

Tanzania Blackburn Estate AA

Танзания Блэкберн Истейт AA сухой

О кофе

Сбор ягод: вручную

Обработка: сухая

Сушка: африканские кровати

Упаковка: грейн про

Оценка: 0,00

Урожай: сентябрь-ноябрь 2015 г (кофе был отгружен из Танзании в декабре)

Разновидность: кент, ньясса

Высота произрастания: 1760-1950 метров над уровнем моря

Регион: Олдеани

Ближайший город: Карату

Ферма: Блекберн Истейт

Майкл Геркен родился в Германии, но уже более 20 лет управляет Блекберн Истейт. Он влюбился в Восточную Африку, когда приехал сюда в 1971 году в возрасте 19 лет, а в 1983 году переехал в Танзанию, чтобы обновить и достроить ферму своих родителей. В то время кофейные деревья на Блекберне были старыми, в главном доме поселилась группа бабуинов.

В конце 1980-х гг., когда правительство Танзании запустило процесс либерализации кофейного рынка, Майкл стал погружаться в процессы выращивания кофе. Сегодня Блекберн выигрывает награды на кофейных конкурсах и известна не только за отличный вкус, но и за приверженность Майка к экологичному ведению сельского хозяйства.

На Блекберне не используются инсектициды – ферма производит практически органический кофе. В предыдущие годы на некоторых участках приходилось применять инсектициды. Но после того, как был введен биоконтроль и 7 разных видов божьей коровки были «прописаны» на ферме, в этом отпала необходимость. Обработка почвы не производится; сорняки контролируются аккуратным применением глифосата. Листовой перегной и компост из мякоти кофейных ягод распределяются между кофейными деревьями для того, чтобы

предотвратить повторное появление сорняков и чтобы удержать влагу в почве, что помогает кофейным деревьям во время сухого сезона. Ферма находится в тени горы Олдеани (название которой переводится как «бамбуковая гора»), находящейся на востоке, высотой в 3188 метров и расположенной на площади в 455 га. Ферма лежит на южной границе кратера Нгоронгоро, настоящего природного заповедника и объекта всемирного наследия ЮНЕСКО. Относясь с уважением к дикой природе, Майкл и его жена Тина используют 80% площади фермы в качестве природного заповедника. Животные свободно заходят на не огражденную забором территорию фермы, и по ночам на Блекберне можно встретить львов, буйволов, слонов, леопардов и других обитателей африканской саванны. На северо-западе фермы также живет две больших группы бабуинов – более 100 особей.

Вокруг фермы часто горят несколько небольших костров из кофейной шелухи и красных чили перцев – они отпугивают слонов, которые могут зайти и поломать кофейные деревья. Также установлены специальные биокоридоры для того, чтобы крупные животные могли передвигаться по территории фермы с востока на запад.

Посадки кофе находятся на высоте от 1760 до 1950 метров над уровнем моря. Кофе занимает площадь около 75 га – это 16% территории фермы. В настоящий момент готовятся новые посадки кофе на восточной и южной границах фермы.

У Блекберна собственная станция мытой обработки. Вода из ручья, стекающего с горы Олдеани, наполняет 2 резервуара, находящихся рядом со станцией и предоставляющих воду для мытой обработки. Весь кофе сушится на африканских кроватях.

Халлинг осуществляется в Моши, где кофе упаковывается в 60-килограммовые мешки из сизаля – материала, похожего на джут. Сизаль делают из листьев агавы. Джутовые мешки в Танзании запрещены – это мера протекции местного производства сизаля. Сизалевые мешки не имеют характерного запаха джутового мешка.

Блекберн осуществляет дотации сектору здоровья и образования в округе Карату. В 2003-2005 гг. для деревень была построена аптека и врачебный пункт, в 2010 году – устройство по сбору дождевой воды. В 2010 году Мерканта и один из ведущих специалисти обжарщиков Южной Африки спонсировали ремонтные работы для местной школы, стены и

крышу которой повредило случившееся тогда землетрясение.

Подробнее о Майкле Геркене на английском языке можно прочитать [здесь](#)

В чашке

В каппинге этот кофе проявляет себя не особенно ярко: 83,25 балла, хорошие оценки за тело и баланс. Во вкусе читаются ореховые оттенки, сливочное масло, легкая, усиливающаяся по мере остывания, кислинка черноплодной рябины (сочетается с терпкостью) и ежевики.

Но этот кофе очень ярко проявляет себя в эспрессо при средней и более светлой обжарке. Эспрессо яркий и сочный, кислотность комплексная, сложная и интересная. Прекрасный баланс. Во вкусе - ягоды, цитрусовые, целая гамма вкусов. Рекомендуем его именно для эспрессо.