

Limited Edition

Christmas Coffee

NICARAGUA LA ESPERANZA

I de nordligaste delarna av Nicaragua, bara cirka en halvtimme från gränsen till Honduras, ligger Luis Alberto Balladarez gård La Esperanza. Gården på 40 hektar ligger på ca 1700 meters höjd i bergskedjan Dipilto Jalapa i Nueva Segovia.

Den täta omgivningen av skuggande träd ger en varierad och livfull fauna och bidrar till en näringsrik, lerig sandjord. La Esperanza är en kallare och fuktigare oas i ett annars torrt och varmt område, med temperaturer kring 15 grader.

Luis är otroligt ambitiös och försöker ständigt förfina och utveckla sitt kaffe. I flera år har han experimenterat med underarten SL28, som mestadels odlas i Kenya. Detta är andra året i rad som vi köper denna specifika lott - en natural-processad SL28 som visar upp det allra bästa av natural-kaffen från Nicaragua. Efter skörd sorteras kaffet först med hjälp av vatten och sedan för hand, för att sedan torkas i 30 dagar i skugga, på upphöjda afrikanska bäddar.

ORIGIN: Nicaragua

REGION: Mozonte, Nueva Segovia

FARM: La Esperanza

OWNER: Luis Alberto Balladarez

PROCESS: Natural

VARIETY: SL28

ALTITUDE: 1700 m.a.s.l.

PICKED: March 2018

TASTE NOTES: Strawberry, peach, vanilla

Limited Edition

Christmas Coffee

NICARAGUA LA ESPERANZA

In the northern parts of Nicaragua, just about half an hour from the border to Honduras lies Luis Alberto Balladarez's farm La Esperanza. The 40 hectare farm itself is situated at 1700 meters above sea level in the Dipilto Jalapa mountain range in the region Nueva Segovia.

The dense surrounding canopy of shade trees provides a healthy fauna, as well as it gives the loamy sand soil rich humus. In a region that is generally dry and arid, La Esperanza becomes an oasis of cooler, humid air which mean temperatures of about 15 degrees.

Luis is a man of great ambition and dedication, always trying to develop his coffee. For a few years, he's been experimenting with the variety SL28, most common in Kenya. This is the second consecutive year we buy this particular lot. This natural SL28 from his farm La Esperanza is a true pinnacle when it comes to natural coffee from Nicaragua. After harvest, the cherries were sorted by floating and subsequently by hand, then to be dried for 30 days under shade, on raised African beds.

ORIGIN: Nicaragua

REGION: Mozonte, Nueva Segovia

FARM: La Esperanza

OWNER: Luis Alberto Balladarez

PROCESS: Natural

VARIETY: SL28

ALTITUDE: 1700 m.a.s.l.

PICKED: March 2018

TASTE NOTES: Strawberry, peach, vanilla

Limited Edition

Christmas Coffee

NICARAGUA LA ESPERANZA

Nicaraguan pohjoisosasta, puolen tunnin päässä Hondurasin rajasta, löytyy Luis Alberto Ballardezin tila, La Esperanza. Luisin 40 hehtaarin tila sijaitsee noin 1700 metrin korkeudessa Dipilto Jalapa vuorijonon rinteillä, Nueva Segovian maakunnassa.

Tilalla on paljon varjoisaa suojaa tarjoavia puita, joiden ansiosta tilalla on erittäin monimuotoinen kasvisto sekä rikas eläimistö. Luonnon monimuotoisuudesta johtuen tilalla on ravintorikas, savinen maaperä. La Esperanza keskilämpötila on noin 15 astetta, joten se on viileä ja kostea keidas keskellä muutoin kuivaa ja lämmintä aluetta.

Luis on erittäin kunnianhimoinen, ja hänen pyrkimyksensä on jatkuvasti kehittää työkentelytapojaan tilalla, jonka seurauksena hän pystyy tuottamaan aina vain hienompia kahveja. Luis on useampana vuonna suorittanut kokeita arabican alalajikkeeseen SL28:n kanssa, tätä lajiketta viljellään yleensä Keniassa. Tämä on meidän toinen perättäinen vuosi, kun olemme ostaneet tätä kahvierää Luisilta - aurinkokuivattu (natural) SL28, joka tuo esiin kaikki parhaat ominaisuudet, jotka löytyvät Nicaragualaisista aurinkokuivatuista (natural) kahveista. Kahvi lajitellaan sadonkorjuun jälkeen, ensin veden avulla ja sitten vielä käsin. Lajittelun jälkeen kahvin annetaan kuivua varjostetuilla korotetuilla afrikkalaisilla laveteilla 30 päivän ajan.

ALKUPERÄ: Nicaragua

MAAKUNTA: Mozonte, Nueva Segovia

MAATILA: La Esperanza

VILJELIJÄ: Luis Alberto Balladarez

MAKUKUVAUS: Mansikka, Persikka, Vanilja

PROSESSOINTI: Aurinkokuivattu

LAJIKE: SL28

KORKEUS: 1700 m.a.s.l

SADONKORJUU: Maaliskuu 2018