

ORIGINS

SCAE site visit to Ethiopia –
Managing Director PAUL MEIKLE-JANNEY
of Coffee Community in the UK reports

The land where coffee was born

Ethiopia is probably best known in our industry for being the birthplace of coffee, but it also lays claim to being the birthplace of humanity. Remains discovered in 1974, affectionately called 'Lucy', date back at least 3.2 million years and provide Darwin's theory with the missing link between ape and human. In more recent history, when Haile Selassie was crowned Ethiopia's Emperor in 1930, he was adopted as the spiritual leader of the Rastafarians in Jamaica. The religion, taking its name from the Emperor before he was crowned, follows a strict dietary code which, curiously, forbids the drinking of coffee!

But it was for coffee, in particular, that I joined a party of 24 visitors from SCAE this past autumn for the Association's site visit to Ethiopia. Our hosts were the **Ethiopian Coffee Exporters Association** (ECEA), who guided us on our tour of the country's diverse range of coffees and cultures, its beautiful countryside and its wonderful people.

A welcome from the Ethiopian Coffee Exporters Association

On October 31, our first official meeting was a welcome speech by the organisers of the trip, **Patrick Bewley** of **Bewley's Coffee** and the SCAE Board, **Philip Schluter** of **Schluter S.A.**, a company specialising in the export of African coffees, and **Hailu Gebre Hiwot**, President of the **Ethiopian Coffee Exporters Association** (ECEA) and the gentleman responsible for Yirgacheffe being promoted as a region independent from Sidamo since the 1960s.

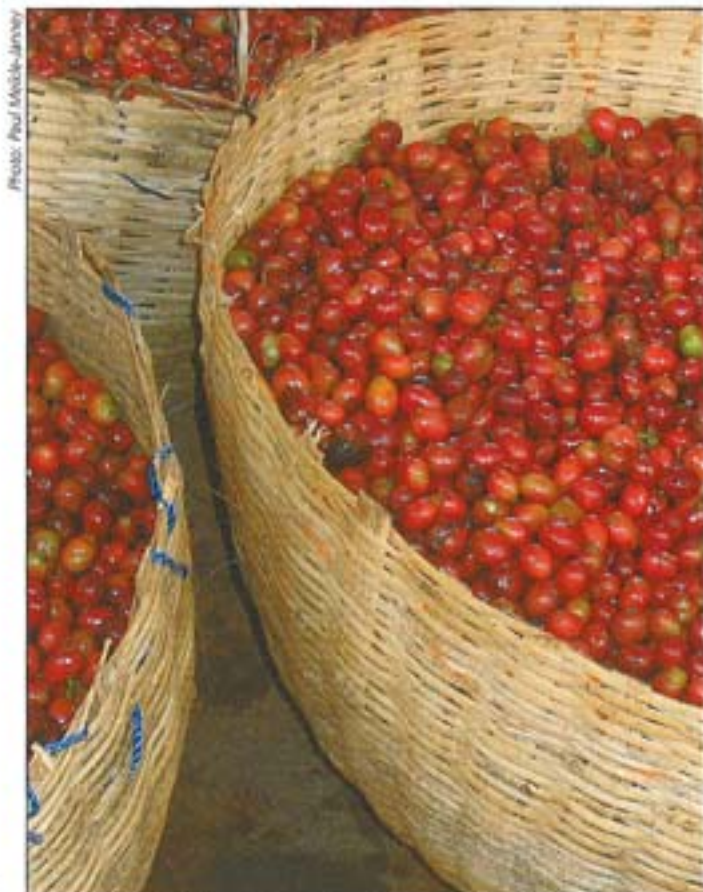
The ECEA, founded in 1969, is made up of 54 active exporters, who have their main offices in Addis Ababa. The ECEA, the Coffee Unions of Sidamo, Oromia and Yirgacheffe, and the state-owned Coffee Plantation and Development Enterprise, are the three bodies that handle Ethiopia's coffee exports.

Mr Hiwot's speech outlined the steady rise of Ethiopian coffee exports over the last five years, with an average annual increase of 12.5%, to 153,500 tonnes in 2004/05. Some 90% of this is produced by small farmers who do not use agricultural chemicals or modern technology.

He also pointed out the low production costs of producing the coffee, and the fact, however, that this is offset by higher transportation costs due to limited road infrastructure – a point we were all to discover first hand as we travelled around the country in 4x4s.

A visit to the Coffee Liquoring Unit

After lunch, we all headed out to the **Coffee Liquoring Unit** (CLU). This facility, a huge warehouse-style building in Addis Ababa, controls all coffee quality. Samples are taken from incoming trucks and analysed for defect count and cupping characteristics. The coffees are then ranked from Class 1 to Class 4, or as rejects. After this, the coffee is sent next door to the Auction House (and in the case of washed coffee, which is delivered in parchment, to exporter's warehouses for hulling), and then final selection.



Perfect, just-picked ripe red coffee cherries
Cerezas rojas de café, perfectas, recién cosechadas

ORÍGENES DEL CAFÉ

El director ejecutivo de Coffee Community en el Reino Unido, PAUL MEIKLE-JANNEY, informa sobre la visita de la SCAE a Etiopía

La tierra donde nació el café

Etiopía es probablemente más conocida en nuestra industria por ser la cuna del café, pero también podría ser la cuna de la humanidad. En 1974 se descubrieron restos fósiles de una mujer a la que cariñosamente se la llama "Lucy", de hace al menos 3,2 millones de años. Éste sería el eslabón faltante entre los grandes monos y el ser humano, según la teoría de Darwin. Más recientemente, cuando Haile Selassie fue coronado emperador de Etiopía en 1930, fue adoptado como el líder espiritual del los rastafaris de Jamaica. La religión, que toma su nombre del Emperador antes de ser coronado, sigue un código alimentario estricto que, curiosamente, prohíbe beber café.

Pero fue precisamente por el café, que me reuní a un grupo de 24 visitantes de SCAE que en el pasado otoño efectuamos una visita de la Asociación a Etiopía. Nuestros anfitriones fueron integrantes de la **Asociación Etiopía de Exportadores de Café** (ECEA, por sus iniciales en inglés), quienes nos guiaron en nuestro tour por las distintas culturas y variedades de café del país, sus bellos paisajes naturales y su magnífica gente.

Bienvenida de la Asociación Etiopía de Exportadores de Café
El 31 de octubre, nuestro primer encuentro oficial fue un discurso de bienvenida de los organizadores del viaje, **Patrick Bewley** de **Bewley's Coffee** y la Junta de SCAE, **Philip Schluter** de **Schluter S.A.**, una empresa que se especializa en la exportación de cafés africanos, y **Hailu Gebre Hiwot**, presidente de la **Asociación Etiopía de Exportadores de Café** y el caballero responsable de que Yir-

At the CLU we got our first chance to cup the diverse range of coffees that Ethiopia has to offer. Of particular interest to me were two outstanding coffees: a Sidamo (Grade 4, indicating that it was a dry processed coffee) with a wonderful strong blueberry flavour, and a Yirgacheffe (Grade 2, washed coffee), with a floral flavour, almost reminiscent of Earl Grey tea.

That evening we were treated to an evening of traditional dance and food. The dances represented many different cultures from across the country. After this came a traditional Ethiopian coffee ceremony, in which coffee beans are roasted in a pan over hot coals, pounded in a mortar and pestle and finally brewed in an elegant traditional tall pot over the coals.

The coffee ceremony is very popular and one of the reasons that half of Ethiopia's coffee production is consumed

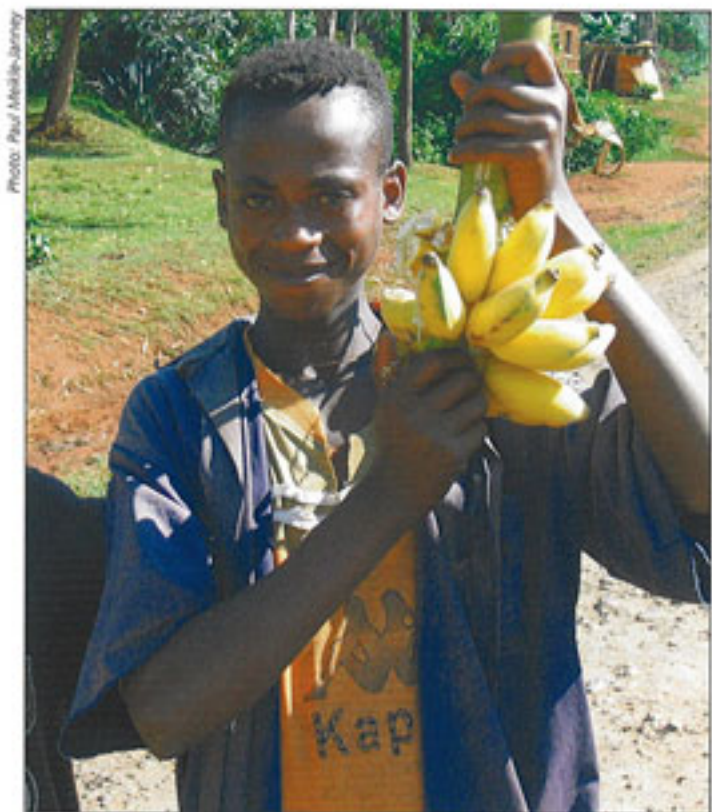
domestically. This became clearer to us when we later travelled around, as the smell of roasting coffee wafted from every village through which we passed.

A local exporting company

My next morning, November 1, was hosted by **Yanni Georgalis**, President of the export company, **Moplaco Trading Co.** After a short discussion both on the role of the barista in promoting quality coffee and on giving the customer the opportunity to taste origins, we got to look around his plant. What seemed like hundreds of ladies were all seated at sloping stainless steel tables, sorting coffee beans. We then visited the company's new production facility, a vast complex boasting some high-tech bean selection equipment.

Our trip to Sidamo

The next day, November 2, we were put into a fleet of 4x4 vehicles for the trip down to



A banana seller

Un vendedor de bananas

gacheffe fuera promovida a región independiente de Sidamo durante la década de 1960.

La ECEA, fundada en 1969, está compuesto de 54 exportadores en activo, quienes tienen sus oficinas principales en Addis Ababa. La ECEA, las uniones cafeteras de Sidamo, Oromia y Yirgacheffe, y la empresa estatal Coffee Plantation and Development Enterprise, son las tres organizaciones que manejan las exportaciones de café de Etiopía.

El discurso del señor Hiwot delineó el aumento constante de las exportaciones etíopes durante los últimos cinco años, con un incremento anual promedio de 12,5%, hasta llegar a 153.500 toneladas en 2004/05. Un 90% es producido por pequeños caficultores que no usan productos químicos agrícolas o tecnología moderna.

También señaló los bajos costos de producción del café, y el hecho, no obstante, que esto es compensado por los costes de transporte más elevados debido a la limitada infraestructura vial... algo que íbamos a experimentar de primera mano al viajar por el país en camionetas 4x4.

Una visita a la unidad de clasificación del café

Después del almuerzo, nos encaminamos todos al Coffee Liquoring Unit (CLU). Este establecimiento, un enorme almacén en Addis Ababa, controla toda la calidad del café. Se toman muestras de los camiones entrantes y se analiza el porcentaje de defectos y las características de la taza. Los cafés son clasificados de Clase 1 a Clase 4, y de descarte. Después de esto, el café es enviado al lado, a la Auction House (casa de subastas) (y en el caso del café lavado, que se entrega en pergamino, a los depósitos del exportador para el descascarado), y luego la selección final.

En el CLU tuvimos nuestra primera oportunidad de catar las distintas variedades de cafés que Etiopía tiene para ofrecer. Me resultaron particularmente interesantes dos cafés sobresalientes: un Sidamo (Grado 4, que indica que era un café procesado en seco) con un maravilloso e intenso sabor a arándano, y un Yirgacheffe (Grado 2, café lavado), con un sabor floral, que casi recuerda al té Earl Grey.



Local children, Yirgacheffe
Niños locales en Yirgacheffe

Sidamo, to visit washing stations there. Our 4x4 host was **Asnake Bekele**, General Manager of the **Sidama Coffee Farmers Cooperative Union**. Our drivers were masters of the roads, overtaking boldly and constantly and missing goats, cattle, donkeys and large trucks by split seconds, assisted by a nearly constant beeping of the horn. This was on the main roads; much more skill was going to be needed where we were going over the next couple of days.

A chance meeting with a local family

After several hours drive, we pulled off the main road onto a rocky one. While we waited for the other vehicles in the fleet to catch up, local children came out to meet us from their traditional circular thatched roof mud huts. The people of Ethiopia are wonderful, and the children exude all the joy and innocence that our children have had stripped away by TV and Playstations. The excitement of meeting new people became feverish as they clam-

oured to have their pictures taken and then fell about laughing as they saw themselves on the screen of our digital cameras. The children's father came across to welcome us and show us around his home. The hut was roughly divided into three sections – a general living space, what looked to be a sleeping area, and an area for the family cattle. Afterwards, he took us behind his home, where he was drying coffee cherries on a woven mat of banana leaves. Small producers in the region often sell red cherries for washing as their main cash income, but they reserve some of their cherries to dry themselves as a way of banking cash for the future.

We bought a bunch of bananas (and I mean a bunch, 20 or so still attached to the stalk, skilfully tied up in banana leaves), and were waved off like long-lost friends.

On to Sidamo

After travelling through what resembled an old Wild West

Aquella noche nos invitaron a una cena con platos y danzas tradicionales. Las danzas representaban muchas distintas culturas de todo el país. Después vino la ceremonia tradicional etíope del café, en que los granos son tostados en una cacerola sobre carbones ardientes, molidos a mano en un mortero. Finalmente, la infusión se prepara sobre las brasas en un elegante recipiente alto tradicional.

La ceremonia del café es muy popular y es una de las razones por las cuales la mitad de la producción de café de Etiopía se consume internamente. Pudimos comprobarlo cuando, al viajar por el país, el olor del café tostado flotaba en el aire de cada aldea por la que pasamos.

Una empresa exportadora local

Mi siguiente mañana, 1 de noviembre, estuvo animada por Yanní Georgalis, presidente de la empresa exportadora Moplaco Trading Co. Después de un breve debate sobre la función del "barista" para promover el café de calidad y dar al cliente la oportunidad de probar orígenes, salimos para visitar la planta. Lo que parecían ser cientos de mujeres estaban sentadas frente a mesas inclinadas de acero inoxidable, clasificando granos de café. Luego visitamos el nuevo establecimiento de producción de la compañía, un vasto complejo con equipos de selección de granos de alta tecnología.

Nuestro viaje a Sidamo

El día siguiente, 2 de noviembre, nos montamos en una flota de vehículos 4x4 para una excursión a Sidamo, donde veríamos las plantas de lavado y despujado. El anfitrión de nuestra 4x4 fue Asnake Bekele, director general de la Unión Cooperativa de Caficultores de Sidama. Nuestros conductores eran amos del camino, ya que tenían que adelantar constantemente y esquivar cabras, vacas, burros y enormes camiones en fracciones de segundo, ayudados por toques de bocina casi permanentes. Esto era en las rutas principales; se iba a necesitar aún mucha más habilidad en donde

M O P L A C O

(MOCCA PLANTATION COFFEE TRADING LTD)

BUY YOUR COFFEE
OF ALL

FROM THE SOURCE
COFFEES

GREEN COFFEE EXPORTERS
OF
DJIMMAH
SIDAMO
LEKEMPTI



GOURMET COFFEE SPECIALISTS
IN
MOKA HARAR
FINE BLENDS
WASHED ETHIOPIANS
ABYSSINIAN MOCCA

WORLD FAMOUS
HARAR STAR
BRAND

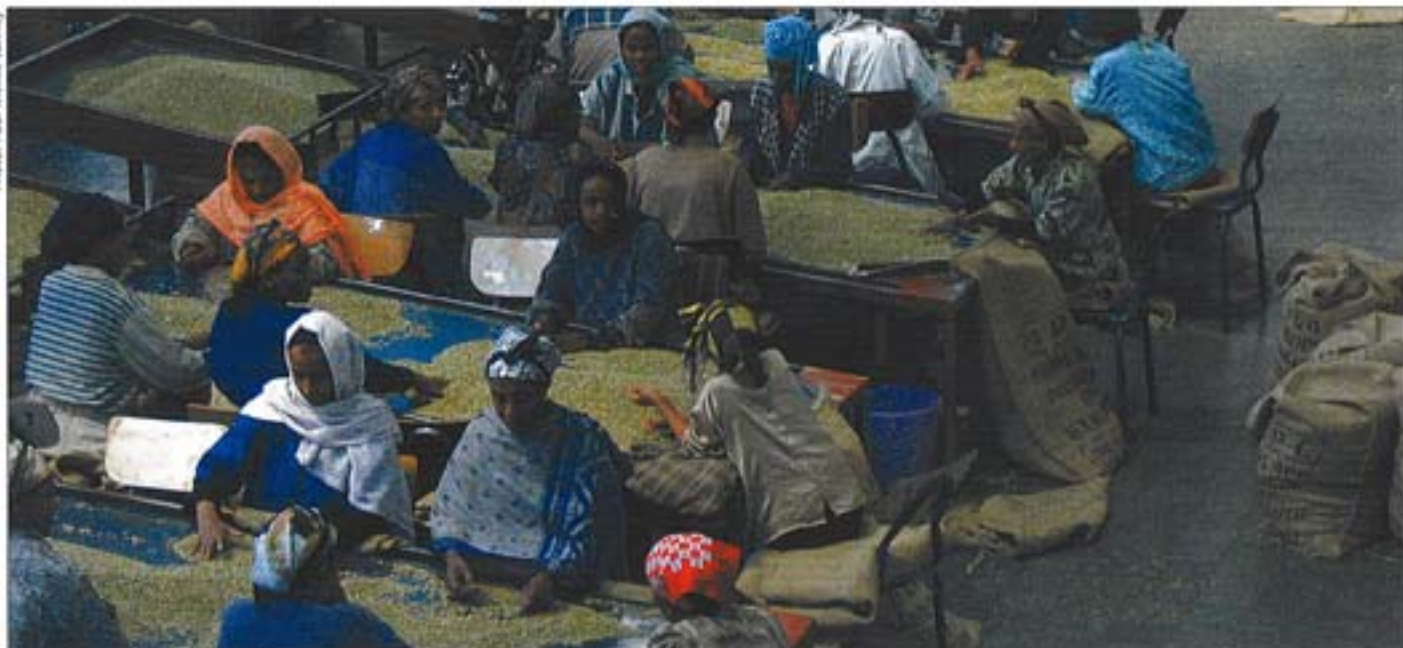
GROWN IN THE HIGHLANDS OF
HARAR



TEL: (251) 251 113453 & 113971
FAX: (251) 251 113972
HIGHER 01 KEB. 04 HOUSE 581
DIRE DAWA – ETHIOPIA
E-MAIL: moplaco@ethionet.et

www.abysianmocca.com

MOBILE: (251) 911 200186
TEL: (251) 112 757073 & 757069
FAX: (251) 112 753433
LIDETA K/KETEMA KEB. 27 HOUSE 436
ADDIS ABABA – ETHIOPIA



Sorting coffee by hand
Clasificación manual del café

THE TASTES OF ETHIOPIA

(with thanks to Philip Schlater for the following summary)

In coffee terms, Ethiopia offers a diverse range of flavours from its many regions:

Gimbi/Lekempti

In the West of the country, this area produces a full and fruity coffee, used by many to bring added character to blends.

Altitude: 1,700 to 2,200m
Cup: Good acidity, medium body with a fruity finish

Limu

Regarded as secondary to Sidamo and Yirgacheffe, Limu washed coffee still has a distinctive winery flavour.

Altitude: 1,400 to 2,100m
Cup: A well balanced cup. Medium acidity and body with a distinctive winery flavour

Djimmah

The bulk of Ethiopia's natural coffee exports come from Djimmah. Often used in blends, it commands a premium over other African unwashed arabicas due to its clean cup and good flavour.

Altitude: 1,650 to 2,000m
Cup: Light acidity, full bodied with a fruity straw flavour

Teppi/Bebeka

In the far southwest of the country are found the government-owned coffee plantations of Teppi/Bebeka. Of limited production, these coffees still offer opportunities for those looking for a well balanced cup, with a distinct 'wild' Ethiopian flavour.

Altitude: Teppi - 1,100 to 1,900m
Bebeka - 950 to 1,285m

Cup: Teppi - Low to medium acidity, well rounded with a smooth aftertaste
Bebeka - Light acidity, medium to good body with a light citrus flavour

Harrar

Famed the world over for its distinctive blueberry mocha flavour, Harrar coffee fetches some of the highest prices for unwashed coffee in the world market. The distinctive 'long berry' bean shape is increasingly hard to find, but the cup remains consistently excellent. Coffee in Harrar is not washed due to a marked lack of water resources and to the fact that the sundried coffee already fetches significant premiums.

Altitude: 1,510 to 2,120m
Cup: Medium to light acidity, full body, strong mocha flavour with blueberry notes

Sidamo

South of Addis, and grown at altitudes of up to 2,200m, Sidamo produces fine washed and exceptional unwashed coffees.

Altitude: 1,550 to 2,200m
Cup: Bright acidity, medium body with spicy and citrus flavours

Yirgacheffe

The region lies as an island in the middle of Sidamo. It was recognised as a distinct region in the 1960s and set apart because of the exceptional citrus and floral flavours found in its washed coffees:

Altitude: 1,770 to 2,200m
Cup: Bright acidity, medium body, marked jasmine and lemon flavours

LOS SABORES DE ETIOPIA

(con mis agradecimientos a Philip Schlater por el resumen siguiente)

En términos cafeteros, Etiopía ofrece una variedad de gustos, provenientes de sus muchas regiones:

Gimbi/Lekempti

En el Oeste del país, esta área produce un café pleno y frutado, que muchos utilizan para agregar carácter a sus mezclas.

Altitud: 1,700 a 2,200 m
Taza: Buena acidez, cuerpo medio con un dejo afrutado

Limu

Considerado secundario con respecto al Sidamo y Yirgacheffe, el café lavado Limu tiene un distintivo sabor a vino.

Altitud: 1,400 a 2,100 m
Taza: Una taza bien equilibrada. Acidez media y cuerpo con un característico sabor a vino

Djimmah

El grueso de las exportaciones de café natural de Etiopía provienen de Djimmah. Utilizado frecuentemente en mezclas, cuesta más que los otros arabicas no lavados africanos debido a su taza limpia y buen sabor.

Altitud: 1,650 a 2,000 m
Taza: Acidez ligera, de buen cuerpo con un sabor frutado a hierba

Teppi/Bebeka

En el suroeste del país se encuentran los cafetales gubernamentales de Teppi/Bebeka. Estos cafés de producción limitada ofrecen oportunidades para quienes buscan una taza bien equilibrada, con un particular sabor etíope "silvestre".

Altitud: Teppi 1,100 a 1,900 m
Bebeka 950 a 1,285 m
Taza: Teppi - Acidez baja a media, bien redondeado con un regusto suave.
Bebeka - Acidez ligera, cuerpo medio a pleno con un toque de cítrico

Harrar

Famoso en todo el mundo por su particular sabor de moka con arándanos, el café Harrar logra algunos de los precios más altos para el café natural en el mercado mundial. Su forma característica del grano de "cereza larga" resulta cada vez más difícil de encontrar, pero la taza sigue siendo excelente. El café en Harrar no se lava debido a la marcada falta de agua y al hecho que el café secado al sol ya logra sobrepagos significativos.

Altitud: 1,510 a 2,120 m
Taza: Acidez media a ligera, cuerpo pleno, fuerte sabor a moka con notas de arándano

Sidamo

Al sur de Addis, y crece a altitudes de hasta 2,200 m, Sidamo produce cafés lavado finos y cafés sin lavar excepcionales.

Altitud: 1,550 a 2,200 m
Taza: Acidez brillante, cuerpo medio con gusto a especias y cítricos

Yirgacheffe

La región es como una isla en medio de Sidamo. Fue reconocida como una región diferente en la década de 1960 y se destaca por los excepcionales gustos a cítrico y florales de sus cafés lavados:

Altitud: 1,770 a 2,200 m
Taza: Acidez brillante, cuerpo medio, marcado gusto a jazmín y limón.