



JEMEN PORT OF MOKHA MUHAMMED HADI ULTRA FILTER

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/cafetière, cona. Mogelijk om met melk te nuttigen.

Achtergrond:

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

Jemen filter koffie van deze kwaliteit is een unieke sterren koffie, die volgens Barend Boot het beste te ervaren is in een wijnglas. 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 Alkanshali 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 Alkanshali wordt Jemenitische koffie tegen de verschrikkelijke oorlogsverdrukking in weer beroemd.”

Voorbeelden recept:

Aandachtig met de hand zetten met een filter zetmethode, experimenteren en vers malen levert altijd een beter resultaat. Water opschenk temp. 88 graden – 92 graden.

Bij gebruik V60: 20 gram gemalen Koffie, 300 gram water, 40 gram ‘bloom’ tot 30 seconden, 2nd ‘pour’ tot 300 gram. Bij 1:35 minuut klaar zijn met de pour. Eindtijd 2:35 minuut. Decanteren en puur serveren in wijnglazen. Bij gebruik Chemex 3 kops: 20 – 23 gram gemalen koffie, 300 gram water, zettijd maximaal 3 minuten. Decanteren en puur serveren in wijnglazen.

Ook als de koffie afkoelt, krijg je een nog beter resultaat. Ook koud is de koffie heerlijk, een sappige koffiedrank.

