

Brasilien

BSCA Fazenda Passeio Topazio

Kaffee

Varietät: Bourbon, Mundo Novo, Catuai

Aufbereitung: halbtrocken (*pulped natural*), Trocknung auf *african beds*

Anbauhöhe: 1.100–1.200 m

Erntezeit: Mai–Sept.

Erntejahr: 2013/2014

Region: Sul de Minas

Stadt: Alfenas

Farm: Fazenda Passeio

Inhaber: Adolfo Henrique Vieira Ferreira

Aroma: nussig-süßlich, Anklänge von Haselnüssen und Karamell

Geschmack: nussig, karamellisiert, Noten von Zuckerschote und Kakao

Süße: intensiv, karamellartig

Säure: mild

Mundgefühl: leichter Körper

Nachgeschmack: nussig-schokoladig

Gesamteindruck: milder, ausgewogener Kaffee

Geeignet für jede Art von Brühkaffee. Harmoniert gut mit Milch.

Zubereitungsempfehlung: Pressstempelkanne

Die 130 ha umfassende Fazenda Passeio liegt im Herzen von Sul den Minas auf einer Höhe von 1.100–1.200 m. Die bergige Region zeichnet sich durch hervorragende, nährstoffreiche Böden und regelmäßige Regenfälle aus und ist somit prädestiniert für den Anbau von Kaffees hoher Qualität.

Die Inhaber der Farm, die Familie Vieira Ferreira, sind seit drei Generationen auf den Kaffeeanbau spezialisiert. Sie legen großen Wert auf die hohe Qualität des Spezialitätenkaffees sowie auf ökologische und soziale Nachhaltigkeit. Die meisten Arbeiten auf der Farm werden von spezialisierten Arbeitern per Hand ausgeführt – angefangen mit der Bearbeitung des Bodens bis zum Pflücken der reifen Kaffeekirschen. Da die Früchte eines Kaffeebaums meist nicht gleichzeitig reif sind, ist die Ernte von Hand besonders wichtig für die Qualität des Kaffees, da auf diese Weise nur die Kirschen mit optimalem Reifegrad gepflückt werden. Unmittelbar nach dem Pflücken werden die Kaffeekirschen auf sog. patios zum Trocknen in der Sonne ausgelegt. Durch diese trockene Aufbereitung erhält der Kaffee seine süßen, fruchtigen Noten. Anschließend wird der Kaffee mindestens 60 Tage in Holzgefäßen getrocknet, bevor er in der farmeigenen Trockenmühle weiterverarbeitet, sortiert und transportfertig gemacht wird.

Die Familie Vieira Ferreira sorgt außerdem gut für ihre Angestellten: Die festangestellten Arbeiter wohnen auf dem Gelände der Plantage, ihren Kindern wird Schulbildung ermöglicht und die Arbeiter werden regelmäßig weitergebildet, um ihre Fähigkeiten und den Umgang mit der Natur zu verbessern.

Denn auch auf ökologische Nachhaltigkeit wird großer Wert gelegt: Die Farm befolgt alle Umweltschutzgesetze Brasiliens. Alte Waldbestände der Plantage werden nicht zugunsten des Kaffeeanbaus abgeholzt, stattdessen wird aufgeforstet, um das lokale Ökosystem zu erhalten.