

CUBA ALTURA LAVADO / TURQUINO LAVADO

Cuba est la plus grande île des Antilles, entourée par plus de 1500 petites îles.

Le café a été introduit au milieu du 18^{ème} siècle. Vers 1792, Haïti qui était le principal producteur de sucre, de fruits tropicaux et de café dans les Caraïbes, se souleva contre le pouvoir colonial français. Les esclaves dévastèrent les riches plantations et firent fuir leurs maîtres, une bonne partie desquels se réfugièrent à Cuba. Le café atteignit alors une véritable importance économique, car ils apportèrent une riche expérience dans la culture du café. Ils savaient que les terres montagneuses étaient les plus appropriées pour semer le café, car souples, profondes et riches en humus. Les émigrés s'établirent ainsi dans les contreforts de la Sierra Maestra.



Les zones de production se situent donc à l'Est « Oriente » (83% de la production sur les pentes de la Sierra Maestra), au Centre (« Las Villas » 11 % sur les pentes de la Sierra Escambray) et l'Ouest (« Pinar del Rio », sur les pentes de los Organos).

L'espèce botanique est essentiellement de l'Arabica, constituée par les variétés Bourbon, Typica, Caturra et Catuai.

La récolte se déroule de Juillet à Février. Ce café est préparé selon la voie humide.

Le Turquino Lavado, de crible 17, provient de la région de la Sierra Maestra. Il tient son nom du plus haut sommet montagneux. Le Cuba Altura Lavado est de crible légèrement inférieur (16).

Les grains sont d'une belle couleur vert clair à vert bleuté. La tasse est douce, parfaitement équilibrée. L'acidité est présente sans agressivité. La longueur en bouche est satisfaisante avec peu de rémanence. Le café mérite une torréfaction assez soutenue.

