

# KAFFEE SATZ

Aktuelles und Wissenswertes rund um das „schwarze Gold“

Ausgabe 18

## Brasilien „Fazenda Rainha“ CoE 2012 late harvest

### Anbauregion

Die „Fazenda Rainha“ in Sao Sebastiao da Grama ist seit 1890 im Familienbesitz und hat dieses Jahr ihre 106 Ernte hervorgebracht. Bei einer Gesamtgröße von 1.091 ha wird auf 280 ha Kaffee angebaut. Im Gegensatz zu anderen Anbaugebieten Brasiliens, wo der Kaffee eher im Flachland wächst, zählt dieses im Südosten wegen seiner vulkanischen Berghänge und seines ausgeglichenen Klimas zu den besten des Landes.

Jose Renato G. Days, ein Agrarökonom, spezialisiert auf Kaffeeanbau, ist der Geschäftsführer von „Fazenda Rainha“. Die Farm ist UTZ zertifiziert und Mitglied des brasilianischen Kaffeeverbandes BSCA. In den Jahren 2000, 2001, 2005, 2006, 2008, 2009, 2010 und 2011 hat „Fazenda Rainha“ den „Cup of Excellence“ bereits gewonnen. Dieses Jahr also zum 5. Mal hintereinander und zum 9. Mal (!) insgesamt. Soziale und ökologische Nachhaltigkeit sind primäre Grundsätze auf dieser Vorzeigepflanzung. So wurde z.B. ein Programm zur Aufforstung heimischer Arten ins Leben gerufen, um ein besseres ökologisches Gleichgewicht zu schaffen. Alle Mitarbeiter leben auf der Farm in 25 sehr modern eingerichteten Häusern. Die Farm verfügt über einen Schulbus, um die Kinder zur Schule zu bringen, ein Clubhaus und einen Fußballplatz. Erst vor kurzem wurde auch eine Kapelle errichtet.



### Sonnengetrocknete Aufbereitung

Aufgrund der charakteristischen Topografie der Bergregionen Mogiana und Sul de Minas ist eine mechanische Ernte nicht möglich. Alle Arbeiten werden auf der Farm mit viel Engagement und Sorgfalt per Hand durchgeführt.

Auf 1.100 bis 1.500 Meter über dem Meeresspiegel wird hier ausschließlich die Varietät „Yellow Bourbon“ angebaut. Die Kirschen sind nicht rot, sondern leuchtend gelb, wenn sie reif zum Pflücken sind. Sie werden auf Tüchern gesammelt, damit sie den Boden nicht berühren und ihr Geschmack nicht negativ beeinflusst wird. Im Anschluss werden sie in der Sonne langsam bis zu einer Restfeuchte von 11% getrocknet und geschält. Danach wird der Kaffee in Holzkisten verpackt.

Mario Felix Liebold



### Anbauregion:

**Land:** Brasilien

**Region:** Mogiana

**Ort:** São Sebastião da Grama

**Farmer:** Luis F. de Carvalho Dias

**Größe der Farm:** 1.091ha

**Produktionsfläche:** 280 ha

**Anbauhöhe:** 1.100 - 1.540m

**Durchschnittstemperatur:** 19°C

**Niederschlag:** 1.800 – 2.000mm

**Varietät:** Yellow Bourbon

**Aufbereitung:** dried natural

**Erntemethode:** hand picking

**CoE Punkte:** 88.72

**CoE 2012 late harvest Platz:** 8

### Charakter:

Dieser grandiose Kaffee verzaubert mit Aromen von **Schokolade** und **Vanille**, Noten von **Ahorn** und **braunem Zucker**. Er ist honigsüß wie eine **getrocknete Aprikose**, besitzt eine **würzige Säure** wie bei **hellen Trauben** und **Mandarinen** und hat einen **dichten, intensiven Körper**.