

GUATEMALA

ANTIGUA SHB EP FW



ORIGINE
KOFFIE

smaak_ Zoet, toetsen van chocolade en hazelnoot.

country_ Guatemala | region_ Antigua | processing_ fully washed | variëteit_ bourbon, catuaí, caturra, maragogyne, pacamara, pache, typica | hoogte_ 1500 to 1600 | oogstmaanden_ november - april

het land_ Guatemala, De koffieproductie in Guatemala begon zich in de jaren 1850 te ontwikkelen. Koffie is een belangrijk onderdeel van de economie van Guatemala. Guatemala was het grootste deel van de 20e en het begin van de 21e eeuw de grootste koffieproducent van Midden-Amerika, totdat het in 2011 werd ingehaald door Honduras.

het verhaal_ Deze koffie wordt geproduceerd door kleine boeren in de regio Antigua in Guatemala. Antigua heeft een rijke vulkanische bodem met veel zonlicht, grote hoogten, lage luchtvochtigheid en koele nachten, die samen de ideale omstandigheden creëren voor het telen van zoete, dichte koffiebonen. Agua, Fuego en Acatenango zijn de drie vulkanen van Antigua en Fuego is nog steeds actief en draagt af en toe bij aan een nieuwe laag mineraalrijke vulkanische as op de toch al rijke bodem. De meeste boerderijen zijn klein, ongeveer 1 tot 5 hectare per stuk, en het meeste werk wordt door de familie gedaan. Sommige producenten kunnen tijdens het oogstseizoen extra arbeidskrachten inhuren om ervoor te zorgen dat alleen rijpe, rode kersen worden geplukt. De koffiebonen worden meestal met de hand geplukt en verwerkt op individuele boerderijen. Producenten gebruiken kleine gemechaniseerde of met de hand aangedreven pulpers om de koffiebonen te pulpen en vervolgens in tanks te plaatsen om te fermenteren. Na de fermentatie wordt de koffie gewassen in schoon water en te drogen gelegd op terrassen of verhoogde bedden. Antigua is van oudsher de bekendste koffieregio van Guatemala. Het klimaat en het land zijn perfect voor het verbouwen van koffie.

