



PANAMA HARTMANN MARAGOGYPE NATURAL - ULTRA

Bosbes, tropisch fruit, winegums, whisky

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:

Bosbes, tropisch fruit, winegums, whisky.

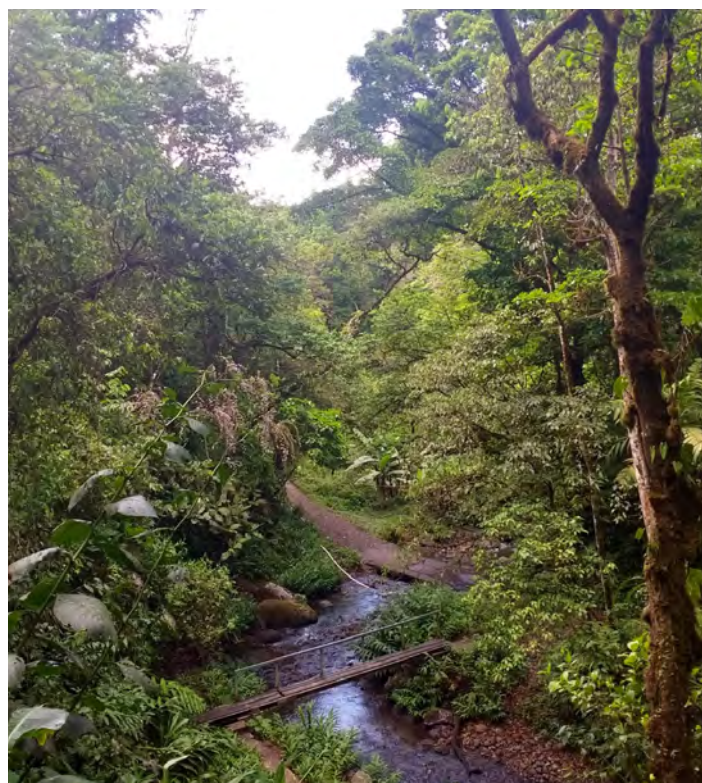
Zetmethode:

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

Achtergrond:

Boot Koffie is ongelofelijk trots op deze prachtige Panamese koffie. Maragogype koffie is gewild en van nature zeer schaars. Boot Koffie heeft een beperkte voorraad van deze prachtige Panamese koffie gekocht! Unieke, zeer hoog scorende koffie geproduceerd door Finca Hartmann.

De familie Hartmann leidt Finca Hartmann waar geen pesticiden worden gebruiken en duurzaam telen van extreme kwaliteitskoffie met respect voor de fauna van het regenwoud het motto is. 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.



De bessen die niet aan de kwaliteitsnormen van Hartmann voldoen worden als organische meststof voor de gewassen gebruikt.

Finca Hartmann loopt voorop op het gebied van specialty coffee - vooruitstrevend en puur kwaliteitsgericht - en het natural productieproces van hun Maragogype laat perfect het resultaat van hun toewijding zien, maar vooral proeven. En hoe! Verwacht een weelderige en complexe smaak van deze Maragogype Natural, denk aan smaaktonen van tropisch fruit, winegums, bosbessen en whisky. Een sensatie!



PANAMA HARTMANN MARAGOGYPE NATURAL - ULTRA

Bosbes, tropisch fruit, winegums, whisky

B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —



De Maragogype boon

De Maragogype koffiebonen zijn vrij zeldzaam en worden ook wel olifant bonen genoemd: het zijn uitzonderlijk grote koffiebonen. De bessen groeien aan een grote plant met grote bronskleurige bladeren. De plant produceert zeer weinig bessen die een lang rijpingsproces hebben. Dit leidt tot een mooie, complexe smaak.

De naam komt van zijn vermeende herkomst: voortgekomen uit een natuurlijke mutatie van de Typica variëteit werd de boon in 1870 ontdekt in Maragogipe in de staat Bahia in het noordoosten van Brazilië. (Maragogipe is de alternatieve spelling voor deze boon).

Finca Hartmann

De familie Hartmann wordt beschouwd als een van de pioniers van de productie van specialty koffie in Panama. Alois Strasil Hartmann, geboren in 1891 in de regio Moravië, het toenmalige Oostenrijks-Hongaarse rijk emigreerde naar Panama. Zijn zoon Ratibor Hartmann legde in 1940 de basis voor Finca Hartmann.

De finca ligt tussen 1.750 en 1.950 meter in het gebied van Jurutungo, Renacimiento, in de provincie Chiriqui, genesteld tussen een natuurlijk regenwoudreservaat aan de ene kant en de grens van Costa Rica aan de andere kant. De locatie en omgeving van de finca is zeer uitdagend, met koude temperaturen 's nachts, veel wind, een koude wind en regen die uit de Atlantische Oceaan komen door de bergen die Panama trekken.





PANAMA HARTMANN MARAGOGYPE NATURAL - ULTRA

Bosbes, tropisch fruit, winegums, whisky

B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Volgens de familie Hartmann is het juist vanwege die ruige omstandigheden dat ondanks de lage opbrengst de koffiebonen van hun finca een intense smaak krijgen.

De koffie wordt geteeld in de schaduw van inheemse regenwoudbomen die er al jaren staan. De Hartmanns proberen geen bomen te kappen, ze herplanten inheemse bomen om de natuurlijke kringloop en een gezonde bodem en dieren- en vogelstand te behouden met als uiteindelijke doel om een duurzame koffieproductiecyclus op lange termijn in stand te kunnen houden.

Naast inheemse Panamese variëteiten, experimenteren de Hartmanns ook met nieuwe variëteiten die nog niet eerder in Panama aanwezig waren. Zij zoeken op hun finca naar de juiste plekken waar deze koffies optimaal tot hun recht komen. Eigenlijk is de familie Hartmanns geen koffieboer maar koffie-designer te noemen. Ze adviseren veel boeren in de omgeving maar ook ver buiten Panama. Ratibor Hartmann jr. produceert samen met zijn vrouw Tessie Palacios en boeren uit de omgeving ook enkele andere prachtige Boot Koffies, zoals Panama Mi Finquita en de Panama Hartmann Birdsong.

Finca Hartmann is een 3e generatie familiebedrijf. Alle familieleden zijn gepassioneerd betrokken bij het leiden van de finca. Zij vervullen elk een andere functie in de groei, productie en de promotie van de koffieboerderij. Koffie is voor hen een manier van leven, hun cultuur, hun familie - veel werk, maar ook veel liefde.

En laat dat nou precies zo gelden voor Barend Boot en zijn medewerkers van Boot Koffie. Finca Hartmann en Boot Koffie is al meer dan 25 jaar een succesvolle, gelukmakende samenwerking gedreven vanuit beide kanten door een onnoemlijke passie voor koffie.

