

NICARAGUA MATAGALPA COE

Oblast: Matagalpa



SCA skóre: 87,25

acidita: * * * * *

tělo: * * * * *

aroma: * * * * *

Profil šálku: Výrazná citrusová kyselinka, limetková šťáva, zelené jablko, černý rybíz, sušené datle, příjemně květinová a sladká káva, celkově vyvážený šálek

Panamericana je nejdelší dálniční síť na světě a spojuje všechny pevninské národy obou Amerik. Právě střední část této sítě vede Nikaraguou. Nikaragua má na rozdíl od rovinatých tichomořských oblastí plných zálivů a lagun velmi hornatý povrch. Na severozápadě této země, v chladných horách oblastí Matagalpa a Jinotega se prolínají vysoko položené lesy spolu s kávovými plantážemi.

Farma Finca Buena Esperanza se nachází v regionu Matagalpa a jsou zde pěstovány jedny z nejlepších druhů káv v zemi. Tuto farmu vede paní Sandra Ortiz spolu se svým manželem a za pomoci jejich čtyř dětí. Pěstují více než deset různých odrůd kávovníků a to díky tomu, že na tomto území se rozprostírá hned několik mikroklimat včetně deštných pralesů, údolí a řek. Každá odrůda kávy je tedy vysazena ve svém ideálním prostředí. Za hlavní prioritu považuje rodina Ortizových především kvalitu kávových zrn a zároveň dlouhodobě udržitelný rozvoj. Pečují také o své pracovníky a jejich rodiny.

Nicaragua Natural Arabica je výtečná káva, která byla ručně sbírána a následně pečlivě zpracována. Náročná a poctivá práce se farmářům vyplatila, o čemž svědčí i 19. místo v letošním „Cup of Excellence 2021“. Tzv. „kávová třešeň“ (červený plod kávovníku s kávovým zrnem uvnitř) se suší na přirozeném slunečním světle po dobu až 15 dní. Aby byl proces sušení rovnoměrný, je potřeba je několikrát denně prohrabovat. Jakmile kávové třešně dosáhnou požadovaný stupeň vlhkosti, melou se, čímž se z nich odstraní dužina. Následně se samotná zelená zrna prosévají a třídí. Teprve poté je káva připravena k přepravě.

FAKTA:

Oblast: Matagalpa

Nadmořská výška: 1150 m.n.m.

Druh: H1

Období sklizně: prosinec - březen

Zpracování: natural

Producent: Finca Buena Esperanza

