

# COSTA RICA SCACR

Nanni

Najboljše certificirane kave združenja SCACR. Izredna, vrhunsko kvalitetna mešanica kav iz mikroplantaž, ki so dosegle najboljše ocene kakovosti združenja SCACR (Specialty Coffee Association of Costa Rica).



## POREKLO

<b>Država</b>	Kostarika
<b>Regija</b>	Centralna regija - Heredia
<b>Nadmorska višina</b>	1200m
<b>Topografija</b>	Hriboviti predeli
<b>Tip zemlje</b>	Andosoli (mlade prsti na vulkanskih nanosih)
<b>Temperatura</b>	15° do 25° C
<b>Vlažnost</b>	2100mm padavin letno
<b>Posebnosti</b>	Kupljena po metodi pravične trgovine.



## KAVA

<b>Botanična vrsta</b>	Arabika - Altura
<b>Botanična sorta</b>	Caturra, Catuai
<b>Način gojenja</b>	V senci dreves
<b>Način obiranja</b>	Ročno
<b>Čas obiranja</b>	November-januar
<b>Način luščenja</b>	Mokri način



## PRAŽENJE in PRIPRAVA MEŠANIC

<b>Barva</b>	Srednje svetlo pražena
<b>Mešanice</b>	Čudovita kava, ki se izvrstno dopolnjuje s kavami bolj izrazitih karakterjev.



## KARAKTERISTIKE V SKODELICI

<b>Opombe</b>	Prijetno polno telo ter še sprejemljiva kislost s sledovi karamele, citrusov ter suhega sadja s prepoznavno sladkobo. Pookus nas spominja na mandlje in zanimivo, celo na sveži encijan.
---------------	--



- SADNI
- CVETLIČNI
- ZAČINJEN
- VANILIJA
- OREH
- KAKAV
- ČOKOLADA
- MANDELJ
- LEŠNIK
- KAKAV
- ENCIJAN





## **i** Čiščenje in sortiranje

Posušena kavna zrna skozi strojno obdelavo očistijo kamenja, lesenih trsk, zemlje in prahu ter raznih kovinskih delcev. Tehnike in kakovost čiščenja se izredno hitro modernizirajo, za kar skrbijo tudi združenja in zadruga v katere se pridelovalci združujejo. Kavna zrna sortirajo po velikosti, tako da jih stresejo skozi za to prirejena sita. Večje kot je kavno zrno, boljša je njegova kakovost. Ko kavna zrna razvrstijo po velikosti, jih prenesejo na gravimetrično mizo, kjer so zrna sortirana glede na njihovo težo. Poškodovana, gnila oz. nezrela zrnja se pri tej metodi zavržejo.

Kava je na Kostariko prišla leta 1779. Idealne razmere za rast kave - vključno z rodovitno zemljo, visoko nadmorsko višino in hladnim podnebjem, so prispevale, da se je gojenje te rastline razširilo. Tudi vlada je kmalu spoznala ogromen gospodarski potencial proizvodnje kave. Da bi spodbudili proizvodnjo, je v 19. stoletju kmetom ponudila brezplačno zemljišče za pridelavo kave, kar je povzročilo pravo poplavo proizvodnje kave v državi.

Prihodki iz kave so prispevali tudi k modernizaciji Kostarike. S pomočjo sredstev iz prihodkov od prodaje kave je bila zgrajena železnica na atlantski obali države pa tudi Narodno gledališče v San Joseju.



Kavna zrna Kostarike štejejo med najboljša na svetu. Predvsem je po tem znana pokrajina Tarrazú. Leta 2012 je »Tarrazú Geisha kava« postala najdražja kava v Starbucks-u in se je prodajala v 48 Starbucks lokalih v ZDA.

Leta 1829 so prihodki od izvoza kave presegli prihodke tobaka, sladkorja in kakava. Kavo so prvotno izvažali v Panamo in nato v Čile, kjer so jo prepakirali in preimenovali in jo pod imenom "Café Chileno de Valparaíso" pošiljali v Anglijo. Leta 1843 pa je angleški kapitan William Le Lacheur Lyon poslal več sto vreč kostariške kave direktno v Veliko Britanijo. Padla je v prave roke in sprožila nacionalni interes, tako da je bila Velika Britanija do začetka druge svetovne vojne največja prejemnica izvoza kave iz Kostarike.



Najbolj klasične kostariške kave so blage in nežno kisle. So dobre popoldanske izbire, izvrstno pa se priliježijo tudi k sladicam. Pridelovalci eksperimentirajo tudi z novimi okusi, ki so svetlejši in bolj sadnih okusov. Ti so manj tradicionalni od starejših sort, vendar prav tako intenzivno prisotni na mednarodnem trgu.

