



Een ruim assortiment eerlijke koffie, thee en chocolade, broodbeleg, kruiden, dranken, culinaire producten, sieraden en gebruiksvoorwerpen en trendy cadeauartikelen.

## Nieuwsbrief extra

jaargang 5

### Specialties

Niet eerder hebben we een 'extra editie' uitgebracht. En deze is er niet omdat de redactie zich verveelde; behalve het schrijven van een nieuwsbrief blijven er nog genoeg klusjes over en vaak is het schrijven van een nieuwsbrief op zichzelf al een hele uitdaging. Eerlijk gezegd was ook de hoop een beetje gevestigd op de medewerkers, zodat de redactie niet alles zelf zou moeten verzinnen. Maar tot nu toe stroomt de mailbox nog niet over van kopij.

De reden van deze extra nieuwsbrief ligt in het gegeven dat we drie speciale soorten koffie hebben gekregen, nou ja, beter is te zeggen dat we ze hebben ontvangen van de producent van Illimani koffie. Naast een goed assortiment van zijn eigen import, levert hij ook zogenaamde 'specialties'. Speciale koffie van speciale plantages die het waard zijn om apart op de markt te brengen omdat ze komen van plantages die maatregelen nemen om de voorwaarden van de koffieteelt zo goed en zo duurzaam mogelijk te maken.

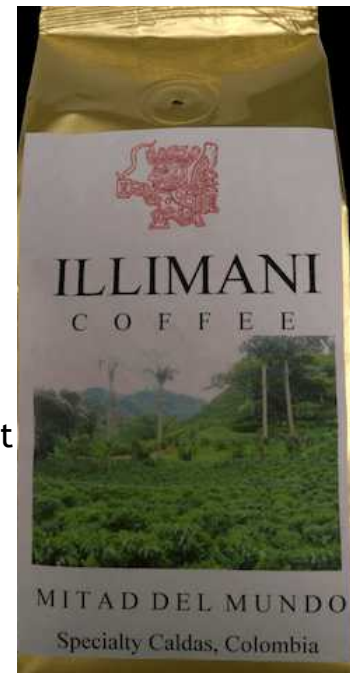
Een half jaar geleden hebben we een aantal proefpakketjes gehad en het heeft ons verbaasd hoe verschillend koffie van een verschillend gebied kan zijn. En dan gaat het alleen nog maar om *Arabica* koffie. Het is wel allemaal speciale koffie uit Latijns-Amerika; Brazilië, Colombia en soms ook Peru. Deze koffie-'merken', steeds afkomstig uit één gebiedje, wordt aangeduid met de term 'single origin' ofwel 'van één oorsprong'.

Koffie gaat dan verdacht veel lijken op de teelt van wijn; de streek, het klimaat en het ras zijn bepalend voor de smaak. In koffie (behalve Irish Coffee) zit dan geen alcohol, maar mede de droging en de branding zijn dan ook nog eens bepalend voor het eindresultaat. Toen de Nederlanders in de 17<sup>e</sup> eeuw koffieplanten naar Brazilië brachten, ging het om planten die oorspronkelijk uit Ethiopië stamden.

En na bijna vierhonderd jaar zijn daaruit allerlei rassen ontstaan, de één net wat scherper, zuurder of voller van smaak dan de ander; de één beter bestand tegen grotere hoogte, de ander van een lager gebied. Die opsplitsing in rassen is typisch Amerikaans; in het land van oorsprong en de omgeving daarvan heeft zich dat niet voorgedaan, waarschijnlijk ook omdat het in Ethiopië lange tijd vooral voor eigen gebruik werd verbouwd. Bij de beschrijving van de koffie zal ik de rassen wel vermelden, hoewel ik niet goed kan uitleggen waar die steeds voor staan. Misschien is het op internet te vinden...

## **'Single Estate' Caldas, Colombia**

De koffie groeit in het centraal Colombiaanse district Caldas. De eigenaar, Alberto Vallejo, teelt koffie sinds hij de Finca El Mango kocht in 1975. Sindsdien is hij een plaatselijk leider, door de aanleg van wegen, aquaducten, elektriciteit en opleidingen voor de bevolking. Hij vernieuwde de plantage, plantte nieuwe koffierassen, meer schaduwbomen, zodat de koffie in 80% schaduw staat (koffie is eigenlijk een boompje uit het woud) en experimenteerde met allerlei methoden om de productie te verduurzamen. Hij is een actief lid van de plaatselijke koffiecoöperatie om kennis en ervaring met andere koffieboeren te delen. De plantage is 7 ha groot, waarvan 5 ha productief. Hoogte van de plantage is 1500 m, regenval ongeveer 1700 mm en de gemiddelde temperatuur ca. 20 graden. Vochtvoorziening vindt plaats door regen en door water uit bronnen op het terrein. De jaarlijkse oogst belooft ongeveer 7000 kg. De koffiebonen worden nog eens gewassen na het ontpulpen (verwijderen van de bes om de koffieboon).



De gebruikte rassen zijn Caturra en Colombia y Tipica. De smaak van gezette koffie: lichte meloensmaak, zuurgraad gemiddeld, intense smaak in de mond met een zoete afdronk. Pittige, goed uitgebalanceerde smaak met een zoetig karakter en chocolade tinten. Speciaal voor espresso, voor gewoon gezette koffie en voor koude koffie.

## **'Single Estate' Tomila, Colombia**

De Finca San Pedro- La milagrosa ligt 15 km noord van de stad Ibagué in San Cayetano Alto, Colombia. De plantage van de familie Monroy beslaat ca. 40 ha, waarvan de helft koffie. De andere helft voor watermanagement, oerbos en grasland voor de vier ezels van de familie. De hoogte is 1650 tot 1850 m; de gebruikte rassen zijn Caturra en Castilla.

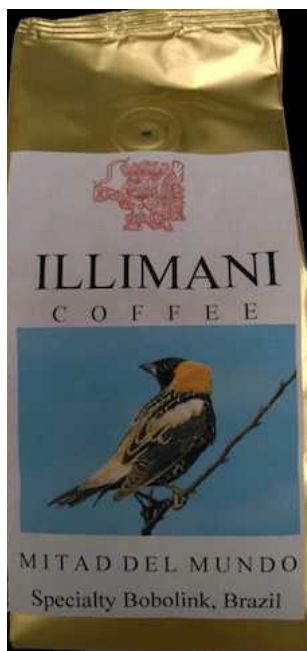
De oogsttijd is van januari tot mei en van augustus tot oktober. De oudste zoon is de verantwoordelijke voor de koffieproductie en ook voor het planten en vervangen van de koffiestruiken.

Als de rijpe bessen worden geplukt, gaan ze eerst 24 uur in een fermentatietank, voordat ze worden (schoon)gewassen en gedroogd. In de oogsttijd is meer personeel nodig. Om de goede huisvesting van het (tijdelijke) personeel, de goede voorwaarden voor koffieproductie, het duurzame gebruik van grond en water is dit een bijzonder bedrijf.

Het water komt van een beek bij het terrein; de grond wordt beschermd door veel bos en de koffieteelt op terrassen. Voor het drogen is een schuur gebouwd met een verhoogde vloer, om contact met dieren en insecten tegen te gaan. De smaak van de gezette koffie is karamel met tinten honing en wijn in een goede balans.

## **'Single Estate' Bobolink, Brazilië**

Fazenda Ambiental de Fortaleza is een boerderij in Mococo, het noordelijke deel van de staat Sao Paulo, grenzend aan het zuiden van Minas Gerais. Dit gebied is tamelijk bergachtig en gezegend met een mooi klimaat; warme dagen en koele nachten, omdat het wat verder van de evenaar aflight. Al in 1850 was het bedrijf al koffieboerderij. De familie Barretto heeft het al meer dan een eeuw in eigendom en sinds 2002 is het bedrijf overgenomen door Silvia Barretto en haar echtgenoot Marcos Croce. Sindsdien hebben ze de plantage omgebouwd van een traditioneel koffiebedrijf naar een duurzaam biologisch bedrijf. Ze werken veel samen met de hun burens, om ook de streek te verduurzamen. De koffiekwaliteit is sindsdien enorm verbeterd en opgeklommen van een bulkproduct naar een speciaal product. Ze zijn weliswaar nog niet biologisch gecertificeerd, maar ze zitten wel in het proces (wat enkele jaren duurt voor ze geheel biologisch mogen heten). Deze koffie is afkomstig van de eigen plantage, op een hoogte van ca. 1000- 1400 m. De koffie wordt zongedroogd. gebruikte koffierassen: Catuai, Mundo Novo en Obata Natural; oogsttijd mei tot augustus.



Profiel van de gezette koffie: abrikoos, chocolade, rum, fruitig en notig, iets zoet, gemiddeld stevig.

**Vanaf woensdag 1 juni in onze winkel.** Een kleine ontdekkingstocht van koffiesoorten die we in de winkel hebben zolang de voorraad strekt. Laat deze buitenkans niet liggen!