



PANAMA FINCA LA CABRA – GEISHA NATURAL – ULTRA LIMITED

Bloemig, Zoet fruit, Kaneel & Chocolade.

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



Crop:

2021

Land van herkomst:

Panama.

Koffiesoort:

100% Arabica – Geisha – Natural.

Koffieplantage:

Finca La Cabra.

Smaakindicatie:

Bloemig, Zoet fruit, Kaneel & Chocolade.

Zetmethode Filter:

Duwpot, iced en slow coffee.

Zetmethode Espresso:

Espressomachine en met melk.

Achtergrond:

Finca La Cabra: een spannende, experimentele koffiefarm in Panama

Welkom op Finca La Cabra (de geit), de plantage die in 2017 werd gestart door Willem Boot, zijn vrouw Catherine Cadloni en koffiepartners John en Lynelle Lawrence, die eigenaar zijn van Mudhouse Coffee Roasters in de staat Virginia, USA. Het land waar La Cabra is gevestigd was voorheen nog nooit voor intensieve landbouw gebruikt. De farm grenst aan een grote rivier en een dichtbebost stuk land waardoor het oase-achtig aanvoelt. La Cabra biedt ook prachtige uitzichten; naar het zuiden richting het immens groene, tropische bos en naar het oosten met het verre uitzicht op de Stille Oceaan.

La Cabra ligt op een gemiddelde hoogte van 1550 meter en in de directe omgeving van de farm zijn slechts enkele andere plantages gevestigd. Het bekende plaatsje Boquete is ruim een uur rijden over een steile, onverharde weg die tijdens de regentijd vrijwel onbegaanbaar is. Op de farm hoor je een kakafonie van geluiden door de talrijke zangvogels en andere tropische dieren, zoals de brulapen die in het nabijgelegen bos wonen.

De farm wordt beheerd door Kelly Hartmann, wiens familie ook zeer bekend is door de bekroonde Panama Birdsong koffie. Onder de Kelly's leiding heeft Willem verscheidene internationale koffieprijsen in de wacht kunnen slepen.





PANAMA FINCA LA CABRA – GEISHA NATURAL – ULTRA LIMITED

Bloemig, Zoet fruit, Kaneel & Chocolate.

B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Finca La Cabra omvat bijna 20.000 koffiestruiken van drie verschillende variëteiten: Geisha, AF1 en AF2. Meer dan de helft van de struiken is ontwikkeld met de zaden van Finca La Mula, de plantage die Willem in 2007 begon. Twintig procent van La Cabra is beplant met AF1, een aan Geisha verwante variëteit die werd geselecteerd op een verlaten onderzoeksboerderij in El Salvador. De laatste 20% van La Cabra is aangeplant met AF2, een andere aan Geisha verwante variëteit.

Willem Boot raakte gefascineerd door de Geisha-variëteit sinds de allereerste proeverij van deze koffie in 2004. De Geisha soort komt oorspronkelijk uit het westen van Ethiopië. De geurige en zoete smaak van Geisha met de afdrank van tropische bosvruchten is uiterst uniek. Daarnaast zijn ook de experimentele soorten AF1 en AF2 zeer de moeite waard. Behalve dat deze nieuwe variëteiten bijdragen aan de genetische diversiteit op de farm, hebben ze ook unieke eigenschappen in vergelijking met de Geisha-soort, in hun smaakprofiel en in het uiterlijk van de planten.

Ook is het vermeldenswaard dat de Geisha variëteit ook tolerant is voor ziekten zoals koffiebladroest. Deze veerkrachtige eigenschap van Geisha is uiterst nuttig. Ziekteresistentie is ook belangrijk omdat Finca La Cabra vrijwel een biologische plantage is, waar natuurlijke processen worden gebruikt om de best mogelijke koffie te verbouwen. Dit is één van de vele op duurzaamheid gerichte condities die wij op Finca La Cabra volgen.

