

CORDILLERA DEL FUEGO

 Costa Rica • Tarrazu • El Alumbre de Tarrazu



À PROPOS DE CE CAFÉ

Avant 2001 au Costa Rica, tous les producteurs livraient leurs cerises à de grandes coopératives industrielles. Ils maîtrisaient la partie agricole de la chaîne mais après la récolte, ils perdaient tout contrôle sur leurs productions. Après 2001, les choses changent. Deux précurseurs, la finca La Candelia et la Famille Barrantes (Cafetalera Herbazu) construisent un micro mill, le premier indépendant au Costa Rica. Ils ouvrent ainsi la voie à plus d'indépendance pour les producteurs car ils peuvent enfin transformer eux-mêmes leurs productions. Cordillera del Fuego est le nom de ce micro mill indépendant, situé dans la vallée de l'Ouest, zone de Tarrazu. Ce beneficio privé et géré par 2 associés, produit environ 8000 sacs/an. Luis Campos a été le pionnier de nouveaux process de préparation du café. Même si aujourd'hui les process anaérobiques et thermiques ont le vent en poupe, à l'époque, se lancer dans cette nouvelle voie représentait une prise de risque importante car ce type de café était tout nouveau sur le marché. Luis Campos accompagne les producteurs dans ces méthodes de préparation au sein même du beneficio Cordillera del Fuego pour des cafés hyper différenciants. Cela représente environ 25 lots/an.

Ferme	Cordillera del fuego
Producteur	Fernando Cordero
Espèce	Arabica
Variétés	Blend
Process	Nature
Séchage	Patios
Altitude	1700
Période de récolte	Janvier - Mars
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

