



# JEMEN PORT OF MOKHA MUHAMMED HADI ULTRA ESPRESSO

Bessen, chocolade, gedroogd fruit, citroenschil

**BOOT**  
BRANDERS UIT BAARN  
— 1973 —

## Intensiteit:



## Crop:

2019

## Land van herkomst:

Jemen, district Al Haymah Al Khariyyah, op 2150 meter hoogte boven zeeniveau.

## Koffiesoort:

Variëteiten: 100% Arabica, Udaini, natural, gedroogd op verhoogde Afrikaanse droogbedden.

## Koffieplantage:

Koffieboer Muhammed Hadi, plantage Bait Alal, 12 hectare.

## Smaakindicatie:

Bessen, chocolade, gedroogd fruit, lichte citroenschil, zeer sappig. SCA score 90,25.

## Zetmethode:

Filter, V60, Chemex, Aeropress, duwpot/cafétière, cona. Mogelijk om met melk te nuttigen.

## Achtergrond:

BOOT heeft in de Jemen Port of Mokha auction van Mokhtar Alkanschali eind 2019 een nieuw microlot gekocht, deze keer van koffieboer Muhammed Hadi. We betaalden hiervoor USD 40,- per lb.

Jemen koffie van deze kwaliteit is een unieke sterren koffie, die volgens Barend Boot het beste te ervaren is in een wijnglas of een rond glas voor espresso. Het wijnglas helpt je om de werveling van het hele aroma spectrum van de koffie te ervaren. “En als dan tegelijk met de aroma’s de koffie je mond in glijdt, dat is zo bijzonder” zegt Barend. “Alsof je even de hemelpoort binnen gaat, zo breed van smaak. Met tonen van bessen, pure chocolade, gedroogd fruit, citroenschil en sappig. Geweldig”!

De Jemen koffie van Port of Mokha en Mokhtar boden wij in 2018 ook aan en deze was in korte tijd uitverkocht. Zoveel mensen jubelden over deze koffie. Dit zijn prachtige koffies met een wel heel bijzonder verhaal: “In een klein houten bootje ontvluchtte koffiehandelaar Mokhtar Alkanschali het recente oorlogsgeweld in Jemen. Zijn koffer was gevuld met koffiebonen en koerste naar de Verenigde Staten. Deze koffiebonen moesten het predicaat ‘beste koffie van de wereld’ krijgen. Dankzij de inspanningen van Mokhtar Alkanschali wordt Jemenitische koffie tegen de verschrikkelijke oorlogsverdrukking in weer beroemd.”

## Voorbeelden recept:

Aandachtig met de hand zetten met een half automatische espressomachine en vers malen levert altijd een beter resultaat.

Het recept voor Espresso is afhankelijk van merk half automatische espressomachine. Barend Boot krijgt een zeer goed resultaat bij de Quickmill machine met een iets lagere temperatuur water (tussen 88 en 92 graden), gewicht in 2 kops bakje filterhouder 17 gram gemalen koffie in, zettijd 25-30 seconden, 41 tot 45 gram gezette koffie uit.

Serveren in voorverwarmde kopjes of dubbelwandige glazen. Ook iets kouder zal de espresso verrassend smaken!

