



YEMENIA

NASIR ALLAHABA



PROFIL DU CAFÉ

PRODUCTEUR Nasir Allahaba

TERROIR Bait Alal, Hayma Kharijiya,
Gouvernat de Sana'a, Yémen

VARIÉTÉS BOTANIQUES Yemenia

RÉCOLTE Octobre 2021 - Mars 2022

ALTITUDE 2300 m

TRAITEMENT Naturel

MÉTHODE D'INFUSION



Kalita

Notes de dégustation :
Fruit du dragon, Dates séchées, poire,
pommes cuites, lavande & cacao

DOSE (g) 20

TEMP. INFUSION (°C) 94

QT D'EAU (g) 340

RATIO (CAFÉ/EAU) 1:17

DURÉE TOTALE (MIN) 3:35

YEMENIA NASIR ALLAHABA

LES PRODUCTEURS ET LE TERROIR

Nasir, 60 ans, est originaire d'Hayma Kharijiya et cultive le café depuis l'âge de 15 ans avec son père. Nasir a appris tout ce qu'il savait du café de son père et a adopté sa passion pour la culture des caféiers. Sa ferme est environ 200 libna (une unité de mesure utilisée fréquemment au Yémen) et il a planté plus de 100 nouveaux arbres dans les dernières années. En plus du café, il cultive également des céréales, du maïs et de l'orge. Sa famille l'aide beaucoup à la ferme et, au cours des deux dernières années, ses fils ont commencé à prendre plus de responsabilités.

Bait Alal est un village situé dans la région d'Hayma Kharijiya, à l'ouest de la ville de Sanaa. Perché au sommet d'une montagne, il culmine à 2300m d'altitude et abrite environ 300 familles d'agriculteurs. Pour eux, le caféier est un symbole de fierté. La terre a été transmise de génération en génération et certains caféiers datent de plus de 300 ans.

TRAITEMENT

Le traitement naturel est courant dans les régions et les pays où l'accès à l'eau est limité. Après la cueillette et le triage des cerises mûres, celles-ci sont séchées entièrement intactes sur des patios (y compris la peau, la chair et le mucilage) et sont régulièrement retournées pour éviter la formation de moisissures. Lorsque les cerises ont atteint le taux d'humidité optimal (entre 10% et 12%) les fèves sont retirées.

PROFIL AROMATIQUE

Le Yemenia qui se traduit en arabe par mère yéménite est la plus importante découverte dans le monde du café arabica depuis les années 1900. Le Yemenia présente des notes de baies similaires au SL-28, mais avec la douceur du bourbon jaune et la complexité aromatique du Geisha. Dans ce café, vous pourrez retrouver des notes délicates de fruit du dragon, de dattes séchées, de poire, de pommes au four, de lavande et de cacao. Ce café vous étonnera par sa complexité et par ses notes délicates.

RÉGION

