

GUATEMALA

ANTIGUA PASTORAL

SHB



ORIGINE
KOFFIE

smaak_ Zacht en delicaat, toetsen van chocolade en hazelnoot.

country_ Guatemala | region_ Antigua | Altitude_ 1450 - 1850 m | soil type_ volcanic and fertile soil |
rainfalls in mm/year_ 1000 - 1200 | species_ Arabica | Process_ manual picking - mostly sun-dried

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_ Rijke vulkanische grond, lage luchtvochtigheid, veel zon en koele nachten kenmerken de koffies van Antigua. De vallei wordt gedomineerd door de prachtige vulkanen Agua, Acatenango en Fuego (allemaal boven de 3.000 meter). Af en toe voegt de Fuego-vulkaan een verse laag mineraalrijke as toe aan de grond van Antigua. Vulkanisch puimsteen in de grond houdt vocht vast, wat helpt om de lage regenval in Antigua te compenseren, de laagste van de koffieregio's van Guatemala. In Antigua is de schaduw bijzonder dicht, omdat het de koffiebomen beschermt tegen de incidentele vorst in de regio. De stad Antigua werd in 1543 gesticht door de Spaanse conquistadores. De aardbeving van Santa Martha in 1773 zorgde ervoor dat de stad werd verlaten en de hoofdstad werd verplaatst naar de huidige locatie in de Vallei van Ermita. Met zijn geplaveide straten en koloniale monumenten heeft Antigua de erfenis van het Spaanse tijdperk bewaard en werd het in 1979 door Unesco uitgeroepen tot werelderfgoed. De hoge kwaliteit van de koffie die in Antigua wordt verbouwd, heeft deze regio zijn wereldwijde erkenning gegeven.

