

Ethiopia Yirgacheffe Reko OCR Gr.2

Эфиопия Иргачеффе Реко

О кофе

Разновидность: местные разновидности

Обработка: мытая

Упаковка: грейн про

Оценка: 0,00

О регионе

Регион: РННЮ

Зона: Гедео

Воредда: Кочере

Высота произрастания: 1850-2100 метров

над уровнем моря

Реко

Кофе со станции обработки Реко поразил Трабокку в декабре 2013 года, когда в слепом капинге резко обогнал все другие мытые Эфиопии на столе. Кофе выделялся за счет мощных оттенков персика, манго и других фруктов. До этого кофе со станции Реко был совершенно неизвестен голландцам.



Трабонка связалась с представителями Реко и запросила максимум информации о станции. В конце 2014 года запланирована поездка на Реко, а на сегодняшний день известно следующее:

Станция мытой обработки Реко была запущена в 2001 году и располагается в Кочере, граничащей с воредой Иргачеффе на севере. Высота произрастания кофе, обрабатываемого на станции, составляет 1850-2100 метров над уровнем моря. Во время сбора урожая, происходящего со второй половины октября по середину января, около 850 фермеров приносят красные ягоды на станцию.



Ягоды сперва промывают водой из расположенной неподалеку реки, после чего удаляют мякоть с помощью депульпатора Ааггарда. Клейковина удаляется при помощи традиционной влажной ферментации, длящейся, в зависимости от погодных условий, от 36 до 48 часов. Далее зерна в пергаментной оболочке сушатся на африканских кроватях в течение 10-12 дней. Всего на Реко установлено 120 африканских кроватей.

В ходе капинга пришедшей партии Реко Трабокка поставила этому кофе 92 балла.

Подробнее о расположении вороды Кочере и Иргачеффе можно посмотреть в описании кофе Иргачеффе Колиша.