

## Kenya AB

### О кофе

**Обработка:** мытая

**В чашке:** апельсин, черный чай, карамель, красные ягоды

**Урожай:** 2018/19

**Упаковка:** грейн про  
**Оценка:** 82,75

### О регионе

**Высота произрастания:** 1400-1800 метров над уровнем моря

**Район:** Центральное высокогорье (склоны хребта Абердэр и горы Кения)

**Сбор урожая:** июнь-август и ноябрь-март

Из всех кофейных происхождений Кения, конечно, одно из самых популярных. Кофе в эту чайную страну в начале 20 века завезли англичане. После того, как Кения обрела независимость в 1964 году, правила для кофейной отрасли были формализованы. Акцент был сделан на исследовательской работе, высокой технологии обработки, эффективной работе небольших кооперативов и экспорте через открытый аукцион.

Аукцион, возможно, стал одной из причин успеха кенийского кофе. Тот, кто предлагает наивысшую цену за конкретный лот на еженедельном аукционе, проводимом государственной компанией, получает этот кофе. Инсайдерские сделки строго запрещены. Образцы лотов на аукцион распространяются среди лицензированных экспортеров, которые оценивают их самостоятельно и передают своим потенциальным покупателям также. Экспортеры делают ставки на кофе в зависимости от своих оценок и предпочтений своих покупателей.

Эта простая прозрачная система позволяет получить высокое качество для покупателей и высокие цены для фермеров. У Кении есть и другое преимущество – только большие высоты, на которых растет кофе, и особенно удачная комбинация климата и состава почв.

Основная область посадок простирается к югу от горы Кения, имеющей протяженность более пяти километров, – почти до столицы, город Найроби. Есть и меньшая область посадок на склонах горы Элгон, по границе с Угандой. Большая часть кенийского кофе происходит из Центрального региона (так называемого Центрального высокогорья, Central Highlands). Грейд обозначает размер зерна: крупный AA, далее A, AB и B.

Эта Кения AB поступает с Центрального высокогорья с высот 1400-1800 метров над уровнем моря. За последние несколько лет нашей работы с Кенией эта, пожалуй, **одна из самых интересных по соотношению цены и качества.**

\*Рекомендуем этот кофе в обжарке темнее средней.