



# PANAMA HARTMANN GEISHA WASHED - ULTRA

Jasmijn, earl grey thee, veel fruit, complex, passievrucht

**B O O T**  
BRANDERS UIT BAARN  
— 1973 —

## Intensiteit:



## Certificaat:

Direct trade

## Crop:

2019/2020

## Land van herkomst:

Panama

## Koffieplantage:

Finca Hartmann.

## Branding:

Espresso en filter

## Smaakindicatie:

Jasmijn, earl grey thee, veel fruit, complex, passievrucht.

## Zetmethode:

Espressomachine, espressokan, geschikt met melk. Zeer geschikt voor filter, cafetière/duwpot en iced coffee.

## Achtergrond:

Panama Hartmann Geisha Washed Ultra – een Panamese Graal van Smaak!

Boot Koffie is wederom ongelofelijk trots op deze prachtige, zeer schaarse Panamese koffie. Geisha wordt beschouwd als de spreekwoordelijke Beluga kaviaar onder de koffies. Boot Koffie heeft een beperkte voorraad van deze prachtige Panamese koffie gekocht! Unieke, zeer hoog scorende koffie geproduceerd door Ratibor Hartmann en Tessie Hartmann Palacios. Barend omschrijft de smaak van deze fantastische Panamese Ultra koffie als: “Chocolade en bloemige (jasmijn) thee met heldere tintelende verfrissende tropisch fruitzuurtjes, zoals passievrucht”. Onwaarschijnlijke smaakexplosie. Zeer beperkt op voorraad!



## Geisha – de zegetocht

De herontdekking in 2004 van de vergeten Geisha Arabica veranderde de internationale koffiewereld. Willem Boot – de jongere broer van Boot Koffie eigenaar Barend – proefde deze Panamese smaaksensatie als jurylid in de Best of Panama competitie. Hij beschrijft dat als een moment waarin de tijd stilstaat en zijn ogen volschoten van ontroering. Daarna volgden de loftuitingen voor de Geisha smaak. De wereldwijde opmars van de Geisha koffie ging snel. Vooral de Aziatische en Amerikaanse koffiebranders buitelen over elkaar heen om de kleine voorraden op te kopen. Met astronomische prijsstijgingen tot gevolg.



## PANAMA HARTMANN GEISHA WASHED - ULTRA

Jasmijn, earl grey thee, veel fruit, complex, passievrucht

In 2018 wordt voor de winnende Geisha meer dan 2000 dollar per kilo betaald. Het aankopen van Geisha wordt voor koffiebranders een soort zoektocht naar de Graal. Vele koffieboeren in Panama, maar ook in de rest van Midden-Amerika gingen, gevolgd door het prachtige voorbeeld uit Panama, Geisha bonen aanplanten. Maar eerst na vijf jaar tijd en energie investeren in de aanplant kan een koffieboer zijn eerste oogst plukken. Heel langzaam komt er een zeer kleine voorraad Geisha op de markt beschikbaar, vandaar de toevoeging Ultra aan onze koffie.

### **Smaak**

De smaaksensatie die deze prachtige klassieke gewassen Panama Geisha is laat zich karakteriseren met het aroma van jasmijn en in een mooie gelaagde complexiteit smaken als Earl Grey thee, veel tropisch fruit, passievrucht. Koud geserveerd proef je in deze Geisha tintelend, bijna champagne achtig tropisch fruit zoals passievrucht en grapefruit.

### **Geschiedenis Geisha Hartmann**

De familie Hartmann wordt beschouwd als een van de pioniers van de productie van specialty koffie in Panama. Sinds 1940 wordt op Finca Hartmann op duurzame wijze het telen van extreme kwaliteitskoffie met respect voor de fauna van het regenwoud in praktijk gebracht. Finca Hartmann neemt de inheemse bevolking van de Ngobe-stammen in dienst zodat zij op deze wijze zelfstandig in hun levensonderhoud kunnen voorzien. Alle sorteringen worden met de hand gedaan. Ratibor Hartmann produceert samen met zijn vrouw Tessie Palacios en boeren uit de omgeving ook enkele andere prachtige Boot Koffies, zoals de Panama Mi Finquita en de Panama Hartmann Birdsong.

Ratibor en Tessie Hartmann verbouwen sinds 2004 Geisha variëteiten op de familie koffieplantage Ojo de Agua, gelegen op de bovenste hellingen in Santa Clara, Panama. De plantage is vernoemd naar een speciale waterbron boven in het gebergte. De hoogte varieert van 1.450 meter tot 1.700 meter. De omstandigheden zijn op Ojo de Agua perfect om koffie te verbouwen. De koffietaanplant ligt verspreid tussen verschillende beschermde tropische bosgebieden. De grond laat langzaam het bronwater door. De koffieplanten worden beschermd tegen de zon door het gebladerte van de omringende bomen. Ook staan de koffiestruiken op de juiste afstand om voldoende voedingsstoffen uit de bodem te kunnen halen en als compost terug te geven.

De Geisha-struiken worden altijd zorgvuldig gesnoeid. De grond rondom de struiken en de schaduwbomen wordt zeer goed onderhouden om een goede balans tussen gezonde omringende vegetatie en bescherming van bodemvoedingsstoffen te waarborgen. Het plukken van de Geisha-bessen is lastig en gebeurt heel nauwkeurig. Er is een zeer arbeidsintensief plukschema: de meeste boeren plukken 2 tot 6 keer per oogst de rijpe bessen van een struik, de plukkers van Ratibor en Tessie Hartmann gaan tot 10 keer langs de Geisha-struiken om er zeker van te zijn alleen de rijpe bessen te plukken.