



GUATEMALA — DAVID SOLANO — 307 — CATURRA



Guatemala • Chimaltenango • San Martin Jilotepeque

CATURRA

DOPPELFERMENTATION



GUATEMALA — DAVID SOLANO — 307



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF [BELCO.FR](https://belco.fr)

Finca Concepción Buena Vista befindet sich in San Martín Jilotepeque, Chimaltenango, auf etwa 1.800 m ü.d.M. Die Familie Solano hat sich historisch der Red Bourbon-Varietät verschrieben — eine Entscheidung, die von der vorherigen Generation getroffen und von David und seinem Bruder Eddy, die das Projekt derzeit gemeinsam leiten, fortgeführt wurde.

David ist in der guatemaltekischen Spezialitätenkaffee-Szene weithin bekannt. Nachdem er 2018 die nationale Barista-Meisterschaft Guatemalas gewonnen und sein Land auf der Weltbühne vertreten hatte, kehrte er auf die Farm zurück mit einer klaren Vision: zu beweisen, dass Guatemala nicht nur in Bezug auf traditionelle Qualität, sondern auch in Innovation und Prozessentwicklung führend sein kann. Was David wirklich einzigartig macht, ist sein systematischer Ansatz in Forschung und Experimentation.

Arten

Arabica

Verfahren

Doppelfermentation