



GUATEMALA SAN JERONIMO MIRAMAR HONEY ESPRESSO - LIMITED EDITION

Karamel, appel, donkere chocolade

B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



Crop:

2019

Land van herkomst:

Guatemala, regio Atitlan.

Koffiesoort:

100% Arabica, Catuai, Honey.

Koffieplantage:

San Jeronimo Miramar, 1500- 1700 meter hoogte
boven zeeniveau.

Achtergrond:

Koffie uit Guatemala was een van de eerste single origine koffies bij Boot Koffie 45 jaar geleden. Barend Boot herinnert zich hoe aandachtig zijn vader Jacob de Guatemala Koffie brandde en in de kopjes schonk. Barend: “Het beeld van mijn vader met deze koffie brengt het delicate volle aroma van zijn Guatemala koffie die boven de koffietafel zweeft, helemaal tot leven.” Deze Finca San Jerónimo Miramar is een prachtige en ecologisch diverse boerderij in de regio Atitlán in Guatemala. De eigenaar-exploitanten van de boerderij, de familie Bressani, gaan met het milieu, de werknemers en hun gemeenschap met veel zorg om. Een groot deel van de grond van de boerderij is een privé-natuurreservaat en ze hebben ook een laboratorium om natuurlijke methoden te onderzoeken voor het tegengaan van schimmels en ziektes in koffie. Ook exploiteren ze een zuivelbedrijf en produceren ter plaatse veel verschillende kazen en smeersels. De koeien die ze op de boerderij verzorgen, zijn een belangrijk onderdeel van het algehele biodynamische systeem. Daarnaast zijn er veel fruitbomen. Ook zijn er vogelkijk excursies.

Smaakindicatie:

Karamel, appel, donkere chocolade.

Zetmethode:

Espressomachine, espressokan, en geschikt als iced koffie. Mogelijk om met melk te nuttigen.



De boeren:

Giorgio en Gina Bressani zijn de vierde generatie eigenaar-exploitanten van Finca San Jerónimo Miramar. Ze staan altijd vroeg op. Ze hebben grote aandacht voor detail, focus op experimenten en innovatie. Ook met toewijding voor het verbeteren van hun gemeenschap en het leven van hun werknemers. Ze lijken onvermoeibare werkers, met ontegenlijk veel energie. Een reden hiervoor is dat honderden van de mensen het succes van hun boerderij voor hun levensonderhoud nodig hebben. Jarenlang was de koffieproductie geen winstgevend onderdeel van het bedrijf. De familie gebruikte hun zuivelfabriek om de koffiezijde te subsidiëren. Ook omdat ze wisten dat hun gemeenschap de banen nodig had die werden geboden door de meer arbeidsintensieve koffieproductie. Als je door de boerderij loopt, een klein dorp op zichzelf, kun je voelen dat de werknemers tevreden zijn. Kinderen spelen op een goed onderhouden speeltuin net buiten het huis van de Bressanis op de boerderij, gelegen naast de koffieverwerkings beneficio. Tot 2014 werd de koffie verkocht aan een lokale exporteur en was de prijs volkomen afhankelijk van de C-markt. Toen deze exporteur in dat jaar een ontstellend lage prijs bood, beloofden de familieleden elkaar om koffieklienten op een andere manier te gaan vinden. Zou Gina die op de universiteit in de VS zat, benaderde een plaatselijke koffiëbrander. De koffiëbrander vond de koffie geweldig en wilde haar kopen. Deze ervaring was hun toegangspoort tot specialty koffie. Door toepassing van een hoog niveau van gedetailleerde administratie en controles van de koffiëkwaliteit hebben ze hun kwaliteit snel geoptimaliseerd. Ze passen de koffieproductie voortdurend aan en luisteren naar wat de natuur hen vertelt. Meneer Arnoldo is verantwoordelijk voor de koffie productie.

