

PANAMA HARTMANN GEISHA - ULTRA LIMITED

ESPRESSO & FILTER

Rode bes, bosaardbei & bloemig



W I L L E M
B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



De Panamese Geisha

De naam Geisha is afgeleid van Gesha, het bergdorpje in Ethiopië, waar de koffie oorspronkelijk vandaan komt. Deze koffievriant met een slanke en langwerpige boon komt via Costa Rica eind zestiger jaren naar Boquete in Panama. De variëteit Gesha groeit al 40 jaar in Panama, maar pas in 2004 werd de koffie serieus genomen en op kwaliteit uitgezocht. Het was Willem Boot die de koffie scoorde met 90 punten en met een maximum van 100 punten is dat erg hoog. De Gesha variëteit staat bekend om zijn exotische en bloemige smaken. Het was voor Willem Boot het startsein om een eigen Gesha plantage te beginnen onder de naam La Mula. 10 jaar later won de Gesha van Willem The Best Of Panama in de categorie Gesha. Nu is deze variëteit niet meer weg te denken in de koffiewereld. De naam Geisha op de verpakking brengt alle smaak fantasieën op gang, zonder de koffie überhaupt geproefd te hebben. Niet alleen de koffie kent een enorm smaakpalet, maar het begint al bij de bes. Elk jaar zijn we in Panama om koffie in te kopen en natuurlijk stop je dan ook een paar bessen in je mond. We nemen je even mee de koffieplantage over:

“Rick en Dennis zijn in Panama op de hartmann plantage. Na een korte nacht door de jetlag, worden we opgehaald door Alexander Hartmann. We rijden in een buggy omhoog richting de 1800 meter langs allerlei variëteiten. Het voelt als een tenniswedstrijd waarbij we continu links en rechts kijken. Na een hoop gehobbel parkeert Alexander de buggy en worden we verwelkomd door een mega grote blauwe vlinder. Dennis loopt met zijn telefoon er achteraan voor een poging om de vlinder op de foto te krijgen. Veel verder dan een aardig filmpje komt hij niet. Alexander wenkt ons naar boven en verdwijnt tussen de struiken. Al snel merken we dat deze koffiestruiken veel hoger en groter zijn. Het is februari en er is nog geen bes geplukt. Een goed teken zegt Alexander, want dit betekent dat de bessen langer rijpen. Wat zijn deze koffie bessen groot! Roept Rick. Hier passen twee bessen in van bijvoorbeeld een variëteit Caturra. In een koffiebes kun je al deels proeven hoe de koffie uiteindelijk gaat smaken. Met enthousiasme stoppen we allebei een bes in onze mond. Het valt even stil. Alexander is inmiddels 30 meter verder, maar wij staan nog even na te genieten van de smaken in de Geisha koffiebes. Zoveel meer diepgang dan een bes van een andere variëteit”.

PANAMA HARTMANN GEISHA - ULTRA LIMITED

ESPRESSO & FILTER

Rode bes, bosaardbei & bloemig

Intensiteit:



Crop:

2021/2022.

Land van herkomst:

Panama.

Koffiesoort:

100% Arabica, Geisha & Natural.

Koffieplantage:

Finca Hartmann Estate, district Volcán.

Certificering:

Direct Trade.

Smaakindicatie:

Rode bes, bosaardbei & bloemig.

Zetmethode filter:

(Snel)filter, duwpot, iced en slow.

Zetmethode espresso:

Espressomachine, volautomaat en met melk.



B O O T

BRANDERS UIT BAARN

— 1973 —



Ontmoet de koffieboer:

*Koffieboer: Familie Hartmann
Koffie: Panama Hartmann Natural
Plantage: Finca Hartmann Estate
Locatie: District Volcán*

Koffieboer:

De familie Hartmann is één van de pioniers van de productie van specialty koffie in Panama. Alois Strasil Hartmann emigreerde naar Panama. Zijn zoon Ratibor Hartmann legde in 1940 de basis voor Finca Hartmann. Finca Hartmann is een 3e

PANAMA HARTMANN GEISHA - ULTRA LIMITED

ESPRESSO & FILTER

Rode bes, bosaardbei & bloemig



B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



en 4e generatie familiebedrijf. Alle familieleden zijn gepassioneerd betrokken bij het leiden van de finca. Koffie is voor hen een manier van leven, hun cultuur, hun familie - veel werk, maar ook veel liefde, passie en toewijding, wat resulteert in een constante, hoge kwaliteit van hun koffie. "Mijn vader heeft de koffieproductie altijd gekoppeld aan het behoud van het milieu." Ratibor Hartmann

De plantage en de koffie:

Finca Hartmann werd in 1940 opgericht door Ratibor Hartmann en werd wereldberoemd, vooral vanwege de duurzame landbouwpraktijken en biodiversiteit. Alle koffie wordt verbouwd in de schaduw van inheemse bomen die ook dienen als leefgebied voor tal van vogelsoorten. De finca bestaat uit verschillende kleinere boerderijen/percelen, allemaal gelegen tussen 1.300 en 2.000 meter boven de zeespiegel met bijna 100 hectare bosreservaten grenzend aan het Parque Nacional de La Amistad. Deze Natural wordt gedroogd op Afrikaanse bedden, dit zijn verhoogde bedden en bevorderen de luchtcirculatie. Deze methode is veel sneller, schoner en efficiënter dan het drogen op de traditionele betonnen patio's.



Natural koffie:

Het proces van ongewassen koffie is de oudste verwerkingsmethode die er bestaat. Bij dit proces is extreme nauwkeurigheid vereist. De geplukte koffiebesen worden in de zon gelegd: de bes droogt uit waardoor de boon makkelijk te verwijderen is met een zogeheten 'huller'. Dit is een machine die de koffiebes kraakt en de koffieboon eruit duwt. De duur van het drogen verschilt tussen de 8 en 12 dagen. Dit is afhankelijk van het weer. Het is heel belangrijk om de koffiebes op tijd weg te halen, zodat er geen over-fermentatie plaatsvindt. Drogen op deze manier gebeurt op patio's of op verhoogde droogbedden. Wij geven voorkeur aan het laatste, omdat dan ook de wind er goed onderdoor kan voor de optimale droging. Wat doet het met de smaak? Doordat het vruchtvlees in de zon uitdroogt, trekken de suikers van het vruchtvlees in de koffieboon. Hierdoor heeft deze koffie veel zoete smaak tonen. Met als resultaat: een intenser smaakprofiel met een subtiele body.

Organisatie

Op de plantage werken normaal gesproken ongeveer 35 personen. In de oogsttijd wonen 200 inheemse families op de plantage. In Panama verzorgen de koffieboeren ook huisvesting voor hun personeel. De familie Hartmann zorgt voor een veilige, goede leefomgeving, voorzien van elektriciteit en schoon drinkwater. Zeker niet vanzelfsprekend in de koffiewereld!

PANAMA HARTMANN GEISHA - ULTRA LIMITED

ESPRESSO & FILTER

Rode bes, bosaardbei & bloemig

Intensiteit:



B O O T

BRANDERS UIT BAARN

— 1973 —



Futureproof Coffee Collective:

In Latijns-Amerika behoort Panama tot de relatief welvarende landen, vergelijkbaar met Chili, Argentinië en Mexico. Het heeft het hoogste minimumloon in de regio. De familie Hartmann hecht veel waarde aan om hun werknemers een fatsoenlijk inkomen te betalen en te voorzien in een goede woon- en leefomgeving. Alleen op deze manier kunnen bijvoorbeeld de plukkers daadwerkelijk de juiste, rijpe bessen plukken. In plaats van lukraak te plukken voor een zo hoog mogelijke kilo opbrengst. De plantage heeft voldoende natuurlijk water en de teelt midden in het regenwoud zorgt voor een uitstekende bodem en minimale milieubelasting.

Zuivere koffie en dat proef je!