

BACCA ROSSA

Una scelta d'eccellenza



Microlot from China

Ou Yang

Natural - Double Fermentation

Origine : China, Yunnan, J.Hani and Yi County

Farm : Ou Yang

Farmer : Ou Yang

Varietà : Catimor P3/P4

Altitudine : 1.250 - 1.300 m slm

Raccolto : dicembre - aprile

Sacco : 60kg in GrainPro®

La piantagione Ou Yang sorge nello Yunnan meridionale tra Jiangcheng Hani e la contea autonoma Yi, proprio accanto al confine con il Vietnam ed il Laos. La piantagione prende nome dal suo proprietario, Mr Ou Yang.

L'intera piantagione si sviluppa su circa 78 ettari, nei quali vengono coltivate varietà come la Red Catuai e la Caturra, ma soltanto un'area di circa 4 ettari è dedicata esclusivamente alla Catimor P3/P4.

Mr Ou Yang, grande appassionato di caffè e di tecniche sperimentali sulla raccolta e post-raccolta, decise pochi anni fa di rendere unico il risultato in tazza di questa varietà e per questo sapeva che non sarebbe bastata una lavorazione "classica" effettuata alla perfezione, ma bensì creando un processo di lavorazione che avrebbe valorizzato gli aromi ed i sapori di ogni singolo chicco.

La tecnica utilizzata è molto particolare quanto rischiosa a causa della sovrafermentazione e della muffa, ma se portata a termine con successo il risultato è incredibile.

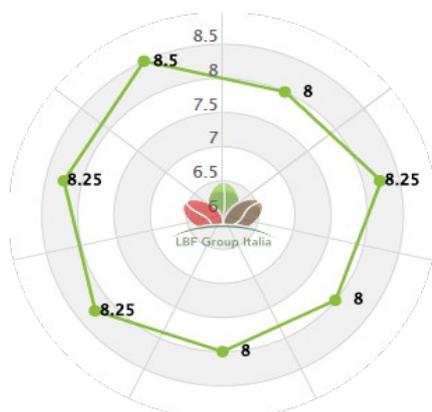
Le ciliegie non appena raccolte, rigorosamente a mano, vengono poste in un sacco (in foto, a destra) chiuso ermeticamente e lasciate per circa 3 giorni per un primo periodo di fermentazione. Passati i 3 giorni vengono tolte dal sacco e poste su tavole rialzate per l'essiccazione sino al raggiungimento del 40% di umidità del grano. Raggiunta l'umidità desiderata vengono poste nuovamente nei sacchi ermetici per un secondo processo di fermentazione, che dev'esser monitorato con molta attenzione, per ulteriori 4-5 giorni. Dopo la seconda fermentazione il caffè viene fatto essiccare per gli ultimi 28/30 giorni. Questa tecnica è anche nota come "Double Fermentation".



Descrizione aggiuntiva

Fermentazione	Processo	Essiccazione	Umidità grano	Crivello grano	Raccolto
Double Fermentation	Naturale	Letti africani 4/5 + 28/30 giorni	11,8% a destino	17 up	Corrente

Punteggio cupping certificato da un Q-Grader ed ottenuto tramite protocollo SCA



Punteggio cupping

Aroma : 8,00
Gusto : 8,25
Acidità : 8,00
Corpo : 8,00
Retrogusto : 8,25
Equilibrio : 8,25
Globale : 8,50
Uniformità : 10,00
Tazza : 10,00
Dolcezza : 10,00

Punteggio finale : 87,25

In tazza un caffè complesso, lieve acidità e buon corpo. Dolci note che ricordano la melassa, il caramello ed il torrone. Note fruttate e succose di prugna. Netti sentori simili al tè.

