

COLOMBIA LA VILLA DE DON JUAN ESPRESSO LIMITED EDITION - ESPRESSO & FILTER

Zwarte olijf, honing, tijm & dadel.



BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



Crop:
2023.

Land van herkomst:
Colombia.

Koffiesoort:
100% Arabica: Pacamara, Yeast Fermented & Washed.

Koffieplantage:
Finca La Villa de Don Juan.

Smaakindicatie:
Zwarte olijf, honing, tijm & dadel.

Zetmethode Filter:
Snelfilter, duwpot, iced en slow.

Ontmoet de koffieboer:

*Koffieboer: Juan Dario Gomez
Koffie: Colombia La Villa de Don Juan
Plantage: Finca La Villa de Don Juan, 1.820
meter boven zee.
Locatie: Isnos, regio Huila*

Koffieboer:

Juan Dario Gomez heeft zijn boerderij van zijn vader geërfd en heeft zich vanaf dat moment ingezet voor een consistente verbetering van de koffiekwiteit. Vanaf het allereerste begin heeft Juan zich toegelegd op innovatie en continu leren, wat heeft geresulteerd in de opmerkelijke koffiesoorten die hij in zijn assortiment heeft.

COLOMBIA LA VILLA DE DON JUAN ESPRESSO

LIMITED EDITION - ESPRESSO & FILTER

Zwarte olijf, honing, tijm & dadel.



B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



Naast Juan delen zijn tantes, neven en nichten dezelfde passie voor het verbouwen van koffie en hebben ze hun eigen koffieplantages. Wat deze boerderij echt onderscheidt, is de toewijding aan het produceren van onderscheidende koffiesoorten. Hun kracht ligt in de exquise smaken die ze minutieus ontwikkelen, waardoor ze een niche in de markt kunnen veroveren. Met een streven naar unieke smaakprofielen onderscheidt Juan zich van zijn collega's.

Organisatie

Regeneratieve landbouwpraktijken vormen de kern van hun aanpak. De boerderij biedt voldoende schaduw, waardoor koffie in zijn natuurlijke omgeving kan gedijen. Organische meststoffen worden gewetensvol gebruikt, waarbij prioriteit wordt gegeven aan de gezondheid van het ecosysteem. Deze praktijken beschermen niet alleen het land, maar dragen ook bij aan de uitzonderlijke kwaliteit van de koffie.



COLOMBIA LA VILLA DE DON JUAN ESPRESSO

LIMITED EDITION - ESPRESSO & FILTER

Zwarte olijf, honing, tijm & dadel.



B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



De plantage en de koffie:

De koffieplantage ligt op 1.820 meter. Dit is natuurlijk een gemiddelde, want de plantage van 8 hectare ligt in een berglandschap. De koffie-bessen worden selectief met de hand geplukt en alleen de rijpe rode koffie-bessen worden gebruikt. Na het plukken worden de bessen in een bad bekeken. Door de bessen te laten drijven, kunnen ze de eventuele onrijpe bessen er uit halen. De onrijpe bessen worden wel gebruikt. Deze worden verpulvert en het sap wordt gebruikt voor het fermentatieproces. Vervolgens worden de rijpe bessen ontpulpt. Dit betekent dat de koffieboon uit de koffiebes gedrukt wordt. De koffiebonen worden daarna in plastic tanks gegoten om te fermenteren

en daarbij wordt een mosto toegevoegd. Dit is een gecultiveerd sap van pulp koffie dat rijk is aan natuurlijke gisten. Daarnaast worden er ook Saccharomyces gisten toegevoegd. Dit is een gist wat bijvoorbeeld ook wordt gebruikt voor bier. De koffiebonen fermenteren vervolgens 72 uur. Na het fermentatieproces worden de koffiebonen naar een droog faciliteit gebracht waar ze zorgvuldig worden gecontroleerd en tijdens het drogen regelmatig worden omgedraaid. Dit zorgt voor een gelijkmatige droging. Het duurt 20 tot 30 dagen voordat de koffie droog en klaar is voor transport. Met smaaktonen van zwarte olijf, honing, tijm en dadel is dit echt een andere koffie dan je gewend bent. Een koffie die je gewoon moet proberen!

