

FAMILLE ORTEGA-GOMEZ

HUILA, COLOMBIE

crédit : Esnaider Ortega-Gomez

CERISE CONFITE | POMME VERTE | ORANGE



Lot	récolté sur la ferme <i>Villa Maria</i> à San Agustin, dans la région Huila en Colombie		
Variété	Caturra Rouge	Procédé	lavé
Altitude	1750 m.a.s.l.	Traité	à la station familiale
Récolte	2020	Importé via	Semilla Coffee

Malgré son jeune âge, Esnaider Ortega-Gomez a déjà acquis une certaine notoriété à l'international dans le milieu du café de spécialité. Il partage aujourd'hui son expérience avec les caféiculteur.rice.s de sa région pour entre autres leur permettre de mieux comprendre le marché.

Et bien qu'il n'y ait aucun doute sur ses mérites, Esnaider tient à ce que le labeur de toute sa famille soit aussi dignement représenté.

LES IMPRESSIONS DE L'ÉQUIPE :

«C'est un café polyvalent! Surtout en espresso, il peut dévoiler un goût de noix variées bien plaisant. Et en baissant la température juste un peu, tout à coup des notes plus vives de bonbons sûrs apparaissent.» – James

«Beaucoup de notes fruitées : pomme verte, pamplemousse et kiwi notamment. La première fois que j'y ai goûté, je n'étais pas capable de m'arrêter. C'était presque dangereux!» – Marilu





crédit : Esnaider Ortega-Gomez



Le lot de la variété Caturra Rouge a été récolté et traité à la ferme Villa Maria, à quelques minutes du centre-ville de San Agustin, dans la région Huila.

Ses propriétaires, les Ortega-Gomez, sont une famille très bien réputée dans le

secteur, composée entre autres du père Don Olgar, des frères Duvan et Esnaider, et de leur sœur Lina. Ensemble, ils partagent la même rigueur, s'imposant des normes de qualités très élevées.

D'ailleurs, Esnaider aime souvent dire à la blague que leur plants de café vivent une bien meilleure vie qu'eux.



Il faut dire qu'Esnaider a un parcours assez particulier, ayant déjà travaillé au contrôle de qualité pour une grande entreprise d'exportation de café de spécialité.

Cette expérience unique l'a amené à faire plusieurs rencontres et à mieux comprendre le marché à l'international.



Son père et lui s'occupent en grande partie du beneficio, là où on fait le traitement des fruits de café récoltés.

Toutefois, Esnaider s'implique à d'autres niveaux de la ferme, telle que l'élaboration du menu des variétés qu'ils cultivent. Au fil des années, il a pu faire l'ajout de Tabi, de Sidra, de Castillo, de Caturra Jaune et Rouge, et bien d'autres.

Avec d'autres producteur.rice.s bien établis (du groupe Los Naranjos), Esnaider crée le projet Monkaaba, une initiative d'entraide mettant à profit ses années d'expérience antérieures.

À travers des entretiens et des séances de cupping hebdomadaires, ils et elles souhaitent outiller les caféiculteur.rice.s de la région et leur permettre ultimement d'obtenir de meilleurs prix pour leur café.

SAN AGUSTIN HUILA, COLOMBIE

La ville San Agustin et ses environs n'ont jamais pu faire de production agricole de masse, dû à l'emplacement élevé en montagnes où le territoire est plus restreint.

Pour cette raison, produire du café de commodité n'est pas une option viable financièrement pour personne.

Les producteur.rice.s du secteur doivent donc miser sur la qualité et sur les relations d'affaires plus directes.

Ce n'est toutefois pas si simple d'adapter ses pratiques agricoles pour espérer pouvoir répondre aux différents besoins du marché.

crédit : Esnaider Ortega-Gomez

Trop souvent, les caféiculteur.rice.s voient un prix attribué à leur café sans recevoir de justification, sans même avoir leur mot à dire.

Avec le projet Monkaaba, Esnaider donne la chance aux intéressé.e.s de mieux évaluer leur produit, de rehausser sa qualité et d'anticiper la demande.

LE PROJET MONKAABA

cupping

pour mieux réaliser les conséquences gustatives résultant de leurs pratiques, Esnaider organise des séances de cupping (dégustations) en groupe à chaque semaine

demande

avec le projet, Esnaider partage aussi sa compréhension du marché, pour aider à comprendre les différents profils de café recherchés par les acheteurs du monde entier

impact

le projet Monkaaba permet de découvrir des caféiculteur.rice.s qui en sont à leurs débuts dans le marché du café de spécialité et de possiblement contribuer à leur succès



crédit : Esnaider Ortega-Gomez



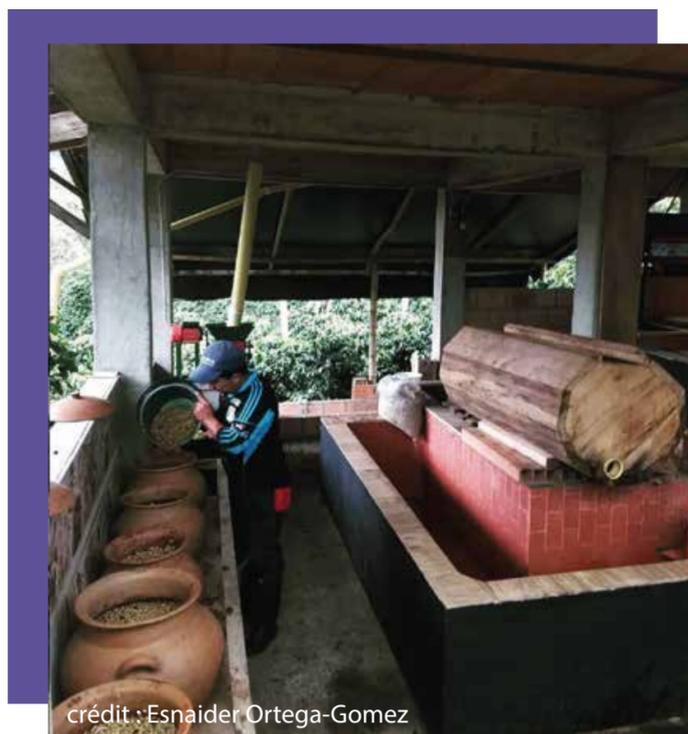
Grâce à l'entremise de l'importateur Semilla Coffee, nous avons le bonheur aujourd'hui de goûter ce succulent café avec vous!

Outre leur mission d'aider la communauté à prospérer grâce au café de spécialité, les Ortega-Gomez aspirent aussi à perpétuer les traditions.

Autrefois, leurs prédécesseurs n'avaient pas la brique et le ciment à portée de la main. Le bois et l'argile sont donc devenus les matériaux convenus pour fabriquer les réservoirs à fermentation. Malgré qu'il est inusité d'opter pour ces matériaux et bien qu'on ait aujourd'hui accès aux autres ressources, les Ortega-Gomez ont continué d'utiliser le bois et l'argile.

Ainsi, le café que nous avons ici a été laissé dans un réservoir de bois et d'argile pendant 12 heures suivant sa récolte.

On l'a alors déulpé puis renvoyé dans un autre réservoir pendant 24 heures, avant de le laver 3 à 4 fois.



crédit : Esneider Ortega-Gomez

Parmi toutes nos dégustations, l'extraction qui nous a le plus impressionnés en était une faite avec un filtre *Aeropress*.



14g de café moulu fin (mais plus gros qu'espresso)
220g d'eau autour de 96 degrés Celsius
bien mouiller les grains uniformément
et attendre 2 minutes avant de presser

La série **Union Microlot** cherche à mettre en lumière des entrepreneurs.es avec de nobles initiatives et dont les cafés se démarquent, tout en payant un prix respectueux du labeur et de la qualité qui en découle.

La relation entre Semilla et la famille Ortega-Gomez est basée sur des valeurs et des objectifs honnêtes que l'on souhaite voir se concrétiser.

