



COLOMBIA MARIANA FIGUEROA DICUE C4P - LIMITED EDITION - ESPRESSO

Bramen, aardbeien en jam.

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



Crop:

2020 - 2021

Land van herkomst:

Colombia – Cauca.

Koffiesoort:

100% arabica – washed, variëteit Colombia.

Koffieplantage:

Mariana Figueroa Dicue, farm Los Naranjos, gemeente INZA, dorp Yaquiva.

Koffieboer:

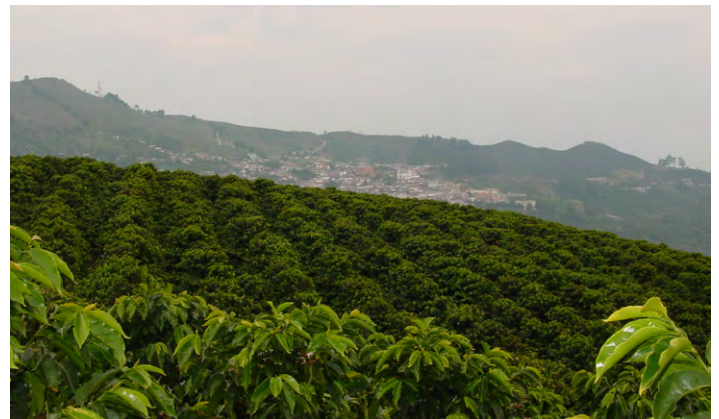
Dairo Heliberto Gonzales Jaramillo Laureles.

Smaakindicatie:

Bramen, aardbeien en jam.

Achtergrond:

Door corona is het nu onmogelijk om bij de boeren in de Competitie van Coffee for Peace voor de beste koffies van Cauca op bezoek te gaan. Deze koffies komen voort uit het Indiaanse koffiegebied Tierra Dentro in Cauca en zijn uit meer dan honderd inzendingen na een uitgebreide proeverij door verschillende proeflabs geselecteerd. We hebben via Zoom virtueel contact gehad. Het is bijzonder (en ook roerend) de boeren met mondkapjes op te zien als ze zich in het Spaans voorstellen en de veiling van hun koffies meemaken. Duidelijk is hoe trots en gemotiveerd de boeren zijn omdat hun kwaliteiten het ver schoppen! Op veilige afstand van elkaar stellen ze zich voor en vertellen ze over hun boerderij en werkwijze.





COLOMBIA MARIANA FIGUEROA DICUE C4P - LIMITED EDITION - ESPRESSO

Bramen, aardbeien en jam.

B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —



Mariana Figueroa Dicue van Finca Los Naranjos is een spontane, kleurrijke en trotse koffieboerin en zeer overtuigd van de kwaliteit van haar koffie. Haar totale boerderij omvat 3,5 hectare waarvan op 1,5 hectare koffie verbouwd wordt. Voor de prijswinnende koffie is alleen de arabica variëteit Colombia gebruikt. Deze werd door de F.N.C. in de vorige decennia ontwikkeld.

Mariana vertelt: “Koffie zorgt voor ons levensonderhoud en voor vooruitgang! Ik wil je vertellen over hoe we de hoge kwaliteit op onze boerderij produceren. We zorgen er allereerst voor dat we alleen de mooiste rijpe bessen plukken en gebruiken. Die wassen we heel grondig zodat alle vuildeeltjes eruit zijn. Daarna walsen we de bessen zodat het vruchtvlees rondom de pit gecrushed wordt. De koffiepitten – bonen worden daarna 48 uur in water gefermenteerd. Daarna laten we ze in de zon drogen gedurende twee weken en worden de bonen regelmatig gekeerd. Ik ben er heel trots op om één van de beste koffies van Cauca te produceren. Daarom: deze koffie moet je echt proeven!”



Coffee for Peace is een project waar Willem Boot, de broer van Barend Boot, een belangrijke rol in speelt en waarin koffieboeren in Colombia wordt geleerd betere koffie te verbouwen zodat zij een hogere prijs kunnen krijgen en de koffieteelt daarmee een beter alternatief wordt dan bijvoorbeeld de coca plant.

Meer informatie:

www.bootkoffie.nl/coffeeforpeace en
<https://coffeeforpeace.org>