

GUATEMALA – DAVID SOLANO – ATP –



Guatemala • Chimaltenango • San Martín Jilotepeque



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Finca Concepción Buena Vista liegt in San Martín Jilotepeque, Chimaltenango, auf einer Höhe von etwa 1.800 Metern über dem Meeresspiegel. Die Familie Solano hat sich seit jeher 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 mit einer klaren Vision auf die Farm zurück: zu beweisen, dass Guatemala nicht nur in traditioneller Qualität, sondern auch in Innovation und Prozessentwicklung führend sein kann.

Was David wirklich einzigartig macht, ist sein systematischer Ansatz in Forschung und Experimentation. Mit seinem Team hat er ein internes Labor entwickelt, in dem sie Hefen und Kulturen untersuchen, die aus verschiedenen Früchten und natürlichen Umgebungen gewonnen werden.

Arten

Arabica

Varietäten

Bourbon Rot

Verfahren

Milchsauer Natur



UM WEITERZULESEN, BESUCHE