

JUANRA MONTERO

Tarrazu, Costa Rica

Pionniers de l'agriculture biodynamique dans la populaire région de Tarrazu au Costa Rica, JuanRa Montero et sa famille partent du principe qu'on doit rendre à la terre ce qu'on prend à la terre. L'harmonie entre la flore, la faune et le sol est une priorité pour eux, qui se souviennent encore combien les plantations du pays étaient mal traitées dans les années 1970 à 2000. Tous leurs efforts sont portés aujourd'hui vers la fertilité et la santé de leur terre, située à San Isidro de León Cortés, entre 1800 et 2000

Caractéristiques

JUANRA MONTERO

> Lot Iot 'Tanque', récolté à la ferme Monteroga, dans la région de Tarrazu au Costa Rica.

Variété Catuai

Altitude 1800 - 2000 m.a.s.l.

Récolte 2021

Procédé Semi-lavé

Traité à la station Tio Juan

Sélectionné Selva Coffee & importé par Hacienda La Minita



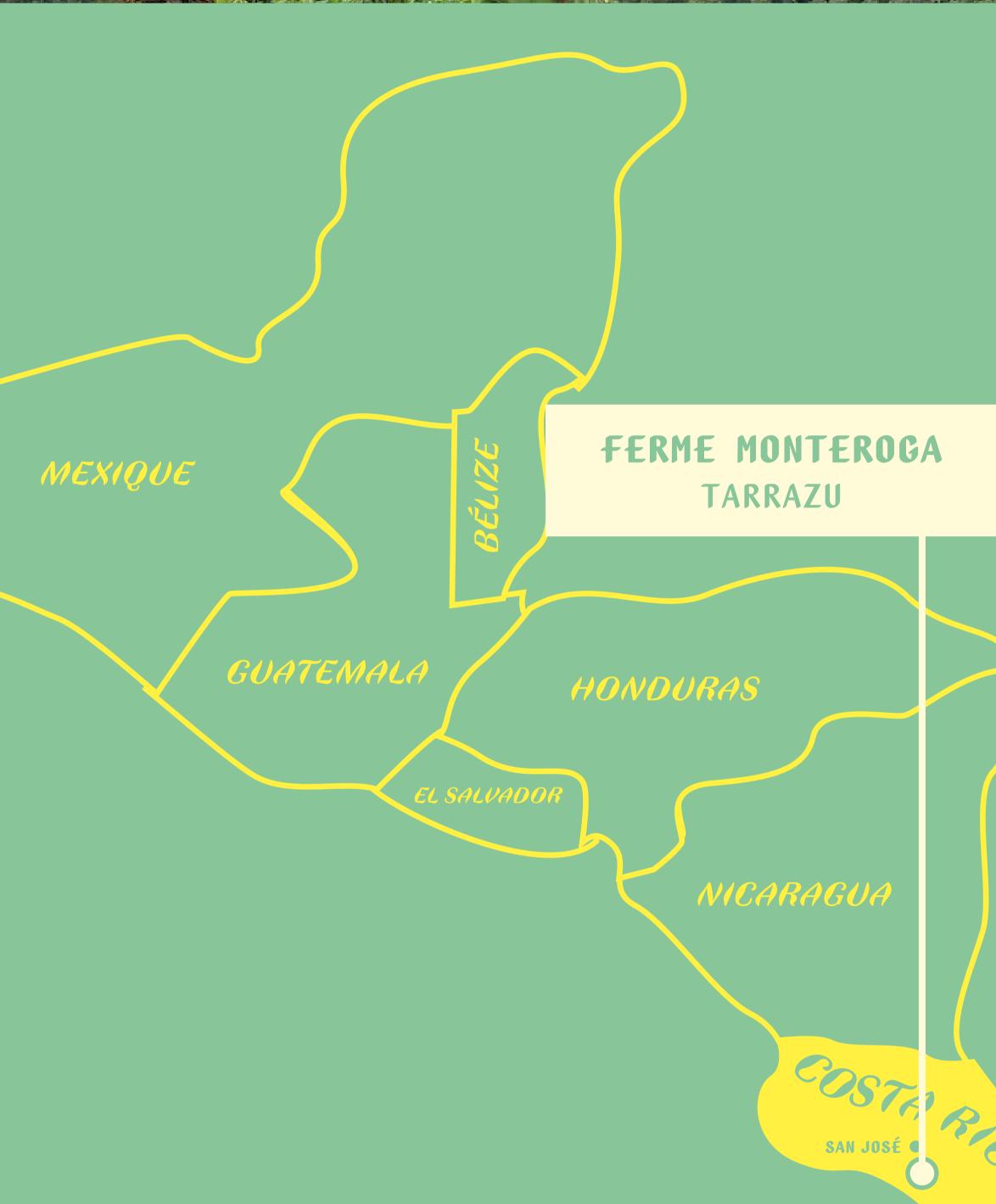
Montero et l'agriculture biodynamique

Pour éviter l'utilisation de produits chimiques sur ses plantations, JuanRa doit lui-même concocter les solutions à partir d'éléments de sa ferme afin d'enrichir les sols et de repousser les parasites et les maladies. Ce sont des solutions organiques qu'il a dû élaborer au fil de recherches et d'études sur le développement durable à la ferme. Tout le travail est orchestré à échelle humaine, au rythme de la nature. Au fil des années, sa réputation a attiré des classes d'étudiants agronomes intéressées d'apprendre, d'expérimenter et de partager ses idées sur l'agriculture biodynamique.

En plus du café, les Montero cultivent aussi des avocats et des grenadelles.

Une saine biodiversité végétale permettant également de diversifier les investissements et les revenus.





Le lot « Tanque » Le café que nous avons acheté provient du

lot « Tanque » (réservoir), qu'on a nommé comme tel parce qu'au centre de la plantation de 2-3 hectares on y trouve un bassin de poissons. Tout autour poussent des caféiers de la variété Catuai dont les baies rouges sont récoltées à maturité et envoyées à la station de lavage Tio Juan, située sur place.

La station Tio Juan Tio Juan a été créée en 2014 dans le but

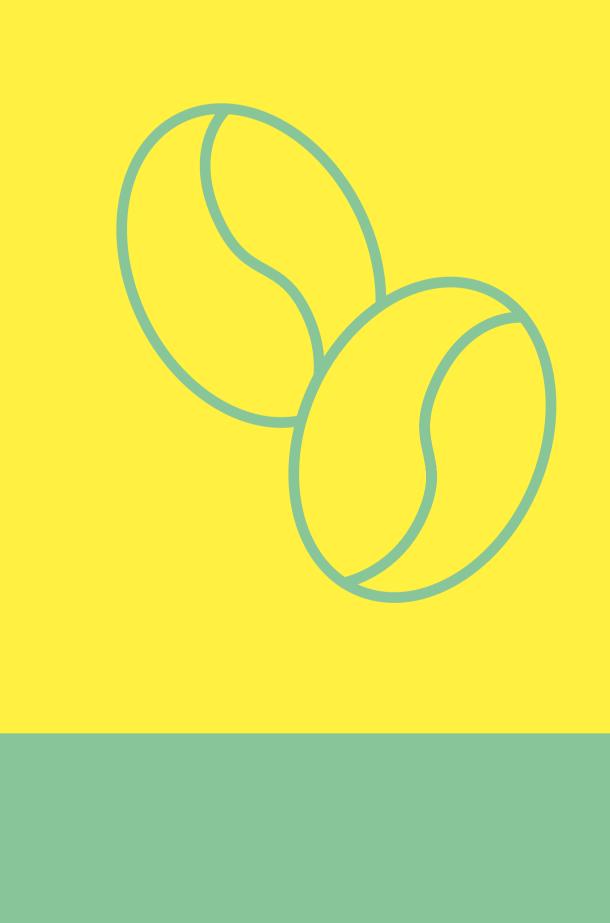
d'obtenir les meilleurs résultats tout en laissant une faible empreinte écologique. On trie d'abord les fruits en les immergeant dans un récipient d'eau recyclée grâce à une pompe. Tandis que les bons restent au fond du récipient, les mauvais fruits flottent tout simplement à la surface et seront enlevés du lot. JuanRa se sert ensuite d'une machine pour dépulper les grains par gravité, suite à quoi la pulpe trouvera une seconde vie sur la ferme.



fabriquer un outil à partir d'un mélangeur à peinture et de grosses brosses.

Cet outil spécial lui permet de « laver » les grains sans utiliser d'eau, avant de les faire sécher sur ce qu'on appelle des lits de séchage africains.

JuanRa a dû faire preuve d'inventivité et



JuanRa Montero nous livre aujourd'hui ce délicieux café

Grâce à l'aide de Selva Coffee,

Le café de Montero

de noisette et d'agrumes.»

« Délicieux

café aux notes

de chocolat,

aux notes de chocolat, de noisette et d'agrumes.

Réconfortant en filtre ou en espresso, il s'accorde naturel-

lement bien avec le lait.

On recommande un ratio 1:16

On recommande un ratio 1:16
pour un V60, soit 25 grammes
de café moulu pour 400
grammes d'eau à 94 degrés
Celsius, ou un ratio 1:3 pour
une machine espresso, soit 16
grammes de café moulu pour
48g sortant.



Selva Coffee Café Union

Crédits photos:

JuanRa Montero

