

CORDILLERA DEL FUEGO

 Costa Rica • Tarrazu • El Alumbre de Tarrazu



ÜBER DIESEN KAFFEE

Vor 2001 lieferten alle Produzenten in Costa Rica ihre Kirschen an große industrielle Genossenschaften. Sie beherrschten den landwirtschaftlichen Teil der Kette, verloren aber nach der Ernte jegliche Kontrolle über ihre Produktion. Nach 2001 änderten sich die Dinge. Zwei Vorreiter, die Finca La Candelia und die Familie Barrantes (Cafetalera Herbazu), bauten eine Micro Mill – die erste unabhängige in Costa Rica. Damit ebneten sie den Weg für mehr Unabhängigkeit der Produzenten, da diese ihre Produktion endlich selbst aufbereiten konnten. Cordillera del Fuego ist der Name dieser unabhängigen Micro Mill im West Valley, in der Region Tarrazu. Dieses private Beneficio, das von 2 Partnern geführt wird, produziert etwa 8.000 Säcke/Jahr. Luis Campos war der Pionier neuer Aufbereitungsverfahren für Kaffee. Auch wenn anaerobe und thermische Prozesse heute voll im Trend liegen, bedeutete der Schritt auf diesen neuen Weg damals ein erhebliches Risiko, da diese Art von Kaffee völlig neu auf dem Markt war.

Luis Campos begleitet die Produzenten bei diesen Aufbereitungsmethoden direkt im Beneficio Cordillera del Fuego für stark differenzierende Kaffees. Dies entspricht etwa 25 Lots/Jahr.

Plantage	Cordillera del Fuego
Produzent	Fernando Cordero
Arten	Arabica
Varietäten	Mischung
Verfahren	Honey
Trocknen	Patios
Höhe	1700
Ernte	Januar - März
Art der Ernte	Manuell

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

