



COCUMA ETHIOPIA SIDAMA

Spécialité 100% Arabica | Grains 500g

Cocuma Ethiopia Sidama est un café single origin de spécialité de la zone Sidama, le berceau historique de l'Arabica sauvage, où le café pousse depuis des millénaires dans les forêts entre 1 500 et 2 200 mètres d'altitude. Variétés Heirloom indigènes, cultivées par des petits agriculteurs dans le système jardin-forêt traditionnel, traitées par voie naturelle (séchage des cerises entières sur lits surélevés au soleil). Sourcing via San Marcos / Mare Terra. Torréfié au feu de bois à Biel pour préserver l'explosion aromatique typique d'un Sidama nature : myrtille sauvage, fraise, jasmin, bergamote, miel. Grains entiers, 500 g. TORRÉFACTION : torréfaction au tambour à feu de bois, torréfacteur Trabattoni, Biel. Torréfaction médium-légère, soigneusement calibrée pour préserver les arômes fruités du traitement nature des Heirloom éthiopiens sans basculer dans les notes sur-fermentées ou confites. Le feu de bois apporte un fond subtil de cacao qui ancre le caractère floral-baies. MÉTHODE D'INFUSION : ce Sidama exige une méthode qui amplifie la clarté et le fruit, filtre, V60, Chemex ou AeroPress. Mouture moyennement grossière ; eau à 90 to 91 °C (légèrement plus bas que pour la Colombie, pour protéger les aromatiques de baies volatiles) ; ratio 1:15 à 1:16. Pour une expérience extraordinaire : Chemex avec une recette demi-dose brassée sur glace (flash-iced), la note myrtille-jasmin s'intensifie en quelque chose de presque vineux.



Tasting notes

Color

Grains brun-ambre, légèrement irréguliers en taille comme c'est typique des Heirloom éthiopiens, surface mate. En tasse, robe ambre clair avec de subtils reflets dorés.

Aroma

Nez explosif et floral, signature du Sidama nature : myrtille, fraise des bois, jasmin et bergamote.

Taste

En bouche, corps moyen, texture sirupeuse. Acidité vive, juteuse, presque vineuse. Baies sauvages, fleurs blanches, zeste d'agrumes et une douceur miellée. Complexe et aromatique.

Finish

Finale longue et parfumée, sur la myrtille, le thé noir et un souvenir de bergamote. Arrière-goût floral et persistant.

COCUMA Cocuma est une torréfaction artisanale fondée en 2015 à Biel-Bienne, en Suisse. Sa signature : la torréfaction au feu de bois, environ 95 % de la production passe dans un tambour Trabattoni de 60 kg, sous la main du torréfacteur Marco Pucci. Cette technique, rare dans le monde du café de spécialité, confère aux cafés Cocuma une rondeur et une complexité particulières. L'approvisionnement repose sur des relations directes et équitables avec les producteurs en Éthiopie, en Colombie, au Brésil et en Inde.