

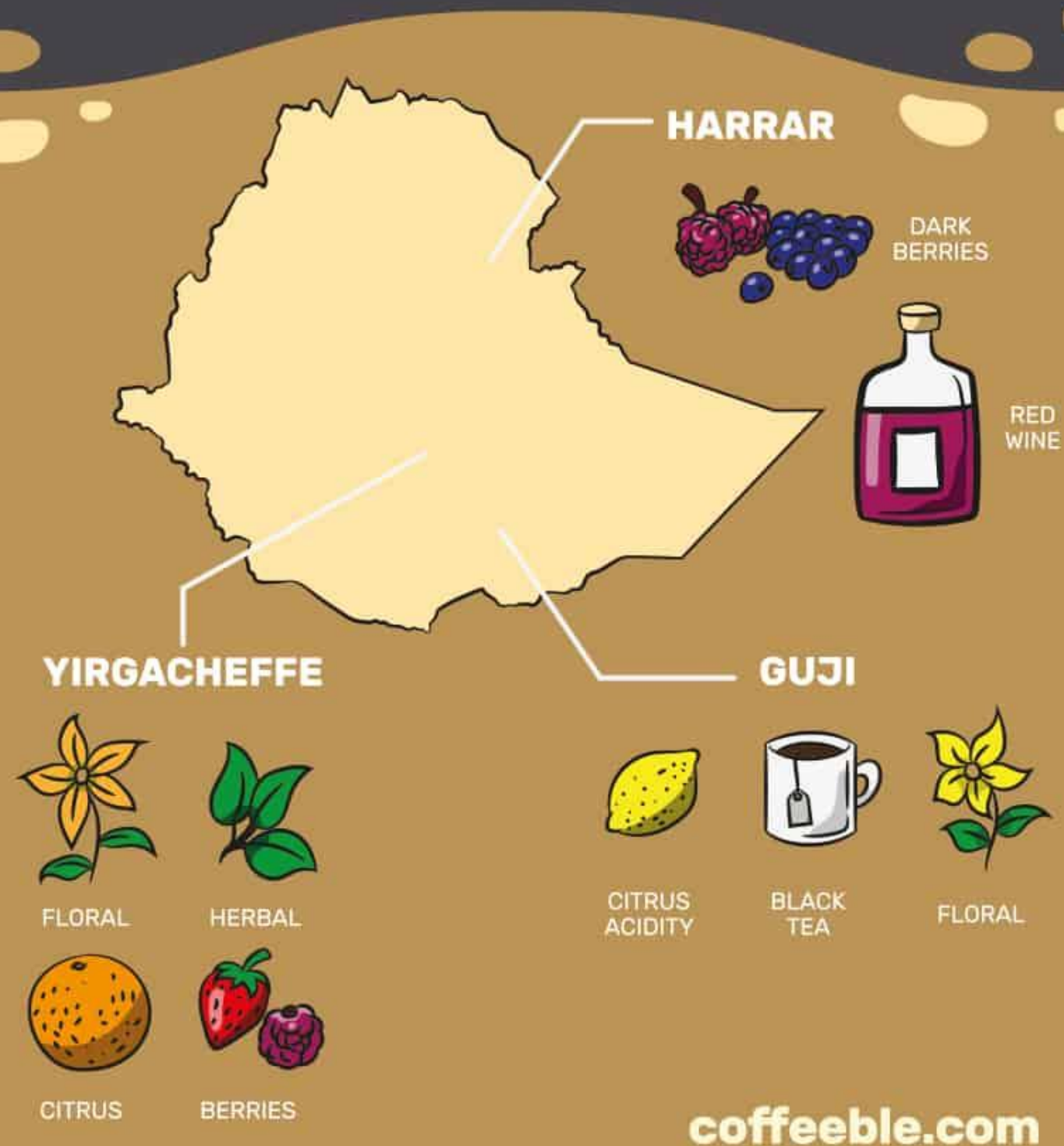


Etiopia



#1

ETHIOPIAN COFFEE REGIONS AND FLAVORS



Între 1,08 milioane - 543 de mii de ani în urmă, adânc în pădurile montane ale Etiopiei, a avut loc o remarcabilă hibridizare naturală. Două specii de cafea- *Coffea canephora* și *Coffea eugenoides*- s-au unit, dând naștere primului arbore de *Coffea arabica*. Totuși, acest arbore străvechi era diferit de *Coffea arabica* pe care o cunoaștem astăzi. *C. arabica* este, de asemenea, una dintre cele doar trei specii de *Coffea* capabile de autopolenizare, alături de *C. anthonyi* și *C. heterocalyx*.

#2

Ceremonia etiopiană a cafelei este o parte esențială a culturii naționale. În multe sate, este considerată una dintre cele mai importante ocazii sociale, o modalitate de a forma legături profunde cu persoanele din comunitate. Această ceremonie poate dura până la 3 ore, este realizată, în mod tradițional, de o femeie din gospodărie îmbrăcată în alb. Constă din 3 etape de prăjire, preparare și servire a cafelei. Cafeaua măcinată este infuzată într-un vas special numit “jebena”. Aceasta este turnată în cești mici cunoscute sub numele de “cini”.



#3



Cafeaua este piatra de temelie a economiei etiopiene, reprezentând 30-35% din veniturile externe ale țării. Peste 15 milioane de oameni depind direct de producția sa. Exporturile de cafea generează, de asemenea, 10% din veniturile guvernamentale. În plus, consumul local este ridicat, peste 50% din cafea fiind consumată în interiorul granițelor, ceea ce consolidează importanța sa culturală și socială. Etiopia se află pe locul 5 la nivel global în ceea ce privește cantitatea de cafea produsă.



#4

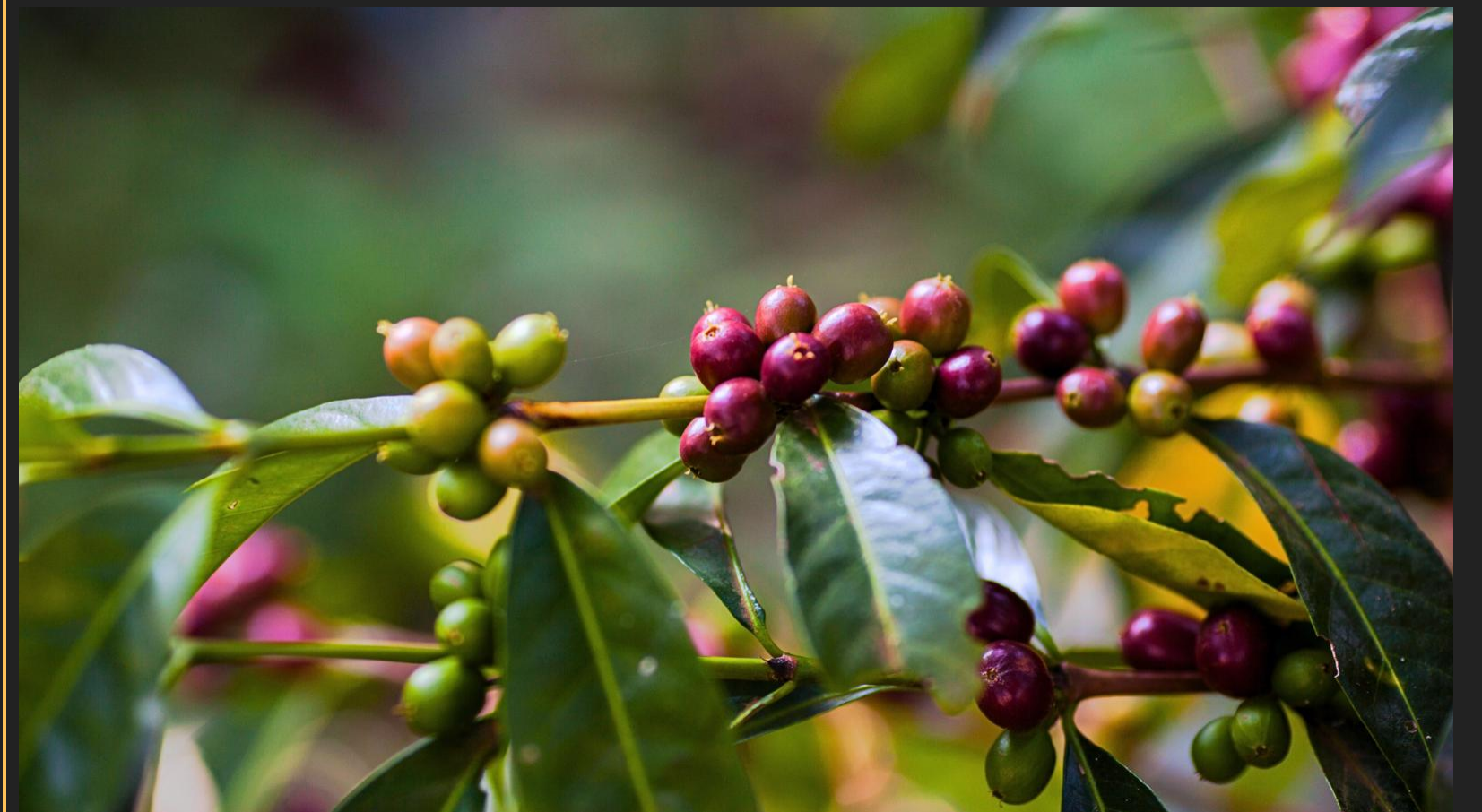
Principalele varietăți de cafea arabica din Etiopia:

Longberry: Boabe mari cu profil complex, de înaltă calitate. Sunt apreciate pentru versatilitatea lor.

Shortberry: Boabe mai mici, apreciate pentru aroma lor în estul Etiopiei. Acestea tind să aibă o aciditate pronunțată.

Mocha: Caracterizate prin note de ciocolată, condimente și citrice. Oferă o corpolență ridicată și arome intense.

Heirloom: O varietate tradițională, sălbatică, cu profiluri care variază de la floral la fructat. Include sute de subvarietăți native, contribuind la diversitatea unică a cafelei etiopiene.



#5



90% din cafeaua etiopiană este culeasă manual din păduri sau grădini de acasă, doar 10% provine din agricultură organizată. Acest model de producție diferă drastic comparativ cu al celorlalte țări producătoare de cafea.