



Geisha Malawi

Origen África



Varietal
Proceso

Geisha
Lavado

Altitud

1.600-2.000 metros

Nota de cata

Aromas a frutas, caramelo, dulce, floral y cítrico. Cuerpo medio y acidez suave, pero intensa.

Origen

Este café, sostenible y de altura, es cultivado por la Asociación de Pequeños Caficultores del Norte de Malawi (SCFT), que se creó en 1.979 como una entidad paraestatal, transfiriéndose en 1.999 a los caficultores.

Las zonas de producción se reparten por varias áreas montañosas. En las montañas de Misuku, en la zona de Chipita, cerca de la frontera con Tanzania, el café crece a altitudes superiores a los 2.000 metros sobre el nivel del mar. En las montañas de Phoka, en la zona de Rumphu, el café crece a altitudes de 1.700 metros. En las montañas de Viphyra, frente al lago Malawi, a 1.600 metros de altitud. Finalmente, en las colinas onduladas al sudeste de Mzimba, el café se cultiva a 1.200 metros. La precipitación de esta zona está entre los 1.500 y 2.000 mm/año y la temperatura oscila entre los 10°C y los 25°C. En este clima, la floración comienza en octubre, madurando en abril y cosechándose entre mayo y octubre.

En cuanto a la variedad de café Geisha, se trata de una variedad poco común resistente, por naturaleza, a la enfermedad Fusarium. La planta es alta, con hojas finas y de ramos espaciados. Su producción, que ronda los 3Kg de cerezas por árbol, es extremadamente baja, por lo que es muy difícil encontrar plantaciones de esta variedad. Al menos el 80% es cultivado en patios. La minimización del uso de fertilizantes y de productos químicos dan como resultado un café de gran calidad.

