



دليل حصاد وتوريد القهوة الإثيوبية 2026 / 27

Ethiopian Coffee · Harvest & Sourcing Guide

التركيز الرئيسي: يرغاتشيفي / جديو · سيداما / سيدامو · جوجي — مع تغطية وطنية موجزة للمناشئ الأخرى

يقدم هذا الدليل نوافذ تخطيطية للحصاد والتصدير لأهم منشآت القهوة الإثيوبية لموسم 2026/27، مع توصية لفترة زيارة ميدانية مثالية لأغراض التصوير والتوثيق والعلامة التجارية. إثيوبيا موطن القهوة الأصلي ومن كبار منتجي القهوة العربية في العالم، بزراعة بستانية على ارتفاعات عالية وآلاف الأصناف المحلية (landraces) [1][2].

تنبيه أساسي

هذه نوافذ تخطيطية وليست مواعيد مضمونة. يختلف الحصاد الفعلي بحسب الارتفاع، والأمطار، والموقع المحلي، ومحطات الغسل. كذلك تختلف جاهزية التصدير بحسب طريقة المعالجة ومدة التجفيف والتكيف والطحن والتصنيف [1][2][4].

المناشئ الرئيسية

قوجي Guzi	سيداما / سيدامو Sidama / Sidamo	يرغاتشيفي / جديو Yirgacheffe / Gedeo
- التخطيط للحصاد المبكر: أواخر سبتمبر 2026 - الحصاد الرئيسي: أكتوبر – يناير - تخطيط تصدير المحصول الجديد: من ديسمبر 2026	- التخطيط للحصاد المبكر: أواخر سبتمبر 2026 - الحصاد الرئيسي: أكتوبر – يناير - تخطيط تصدير المحصول الجديد: من ديسمبر 2026	- التخطيط للحصاد المبكر: أواخر سبتمبر 2026 - الحصاد الرئيسي: أكتوبر – ديسمبر - تخطيط تصدير المحصول الجديد: من ديسمبر 2026

أفضل فترة للعلامة التجارية وزيارة الميدان

نافذة موصى بها — رحلة واحدة

تقريباً 1 نوفمبر – 10 ديسمبر 2026

Nov 1 – Dec 10, 2026

فترة عملية واحدة تغطي يرغاتشيفي وسيداما وقوجي، وتمنح أقوى فرصة لالتقاط نشاط الحصاد الفعلي المرئي: قطف الكرز الناضج · المزارعون أثناء القطف · فرز الكرز · محطات الغسيل · التخمير اللاهوائي · المعالجة الطبيعية · أسرة التجفيف · مقابلات المنتجين · مشاهد المزارع · معالجة العلامة التجارية الخاصة.

قطف الكرز الناضج · فرز الكرز · محطات الغسيل · التخمير اللاهوائي · المعالجة الطبيعية · أسرة التجفيف · مقابلات المنتجين · مشاهد المزارع · معالجة العلامة

الجدول الزمني من الحصاد إلى التوافر

نشاط الحصاد المبكر / التخطيط	أواخر سبتمبر Late Sep 2026
اتساع الحصاد	أكتوبر Oct 2026
ذروة الحصاد + الفترة المثالية للعلامة التجارية	نوفمبر Nov 2026
ذروة/أواخر الحصاد + أول توقّف مخطّط للمحصول الجديد	ديسمبر Dec 2026
لوط المرتفعات المتأخرة + التجفيف والتكيف	يناير Jan 2027
تزايد توافر القهوة الخضراء المعالجة	فبراير-أبريل Feb-Apr 2027

المناشئ الإثيوبية الأخرى — نظرة موجزة نوافذ تخطيط تقديرية ˙ تتفاوت بالارتفاع والأمطار

جيمما (Jimma) سبتمبر/أكتوبر – ديسمبر ˙ إنتاج كبير، طبيعية ومغسولة.	ليمو (Limu) أكتوبر – ديسمبر/يناير ˙ من أقدم المناشئ الغربية للتصدير.	نكمتي/وليقا (Nekemte/Wollega) أكتوبر – يناير ˙ تسمية تجارية واسعة، يتباين بالارتفاع.	كافا (Kaffa) أكتوبر – يناير ˙ موطن غابات القهوة، إنتاج غابي.
هرر (Harrar) أكتوبر/نوفمبر – يناير/فبراير ˙ معالجة طبيعية، نكهة فاكهية/نيبذية.	غرب أرسى (West Arsi) أكتوبر – يناير ˙ إنتاج تخصصي صاعد.	بالي (Bale) أكتوبر – يناير ˙ ارتفاعات عالية، إنتاج متنام.	بنش شيكو (Bench Sheko) أكتوبر – يناير ˙ منشئ غربية ناشئة.
إيلوبابور (Illubabor) أكتوبر – يناير ˙ إنتاج غابي/بنشاني تقليدي.			

مخطط المعالجة اللاهوائية الطبيعية



التخمير اللاهوائي يُجرى عادةً في أوعية/خزانات مغلقة قبل التجفيف؛ البروتوكولات تتفاوت بحدة بين المنتجين [4].

التجفيف والتكثيف — ملاحظات عملية

- يستهدف التجفيف رطوبة تقريبية 10%–12%.
- التكثيف هو تثبيت بعد التجفيف؛ أسبوعان إلى 4 أسابيع قد تكون مقاربة لعملية للدفعات المميزة، لكن لا توجد مدة إلزامية عالمية.
- التخمير الأطول أو التكثيف الأطول لا يعني تلقائيًا قهوة أفضل.

جدول مرجعي للمناشئ والمناطق

المنشأ	الحصاد الرئيسي	أفضل فترة زيارة	المناطق الرئيسية
يرغاتشيفي Yirgacheffe	أكتوبر – ديسمبر	أواخر أكتوبر – نوفمبر	جديب، بانكو جوتيتي، ووركا تشيليبسا، كونجا، أريتشا، إيديو
سيداما Sidama	أكتوبر – يناير	نوفمبر	بنسا، شانتاويني، تشيري، ألبا ونديو، دالي
قوجي Guji	أكتوبر – يناير	أواخر نوفمبر – ديسمبر	هامبيلا، أوراجا، شاكيسو، كيرتشا
جيمما / ليمو	سبتمبر/أكتوبر – ديسمبر	أكتوبر – نوفمبر	جيمما، ليمو
نكمتي / وليقا	أكتوبر – يناير	نوفمبر – ديسمبر	نكمتي، وليقا
كافا	أكتوبر – يناير	نوفمبر – ديسمبر	كافا
هرر	أكتوبر/نوفمبر – يناير/فبراير	نوفمبر – ديسمبر	هرار / هراغي الشرقية
غرب أرسى / بالي	أكتوبر – يناير	نوفمبر – ديسمبر	غرب أرسى، بالي
بنش شيكو / إيلوبابور	أكتوبر – يناير	نوفمبر – ديسمبر	جنوب غرب / غرب إثيوبيا

المصادر والمنهجية

تُعطى الأولوية لسلطة القهوة والشاي الإثيوبية، و«Coffee Atlas of Ethiopia»، والأبحاث المحكّمة، ومصادر القهوة التخصصية الموثوقة، ونستشهد بكل ادعاء واقعي/زمني مباشرةً. تتباين التقاويم المنشورة في حدود أسابيع بحسب السنة والمنطقة، لذا تُعرض النطاقات كنوافذ تخطيط وليست مواعيد قطعية.

1. سلطة القهوة والشاي الإثيوبية (Ethiopian Coffee & Tea Authority — ECTA) — تقاويم الموسم والمناشئ.
2. أطلس القهوة الإثيوبية (Coffee Atlas of Ethiopia) — الجغرافيا والمناشئ الدقيقة والارتفاعات.
3. أبحاث محكمة حول زراعة ومعالجة القهوة الإثيوبية وتنوع أصنافها المحلية.
4. مصادر صناعة القهوة التخصصية الموثوقة — بروتوكولات المعالجة اللاهوائية والتجفيف والتكثيف.

QUAFEE ˙ دليل حصاد وتوريد القهوة الإثيوبية 2026/27 — وثيقة تخطيط تجاري