

La sélection du MOMENT



NICARAGUA – Terroir Dipilto

Environnement :	Montagne 1200/1500 m d'altitude.
Récolte :	Manuelle De Novembre à Mars.
Espèce :	Arabica Maracaturra
Process :	Lavé, lit de séchage

L'histoire d'Olman Valladarez

Olman Valladarez fait partie de la seconde génération de producteur de café, et continue le travail commencé par son père. Quand il reprend l'activité familiale en 2002, la qualité est encore loin d'être au rendez-vous. Il faudra attendre 2006, pour qu'Olman Valladarez participe pour la première fois à la Cup of Excellence, et commence à travailler les process de ses cafés, afin d'améliorer la qualité de sa production. Nous travaillons avec Olman Valladarez depuis 10 ans maintenant.

En tant que producteur, son job est « de développer un business model éco friendly, de réduire l'utilisation d'intrants chimiques mais aussi d'améliorer la forêt et l'eau qui nous entoure ».

S'il est fier d'avoir repris l'activité familiale jusqu'à en faire une référence du café de spécialité, son souhait est maintenant d'avoir un impact positif sur la biodiversité. Olman Valladarez a hérité de la ferme Buenos Aires, ainsi que des autres fermes La Laguna et El Suyatal de son père. Jusqu'à ce que le père d'Olman décide de construire une station de lavage et de séchage, la Cafetalera Buenos Aires, toute la production familiale était vendue en cerises. Désormais, la famille contrôle tout, de la production à l'exportation de ses cafés.

Profil sensoriel

Ce café lavé développe des notes florales et a une belle acidité autour de l'orange et de la pêche.



Qualité
85,25+

