

# PANAMA KOTOWA HEIRLOOM NATURAL ULTRA LIMITED - ESPRESSO & FILTER

Nectarine, limoen, aardbei & framboos



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

## Intensiteit:



## Crop:

2021.

## Land van herkomst:

Panama.

## Koffiesoort:

100% Arabica, Heirloom & Natural.

## Koffieplantage:

Kotowa Estate.

## Certificering:

Direct Trade.

## Smaakindicatie:

Nectarine, limoen, aardbei & framboos.

## Zetmethode Filter:

(Snel)filter, duwpot, iced coffee, slow coffee.

## Zetmethode Espresso:

Espressomachine, espressokan en met melk.



## Ontmoet de koffieboer:

*Koffieboer: Ricardo Koyner*

*Koffie: Panama Kotowa Heirloom Natural*

*Plantage: Kotowa Estate*

*Locatie: Boquete, Panama*

## Koffieboer:

Ricardo Koyner is de derde generatie die de Kotowa plantage runt. Rond 1900 leefde niemand in het berggebied van Boquete. De grootvader van Ricardo, een Canadees die trouwde met een Panamese, vestigde zich

# PANAMA KOTOWA HEIRLOOM NATURAL ULTRA LIMITED - ESPRESSO & FILTER

Nectarine, limoen, aardbei & framboos



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

## Intensiteit:



daar. Hiermee stond hij aan de basis van dit succesvolle bedrijf dat de mooiste koffies produceert. Ricardo baseert zijn bedrijfsvoering op een integraal kwaliteits idee, waarbij de totale kwaliteit is gebaseerd op drie pijlers: de koffie, omgaan met de omgeving en zorg voor mensen. Elk jaar bedenkt hij weer innovaties.

## De plantage en de koffie:

De totale plantage is 75 hectare groot en is gelegen te midden van natuurlijke bebossing met grote biodiversiteit. Deze bebossing zorgt op natuurlijke wijze voor minder erosie en biedt bovendien weerstand aan de sterke bergwinden. De aanwezigheid van deze bomen heeft invloed op de grond en de lucht in het gebied. De koffiebonen komen door deze 'natuurlijke bemesting' aan hun zoete fris sprankelende smaak.



Lang geleden zijn er vanuit Ethiopië verschillende variëteiten naar Costa Rica verscheept. Ricardo heeft daarvan meer dan 100 variëteiten naar panama gehaald. Dit heeft hij gedaan om te kijken wat de kwaliteit is van de smaak, hoe goed de struiken bestand zijn tegen ziektes en hoe de productie is om daar een experiment mee te doen. Hij heeft al deze koffies goed geproefd. De helft viel af vanwege een te lage kwaliteit. Degene die heel goed waren en overbleven zijn, zijn samengevoegd en heeft geresulteerd in deze prachtige blend.

## Verwerking:

Ieder jaar hebben wij ongewassen (natural) koffies in ons assortiment. Vroeger standaard in het assortiment met de Ethiopië Amaro Gayo en nu bijvoorbeeld deze limited. De ongewassen koffie is de oudste verwerkingsmethode die er bestaat. Er wordt weleens gezegd dat dit de makkelijkste methode is, maar bij dit proces komt veel nauwkeurigheid kijken. De geplukte koffiebesen worden gedroogd in de zon. De koffiebes droogt uit waardoor de boon makkelijk te verwijderen is met een "huller". Dit is een machine die de koffiebes kraakt en de koffieboon eruit duwt. De duur van het drogen is tussen de 8 en de 12 dagen. Dit is afhankelijk van het weer. Belangrijk om de koffiebes op tijd weg te halen, anders krijg je kans op over-fermentatie. 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 onder kan voor de optimale droging.

# PANAMA KOTOWA HEIRLOOM NATURAL ULTRA LIMITED - ESPRESSO & FILTER

Nectarine, limoen, aardbei & framboos



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

## Intensiteit:



## Smaak:

Doordat het vruchtvlees in de zon uitdroogt, trekken de suikers van het vruchtvlees in de koffieboon. Hierdoor heeft een ongewassen (natural) koffie veel zoete smaak tonen. Een intenser smaakprofiel met een subtiele body.

## Organisatie:

Op de plantage werken normaal gesproken ongeveer 25 personen per 'farm'. In de oogsttijd loopt dit op naar 100 personen. In Panama bieden de koffieboeren ook huisvesting aan hun personeel. Ricardo hecht eraan om kwalitatief goede voorzieningen te bieden op gebied van hygiëne en gezondheid, zodat een menswaardig bestaan verzekerd is. Ver boven de minimum vereisten. Stromend drinkwater, een echte WC, elektriciteit en toegang van binnenshuis stoken van hout zijn de standaard.

## Futureproof Coffee Collective:

Binnen Latijns-Amerika behoort Panama tot de relatief welvarende landen, vergelijkbaar met Chili, Argentinië en Mexico. Het heeft het hoogste minimumloon in de regio. Een werknemer die een normale 8-urige werkdag draait op de plantages verdient tussen de 120 en 140% van het minimumloon plus huisvesting ter waarde van ongeveer 20% van het geldende minimumloon. Ricardo Koyner en Boot Koffie delen de visie op een verantwoorde productie van koffie. Het produceren van een hogere kwaliteit koffie leidt, binnen grenzen, tot een veel hogere prijs voor de koffie. Deze hogere kwaliteit is alleen echt goed en constant te bereiken door de kwaliteit van de koffie hand in

hand te laten gaan met de zorg voor de bodem, de omgeving en je personeel.

