



# Papouasie

## Nouvelle- Guinée

### SIGRI

Le café a été introduit vers 1937 de Jamaïque à l'aide d'un plant de caféier de type Typica (celui même qui donne le célèbre « Blue Mountain »).

L'Arabica (type « Typica », « Bourbon », et « Caturra ») représente 95 % de la production du pays. Près des 2/3 de la surface totale cultivée est exploitée par des fermes indigènes. Près de 75 % de la récolte provient des provinces des Highlands.

**Altitude :** De 1 300 à 2 100 m

**Récolte :** D'avril à septembre. Seules les cerises rouges sont cueillies à la main, plusieurs passages sont nécessaires.

**Préparation et traitement :**

Méthode humide, le café est principalement séché au soleil (parfois à l'aide de fours pendant la saison des pluies). Le triage est généralement fait à la main.

Des Arabicas excellents, il en est un : le café « Plantation SIGRI » dont l'emblème (le Paradisier) est imprimé sur les sacs. Il fait partie des grands crus mondiaux.

Sa tasse équilibrée offre volupté et rondeur. Les amateurs de fruits rouges pourront y découvrir de beaux parfums de groseilles agrémentés d'une pointe acidulée. A noter également le FJO Sarchi qui pousse sur les pentes du volcan Poas.

Taux de caféine : 1.30%

