

Kuba

Turquino Lavado

da esbresso „drai“



Die Bohne



Lage / Gebiet / Region:	Sierra Maestra
Anbauhöhe:	1.000 — 1.300 m
Varietät:	Typica
Aufbereitung:	washed, sonnengetrocknet
Klassifizierung:	Superior
Eigenschaften / Geschmack:	sehr wenig Säure, samtig und würzige Tasse mit leichter Honignote, voller Körper



Informationen:

Kuba baut seit dem 18. Jahrhundert Kaffee an. Bis zum Jahre 1956 stieg die Produktion stetig an und in den folgenden Jahrzehnten, nach der Revolution, fiel die Jahresproduktion rapide. Vormalig größere Farmen, welche sich in Familienbesitz befanden, verschwanden und mit ihnen auch die erfahrenen Farmer und Arbeiter. Die Kaffeeproduktion kam fast vollständig zum Erliegen und deckte maximal einen kleinen Teil des lokalen Verbrauchs. Im Jahre 1989, unter der Führung Raul Castros, wurde versucht die Kaffeeproduktion wieder anzukurbeln und man schaffte die Jahresproduktion wieder etwas zu erhöhen. Rund 70% der Ernten werden nach Japan und Frankreich exportiert.

Der kubanische Turquino - ein Geheimtipp für Genießer.