire à cette compétition du meilleur café aussi en 2021. Depuis, il grimpe graduellement les échelons allant d'aucune entrée gagnante en 2021 à la 21e place cette année avec son 74112 naturel noté à 88.06 points !

« J'étais déçu de ne pas être allé aussi loin l'année dernière. Je suis heureux d'apprendre que je fais partie des 40 premiers cette année », a-t-il déclaré. C'est une belle victoire pour Desalegn et seul l'avenir nous dira si un jour sa ferme et lui sera couronné champion d'Éthiopie.

## LA VARIÉTÉ ET PROFIL AROMATIQUE

Les sous-variétés 74110 et 74112, sélectionnées localement, ont été développées dans les années 1970 au Centre de recherche agricole de Jimma (JARC) pour leur résistance à la maladie des baies du caféier. Ces deux variétés commencent par le chiffre 7 pour indiquer qu'elles ont été sélectionnées et cataloguées en 1974. La variété 74110 a été cueillie à partir d'un « arbre mère » originaire du village de Bishari, dans la province de Metu, zone d'Illuababora, région d'Oromia. Après

avoir étudié sa résistance à la maladie des baies du caféier et son rendement global, le JARC a homologué la variété en 1979. Les arbres de la variété 74110 sont courts et compacts, avec de petites feuilles, des cerises et des haricots. Le cousin de ce dernier, le 74112 est également originaire de la forêt de Metu-Bishari et a été homologué en 1979 pour sa bonne résistance aux maladies et son grand potentiel de rendement. Ses arbres sont également petits et compacts. Les deux variétés poussent bien dans des climats similaires à ceux où les arbres mères originaux ont poussé.

Le Desalegn 88 offre une tasse complexe et sucrée. Elle commence d'abord avec la note de pêche et de prune qui ensuite se transforme en un thé aux saveurs explosives de baies et de fleurs. Retrouvez une pincée de cannelle, de sucre et de chocolat en arrière-goût avec une acidité au zeste d'agrumes qui est une note classique éthiopienne. Bonne dégustation !

