



# PANAMA



## GEISHA

Inget ord har skapat sådan turbulens i kaffevärlden de senaste åren som ordet GEISHA. Geisha är namnet på en varietet som har gjort en fascinerande resa innan den slutligen nådde familjen Peterson i Boquete - kaffets huvudstad i Panama - i början av 2000-talet. Geishan kommer ursprungligen från Etiopien där den klassificerades 1930. Några år senare nådde den Tanzania, via Kenya, innan den 20 år senare på slingriga vägar hittade fram till ett växthus i Costa Rica. Därifrån tog den sig sedan för drygt tio år sedan till Panama, 70 år efter att man först upptäckte den i Etiopien. Nu odlas den på så gott som varje kaffegård i Panama och framtiden för denna altitudkänsliga och svårödlade varietet vet vi inte mycket om, förutom att den är lysande!

världen. Vi är stolta över att ha budat in kaffet varje år sedan starten 2005. Vi älskar deras Geisha och är övertygad om att dess unika status i kaffevärlden är rättförtjänt.

### Karakteren

Kaffet har en arom som lovar himmelriket, doft av jasmin, färska citronskal och nyplöckad grapefrukt. Ren och superdelikat smak av söt lätt citrus och en överträffad balans. Det är en synd att inte njuta av det om man har möjlighet.

### GEISHA CARLEIDA

Gården La Carleida är granne med Esmeralda och deras Geisha har vunnit fina priser i Best of Panama flera år i rad. Gården var den första där geishaträd planterades i Panama, vilket gör att bären här är av väldigt olika storlek. Själva gården ligger precis framför vulkanen Barú, på 1560 meters höjd, således perfekta förutsättningar för att producera denna svårödlade varietet.

### Smak- och doftbeskrivning

Doften av jasmin- och apelsinblommor hoppar fram när kaffet mals och det är ingen tvekan om att detta är Geisha i sin renaste form. I smaken hittar vi vanilj, honung och eukalyptus tillsammans med fin citrus som av mandarin.

## HACIENDA ESMERALDA

Om inte Geishan hade råkat hamna hos just familjen Peterson på Hacienda Esmeralda så hade den förmodligen fortfarande varit helt okänd. Farmen har ett överflöd av agronomisk expertis och Daniel & Rachel Peterson har en närmast vetenskaplig approach till sitt jordbruk. Här fick geishan bästa jordmån, bästa höjden, bästa näringsämnen och de bästa människorna. Allt för att den skulle utveckla sin potential till fullt.

Hacienda Esmeralda är berömd i hela kaffevärlden sedan gården vunnit tävlingen "Best of Panama" sex år i rad. 2010 kostade den vinnande lotten i auktionen över 3000 kronor kilot. Vår Esmeralda köper vi i en internetauktion som gården själva arrangerar varje år, i konkurrens med specialkafferostare över hela



**Panama Esmeralda Geisha** 125 g .....KU33250  
**Panama Geisha Carleida** 200 g .....KU87