

1159

noreña circasia

cupping

87 points

note de dégustation

chili, gingembre, canneberge, chocolat, caramel, thé noir, citron, menthe.

ferme

c.hermoso

producteur

edwin noreña

terroir

circasia, dép. quindia

pays

colombie

altitude

1600 m

variété botanique

bourbon

traitement

chili-mossto fermented

récolte

jul. 2021



noreña circasia

le producteur

Edwin Noreña est producteur et successeur de la Finca Campo Hermoso, après trois générations antérieures. La contribution d'Edwin à l'héritage familial consiste à transformer le domaine en un pôle de café de spécialité, en mettant l'accent sur les techniques de fermentation et la sélection des cultivars. Noreña est un ingénieur agro-industriel de métier qui a fait des études supérieures en biotechnologie. C'est un producteur de café bien instruit et très ambitieux qui se concentre sur la culture de variétés soigneusement sélectionnées associées à des méthodes de traitement précises, conçues pour exprimer les cafés les plus surprenants, les plus mémorables et les plus délicieux possibles.

traitement

Noreña a cueilli ce café sur des arbres Bourbon, en utilisant un brixmètre pour une récolte sélective, après lequel les cerises trempent sous l'eau pendant environ une heure. La fermentation primaire dure 96 heures et se produit dans les cerises entières, dans une cuve scellée, qui est infusée avec de l'Aji «Chili Mossto». (Mossto, ou «moût», est utilisé ici pour indiquer l'écoulement d'un lot

de fermentation antérieur). Le café est ensuite dépulvé et mis en fermentation secondaire avec une infusion de piment Mossto frais pendant 48 heures supplémentaires. Ce café «honey» fortement fermenté est ensuite transporté sur des lits surélevés pour sécher pendant 22 jours, suivis d'une stabilisation de l'humidité dans un entrepôt contrôlé pendant 8 jours supplémentaires.

profil

Ce Bourbon est épicé avec des notes de diverses épices, de gingembre et bien sûr de piment chili qui remontent à la surface. Pourtant, il n'est pas "épicé" comme tel, mais semble plutôt avoir la saveur sans le piquant de ces notes de dégustation uniques. Derrière cette vague d'épices se cache de la canneberge, du chocolat et du caramel qui structurent les notes adjacentes telles que le thé noir et le citron. Vous y retrouverez à la toute fin, une fraîcheur semblable à la menthe et celle d'un concombre.

C'est une expérience inédite, mais que j'aime énormément et que je suis ravi de partager avec les buveurs de café ouverts à la découverte de méthodes expérimentales.

|| U Q

noreña circasia

lieu
guatapé, antioquia, colombie

brûlerie du quai

