



PANAMA DON PEPE JAVA NAF - ULTRA-LIMITED

Tropisch fruit, ananas, rozijnen, kaneel, limoen

B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



Crop:

2019/2020

Land van herkomst:

Panama.

Koffiesoort:

Java, NAFA = anaerobic.

Koffieplantage:

Don Pepe.

Smaakindicatie:

Tropisch fruit, ananas, rozijnen, kaneel, limoen.

Achtergrond:

Zes jaar geleden proefde ik de Don Pepe Java koffie in Panama. Toen wist ik dat ik deze bijzondere koffie in Nederland wilde introduceren. Het is zo ver, Boot Koffie kon recent een zeer kleine hoeveelheid inkopen.

Meteensmaakbeschrijving “tropisch fruit, ananas, rozijnen, kaneel, limoen” en een beschikbare hoeveelheid van ongeveer 12 kg gebrande koffie is dit de definitie van een echte Boot Koffie Ultra!

Ik herinner mij als de dag van gisteren mijn ontmoetingen met Don Tony, de inmiddels



overleden koffieboer van Don Pepe Estate. Een hele stevige man met handen als kolenschoppen en dikke vingers, verlegen en innemend trots op de koffies die hij ons voorzette, “Ik voelde uit zijn verhaal een blijde trots dat hij als eenvoudige boer zo’n goedlopend bedrijf heeft kunnen opzetten. Een zeer sympathieke koffiefamilie!” Boot koffie heeft de afgelopen 20 jaren diverse malen actief samengewerkt met Don Pepe Estate en koffies in Nederland geïntroduceerd.

Don Pepe Estate Coffee is een familieboerderij uit de bergrijke streek Volcancito nabij Boquete dat zich sinds 1898 onafgebroken heeft toegelegd op de koffieteelt en daarmee een van de eerste in koffie gespecialiseerde bedrijven in Panama was. Al zes generaties koffieboeren verbouwen de koffiestruiken op een hoogte van 1.700 tot 1.890 meter. Deze bessen profiteren het hele jaar door van een microklimaat met een gemiddelde temperatuur van 21°C en een neerslag van 2.950 mm die in combinatie met vulkanische aarde een buitengewoon aroma en een buitengewone smaak opleveren.





PANAMA DON PEPE JAVA NAF - ULTRA-LIMITED

Tropisch fruit, ananas, rozijnen, kaneel, limoen

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Vele arabica variëteiten zijn in de vorige eeuw uit alle windstreken naar Panama gebracht om hun geschiktheid te testen in de unieke Panamese microklimaten. Het klimaat in Panama wordt gevormd door de warme instroom van lucht vanaf de Caraïben en de koele luchtinstroom vanaf de Pacific die op de centrale bergkammen in elkaar vloeien. De veelbesproken Panamese Geisha variant kent haar oorsprong begin 1930 in Ethiopië. De Java arabica variant – het laat zich raden – heeft haar oorsprong op Java.

De smaak van deze variëteit is door zijn pittigheid in combinatie met de zoetheid van onder andere ananas en kaneel uniek en onderscheidend.

“NAFA” is de Panamese benaming van anaërobe fermentatie van de rijpe koffiebesen die daarna gedroogd worden. Bijna alle koffie ondergaat enige fermentatie van het fruitmateriaal van de bes. Bij het anaërobe proces worden de super-rijpe koffiebesen in een afgesloten tank gehouden zodat er geen zuurstof bij het fermentatieproces kan komen. Dit duurt enkele dagen en zorgt voor de verdieping van de fantastische smaak. De koffiebesen worden daarna langzaam op natuurlijke wijze gedroogd op verhoogde bedden, zodat de koffiebonen alle gelegenheid krijgen om de smaak van de besen-pulp op te nemen.

Don Pepe Estate streeft ernaar om de koffie te produceren volgens strenge, milieuvriendelijke processen waarbij gebruik wordt gemaakt van de nieuwste technische ontwikkelingen op het gebied van apparatuur met een laag watergebruik. Don Pepe Estate laat ongeveer 10% van de productieve gronden rusten om het aangrenzende regenwoud te behouden.

