

MEXICO

Finca Monte Azul



smaak_ zoet | toetsen van chocolade en amandel.

land_ Mexico | regio_ Veracruz, Chiapas, Oaxaca | plantage_ Finca Monte Azul | hoogte_ 1200 tot 1600 meter |
variëteit_ Bourbon, Catimor | proces_ Washed, Sun-Dried

het land_ De Mexicaanse koffieplantages bevinden zich in het zuiden van het land, nabij de buurlanden Guatemala en Belize. Hier is het klimaat gunstiger voor de productie van koffie. De beste koffiebonen komen uit de regio's Chiapas en Oaxaca. Bonen uit Chiapas hebben een goede zuurtegraad en een chocolademelk-achtige nasmaak.

het verhaal_ Veracruz is de plek waar koffie zijn start kreeg op het vasteland van Amerika. Koffieplanten arriveerden in de 18e eeuw in de haven van Veracruz, met de eerste aanplantingen in de buurt van Córdoba. Van daaruit verspreidde koffie zich naar andere delen van Mexico en Zuid-Amerika. Tegen het einde van de 19e eeuw produceerde Veracruz driekwart van de koffie van Mexico. De Mexicaanse Revolutie, landherverdeling in de jaren 1930 en andere economische activiteiten zoals olie hebben sindsdien dit percentage doen dalen. Tegenwoordig is Veracruz goed voor slechts 24% van de koffieproductie in Mexico. Veracruz heeft 10 regio's van noord naar zuid die de koffieboon kunnen verbouwen, en het blijft een belangrijk gewas in 842 gemeenschappen in 82 gemeenten. Verreweg de meesten zijn zeer kleine producenten met kleine percelen die er alles aan doen om zoveel mogelijk koffie te oogsten om te overleven. Huatusco is de perfecte regio voor het verbouwen van koffie dankzij de overvloedige regenval. Het verwerken van koffie in Huatusco is tijdens het koffieseizoen enigszins gecompliceerder dan in andere Mexicaanse regio's vanwege de regenachtige dagen en zeer koude nachten (die het fermentatieproces vertragen).

