

Nicaragua „La Piconá“ Cup of Excellence - direkter Handel

Anbau

„La Piconá“ befindet sich nahe der Grenze zu Honduras inmitten eines Naturschutzgebietes. Mehrere Quellen entspringen auf dem Farmgelände, sandiger Boden, klassische Anbaumethoden, sowie die Beschattung durch Bananenstauden, Guabas (*inga spp.*) und andere Fruchtbaumarten lassen besten Kaffee gedeihen. Organische Düngung (Kuhdung, Reisschalen, Cascara) und andere Methoden ermöglichen es, auf den Einsatz chemischer Pestizide gänzlich zu verzichten. Neun Personen leben und arbeiten ständig auf der Farm - während der Erntezeit sind zusätzlich 25 „Corteros“ beschäftigt.

Cup of Excellence

Frau Olga Marina González Cuadra (auf dem Bild unten rechts), die Inhaberin von „La Piconá“, hat eine Selektion ihres Kaffees beim „Cup of Excellence“ (CoE) Wettbewerb 2011 eingebracht.

Unser Freund John Arild Stubberud war als Juror beim Wettbewerb da-

bei. Als gebürtiger Norweger lebt er heute in Salzburg und betreibt dort ein kleines Spezialitätencafé am Rudolphskai. Von der Qualität von „La Piconá“ völlig begeistert fragte er uns, ob wir gemeinsam mit ihm versuchen würden, diesen wunderbaren Kaffee bei der Cup of Excellence Auktion zu ersteigern. Und - wir haben es geschafft...!

John hat Olga in Nicaragua persönlich kennenlernen dürfen und uns viel über ihre Farm erzählt. Sie ist sehr stolz, dass ihr Kaffee den Weg zu uns gefunden hat und an einer weiteren direkten Zusammenarbeit bei der nächsten Ernte interessiert.

Charakter

La Piconá hat **Aromen von Kakao und Rohrzucker mit Nuancen von getrockneten Früchten**, einen **vollen Körper** mit einer **grazilen Säure** und einen **wunderbar cremigen Abgang**.

Albold

Mario Felix Liebold



Farm: La Piconá
Land: Nicaragua
Bezirk: Nueva Segovia
Bereich: Dipilto
Farmgröße: 8,4 ha
Farmer: Olga M. González Cuadra
Anbauhöhe: 1.250 Meter
Varietät: Maracatu
Aufbereitung: gewaschen
Ernte: 2011



Was ist „Cup of Excellence“?

Cup of Excellence (CoE) ist ein Kaffee-Wettbewerb, der höchstes Ansehen genießt!

Jährlich werden in den wichtigsten kaffeeproduzierenden Ländern die besten Kaffees prämiert. Zuerst wird eine nationale Vorauswahl getroffen, danach verkosten internationale Juroren eine Woche lang die Besten der Besten. Viele Kaffeefarmen sind kleine Betriebe, vergleichbar mit einem Bergbauernhof. Mit viel Handarbeit und Erfahrung lassen diese besten Kaffee gedeihen. Eine Prämierung durch den CoE ist die höchste internationale Anerkennung, die ein Kaffee und somit auch eine Kaffeefarm erhalten kann.