



Panama

VOGELVRIJE KOFFIE

AL TWINTIG JAAR IS KOFFIEBRANDERIJ BOOT KOFFIE UIT BAARN VERWIKKELD IN EEN ROMANCE MET FINCA HARTMANN UIT SANTA CLARA, PANAMA. DIT JAAR VLOGEN BOOT KOFFIE-AFGEVAARDIGDEN RICK MAAS EN DENNIS VAN ZAL NAAR DE EXOTISCHE ZUID-AMERIKAANSE KOFFIEPAREL OM DE KOFFIEBOEREN TE ONTMOETEN, ALLE ONTWIKKELINGEN MET EIGEN OGEN TE ZIEN EN VOORAL VEEL KOFFIE TE CUPPEN. OP ZOEK NAAR DE NIEUWE OOGST PANAMA BIRDSONG.

Tekst en fotografie **Dennis van Zal**

Spectaculaire bergtoppen, zingende paradijsvogels en grote bananenbladeren die naar ons lijken te wuiven: na een dag rijden in de Panamá Oeste Provincie hebben we nog geen koffieplant gezien. Daar komt nu verandering in. Met een schuin oog kijken we naar onze gehuurde Toyota die we vanwege het uitdagende parcours moeten achterlaten. Noelys, een nichtje van de familie Hartmann bij wie we op bezoek gaan, helpt ons met haar terreinwagen verder de berg op terwijl ze onze keus voor dit type huurauto in twijfel trekt. Na een hobbelige rit van 25 minuten arriveren we bij een kleurrijke blokhut met spectaculair uitzicht over The Cordillera Central, de centraal gelegen bergpartijen van Panama.

Hier, middenin de jungle richtte Ratibor Hartmann in 1950 de koffieplantage Finca Hartmann op. Zijn streven was geen enkele

boom of plant te kappen, maar de bestaande flora juist als ondersteuning en voeding voor de koffieplant te gebruiken. Zo ontstond zijn *shade grown bird friendly coffee*. Ratibor en zijn vrouw Dinorah kregen vijf kinderen: Ratibor Jr., Allan, Alexander, Aliss en Kelly, die nu samen Finca Hartmann runnen. Dochter Aliss buigt zich vooral over de administratie en externe communicatie, terwijl haar vier broers zich ontfermen over het reilen en zeilen van de plantage en ieder ook nog eigen projecten in het Arraiján district hebben.

SCORE VAN 86 OF MEER

Een prima plek voor een bed and breakfast, oordelen wij. Waarom is die er nog niet? Tessie Hartmann, Ratibor Juniors vrouw, wijst naar een gebouw in aanbouw en zegt: "Volgend jaar kunnen jullie daar overnachten." Struikelend over de honden leidt Tessie ons naar boven



Cupping met Ratibor en Aliss

De Paramese gesha

De naam gesha is afgeleid van het gelijknamige bergdorp in Ethiopië, waar koffie oorspronkelijk vandaan komt. De variëteit, die je herkent aan de slanke, langwerpige boon, maakt eind jaren zestig via Costa Rica zijn weg naar het kleine bergdorp Boquete in het westen van Panama. Pas in 2004, toen onder anderen Willem Boot tijdens de Best of Panama-wedstrijd de koffie boven de 90 van 100 punten scoorde, viel de gesha-variëteit wereld de faam ten deel die het verdient. Het was voor Willem direct ook het startsein om La Mula, een eigen plantage met de bloemige gesha te beginnen. Tien jaar later won de gesha van Willem The Best Of Panama in de categorie gesha.

→ de blokhut in, waar in een mooie open ruimte met uitzicht over de bergen een koffiebar en cuppingtafel klaarstaan. Onze zoektocht naar de nieuwe oogst Panama Birdsong is officieel geopend. We zoeken een gelaagd, zoet en kruidig smaakprofiel, bestaand uit tonen van kers, abrikoos en chocolade. Alleen koffies met een cuppingsscore van rond 86 punten halen de selectie. We proeven diverse nieuwe oogsten, maar ons Birdsong-profiel staat helaas niet op deze tafel. Als we klaar zijn met proeven, begeven we ons naar oma Dinorah, die nog altijd op de Finca Hartmann-plantage woont, waar een huisje voor ons gereserveerd is. Vanwege onze late aankomst heeft oma ons avondeten alvast klaargezet in opnieuw een mooi huisje en is zelf naar bed gegaan.

GESTROOMLIJNDE PLANTAGE

Met het geluid van druk kwetterende vogeltjes op de achtergrond worden we dankzij onze jetlag al om 4.00 uur wakker. We besluiten wandelend de omgeving te verkennen. Terwijl de mist langzaam wegtrekt, passeren we de eerste plukker van de dag. Vandaag hebben we een afspraak met manager Mabel van Los Cantares, een plantage die prijzen won voor haar gewassen en natural gesha. In Panama zijn veel plantages niet heel gestructureerd opgezet. Verschillende

variëteiten staan door elkaar. Dat is zeker niet het geval bij Los Cantares. Alle bloemen en planten staan gestroomlijnd in bakken en we spotten gesha, caturra, bourbon en catuai.

“Willen jullie eerst koffie en dan ontbijten? Of eerst ontbijten en dan de koffies?”, vraagt Mabel gastvrij. Weinig activiteiten gaan bij ons vóór koffiedrinken, maar ontbijten met vers fruit uit Panama hoort daar zeker bij. Als de buik is gevuld, zijn we klaar om te cuppen. Hoewel deze term voor het proeven en beoordelen van koffie veelgebruikt is in koffieland, had Mabel geen idee wat cuppen was. Dat is direct de charme van deze plantage: de kwaliteit van de koffies is zo hoog, maar kennis van vakjargon of zetmethoden is vrij summier. Dus maalt Rick zijn eigen bonen en zet ik de ketel op het vuur voor het opschenken van de koffies. Omdat dit het proeven beïnvloedt, nemen we groene koffiesamples mee terug naar Nederland om ze in onze eigen proefruimte nog eens te beoordelen.

KAMPIOENSKOFFIE

Niet alle Panamese plantages ontberen kennis. Barista's uit de hele wereld zoeken in Panama naar de beste koffie, waarmee ze een kampioenschap kunnen winnen. Koffie uit Panama staat bekend om de complexiteit, waardoor elke slok anders is. Vooral zoete en kruidige tonen

en die van chocolade komen naar voren. Dat maakt de koffie uitermate geschikt voor verschillende fermentatieprocessen.

Elida Coffee Estate bestaat al honderd jaar en breekt ieder jaar records met zijn natural gesha's. De Elida gesha won afgelopen juli de eerste prijs in Panama en werd verkocht voor een recordbedrag van 1029 dollar per pond.

We komen er Benjamin Put uit Canada tegen, die een aantal maanden op het landgoed verblijft om met Elida nieuwe fermentatieprocessen uit te proberen. Als wij Benjamin tegen het lijf lopen, vult hij een blauwe fermentatieton met koffiebesen. Met een app kan hij het fermentatieproces nauwkeurig volgen.

Uiteraard hoopt Benjamin op een goed resultaat, zodat hij deze koffie kan gebruiken voor zijn wedstrijden.

DRIE DAGEN CUPPEN

Als we na deze omzwervingen weer terug zijn op de Finca Hartmann-plantage, nemen we daar direct plaats aan de cuppingtafel, waar Ratibor en Aliss zelf de koffies bereiden. Bij de eerste ronde proeven ben ik even de weg kwijt, in positieve zin: wat een selectie koffies! Bij deze ronde scoren we niet op punten, maar selecteren we alleen de koffies die het beste passen bij het Panama Birdsong-profiel. Bij het zoeken naar nieuwe oogst is dat altijd de uitdaging voor een brander. In het beste geval →

“Bij de eerste ronde proeven ben ik even de weg kwijt, in positieve zin: wat een selectie koffies!”



De Afrikaanse droogbedden op de Hartmann plantage



De brander van Tessie Hartmann



“Het is zaak de *sweet spot* exact te vinden, om de balans van de koffie niet kwijt te raken”

→ merkt de consument niets van die nieuwe oogst. Dat betekent namelijk dat de nieuwe koffie perfect aansluit op de vorige. Merkt de consument wel verschil, maar vindt-ie de koffie lekkerder: ook goed.

We zijn in februari in Panama. Hier zijn de koffies pas anderhalve maand van de struik af, waardoor ze nog niet genoeg rust hebben gekregen om te ontwikkelen. Dat zorgt voor een gesloten smaak. Voor ons betekent dat meer rondjes om de cuppingtafel, omdat we beter ons best moeten doen om alle smaken te definiëren. Potentie proeven in deze koffies is niet moeilijk. Rick en ik kijken elkaar blij aan als we elke kop nog een keertje langs gaan. Zoet fruit, melkchocolade, noten, wijn: allerlei smaken ontploffen als bommetjes op onze tong. Drie dagen lang is de cuppingtafel voor ons gereserveerd. Het fijne van direct trade is dat je ook meteen je handtekening zet onder de gekozen koffies. In ons geval selecteren we zowel

de Panama Birdsong als de Panama Hartmann natural.

DE BLAUWE TON

In Panama lijkt het wel of de blauwe tonnen in de uitverkoop zijn. Op vrijwel elke plantage die wij bezoeken, zijn ze in groten getale aanwezig. Zo ook op de Finca Hartmann-plantage. De blauwe tonnen spelen een belangrijke rol in het anaerobe fermentatieproces, iets waarmee koffieboeren in Panama toch al twee à drie jaar mee bezig zijn. Aliss Hartmann vertelt dat ze de juiste fermentatiemethode nog niet helemaal hebben uitgedokterd. Het is zaak de *sweet spot* exact te vinden, om de balans van de koffie niet kwijt te raken. Als zoete, wijnachtige smaken te veel de overhand krijgen, doen die het karakter van de koffie teniet. Bij anaerobe fermentatie worden de koffiebesen niet ontpulpt, niet gewassen en in een afsluitbare tank of ton hermetisch afgesloten. De besen

Groen, rijp en bloemen aan één tak

Dit jaar is ongekend goed, horen wij tijdens onze reis van alle kanten. Een stabiel jaar met heel veel zon, weinig wind en regen. De rijpe besen bleven langer aan de struik zitten, waardoor de besen veel zoeter zijn. Een aantal was zelfs 15 procent zoeter dan vorig jaar. Na drie dagen cuppen op de Hartmann plantage zijn we van Volcan naar Boquete gereden om nog een aantal plantages te bezoeken.

De Bambito plantage was daar één van. Eigenaar Rafa Amar vertelt dat zo'n jaar ook zorgt voor vraagtekens. Zijn achtertuin, zoals hij Bambito noemt, is de droom van elke koffiefanaat. “Verdwalen is mij niet onbekend”, zegt Rafa. “Ik heb voor de zekerheid altijd een gps-tracker mee.”

Op zijn plantage doet zich dit jaar een opmerkelijk verschijnsel voor. “Kijk nou!” Rafa laat een aantal koffieplanten zien met ontluikende bloesem naast de rijpe en groene besen. “Wat moet ik hier nou mee?”, vraagt hij. De bloesem is weliswaar belangrijk voor de besen van volgend jaar, maar als de plant zo snel opnieuw in bloei komt, krijgen de besen die nog aan de takken zitten, te weinig voeding. Waarom nu al bloesem aan de takken verschijnt, weet Rafa ook niet. “Soms is het gewoon bidden en hopen”, zegt Rafa. “Maar ik hou van uitdagingen hoor.”





Yellow Catuai

fermenteren en door de opgebouwde druk ontwikkelt de smaak van de koffieboon snel en intens. Zonder ze te wassen worden de bonen op droogbedden of patio's gelegd. Deze methode is volledig gebaseerd op het feit dat koffie fruit is. De koffieboon absorbeert de sappige, fruitige kenmerken van het vruchtvlees. Afgelopen jaar hebben verschillende Panamese koffieproducenten prijzen gewonnen met hun anaerobe gefermenteerde koffies. Wij hebben er een hoop geproefd. Bij zeker de helft hadden wij nog moeite met de balans van de koffie.

HERINNERINGEN

Gebakken banaan, aardappelpuree, scharrelkip en zelfgemaakt mangosap met een geheim ingrediënt bedacht door oma Dinorah. Wat is het toch heerlijk als je tussen het cuppen door kan genieten van oma's kookkunsten. Dit is het laatste avondmaal voordat wij vertrekken naar Boquete, om andere plantages te bezoeken. Haar man, Ratibor senior, is twee jaar geleden overleden. Tot zijn

laatste dag genoot hij van al dat lekkers, vooral haar zelfgemaakte ijs ging er met liters doorheen. Dinorah en Aliss vertellen dat zelfs in het ziekenhuis het ijs niet aan te slepen was. Beiden schieten in de lach en halen meer herinneringen op. Oma Dinorah heeft de laatste jaren iets afstand genomen van alle projecten, maar ik zie een twinkeling in haar ogen als ik een foto van mijn koffieplant laat zien. Ze trekt een boek uit de kast om de koffieplant die thuis in mijn vensterbank staat op te zoeken. Uiteindelijk krijgt de variëteit pacamara de meeste stemmen. Als ik vertel dat ik deze koffieplant 'gewoon' in een tuincentrum heb gekocht, gaat het gelach over in verbazing. ■



Panama Hartmann Birdsong espresso

Stel je voor: een plantage gelegen in het tropische regenwoud, dicht tegen nationaal park La Amistad in de Panamese hooglanden. Tussen de koffie groeien inheemse grassen en bloemen. De grond wordt organisch bemest. Een onverstoorde, natuurlijke omgeving. In dit gebied floreren onder de schaduwbomen niet alleen de arabica koffiestruiken, ook vogels hebben het hier bijzonder naar hun zin. Zelfs zo, dat ze zich in de koffiestruiken zelf nestelen. In totaal zijn er door vogelaars meer dan 280 verschillende soorten gespot. Met recht dus vogelvriendelijke koffie! De vogels zingen de langzaam rijpende koffiebossen dagelijks toe.

Abrikoos, kers, zoet, kruidig - zo laat de Panama Birdsong zich omschrijven. Benieuwd?

Wij verloten onder onze lezers twintig zakken van 250 gram Panama Hartmann Birdsong.

Meld je aan voor de nieuwsbrief van *koffieTcacao* en Boot Koffie door een mailtje te sturen naar panama@koffietcacao.nl. Geef daarin aan dat je beide nieuwsbrieven wilt ontvangen en vermeld meteen je NAW gegevens.