

JAVA WEST BLUE

Zahodna Java je bila nekoč pomembna pridelovalka kave. Danes se je proizvodnja preselila na vzhod tega otoka. Na zahodu, na višini 1400 do 1550 metrov pa še vztraja nekaj manjših pridelovalcev, ki želijo z izključno ročnimi postopki ohraniti tradicijo.

Močna kava. Po kofeinu, telesu, aromi in barvi. Brez kisline, za vse načine priprave. Prenese pa tudi precej sladkorja in mleka.

KOPI LUWAK

Kopi pomeni kava, Luwak pa je indonezijsko ime cibetovke. To so kunam podobni sesalci, ki se med drugim hranijo tudi z zrni kave. Zaradi njihove »notranje obdelave« zrna fermentirajo in dobijo značilno težko aromo. Zrna kave s katerimi se »luwaki« hranijo niso posebno kvalitetna, so pa izredno redka in pripovedujejo zanimivo zgodbo.

PAPUA NEW GUINEA AA

V začetku prejšnjega stoletja so v močvirjih Papue na višini 1600 metrov zasadili prve sadike sorte Jamajka Blue Mountain. Zaradi zelo rodovitne prsti in idealnih podnebnih razmer, se je razvila kava s polnim in izrazitejšim okusom kot najslavnejša vseh kav – Jamajka Blue Mountain. Tako aroma kot okus hitro spomnita na sveže tropsko sadje.

AROMATIZIRANE KAVE

Arabike iz Brazilije in Kolumbije so osnova naših aromatiziranih kav. Mehka, skromna s kofeinom in kislino je ta kava izvrstna podlaga izbranim aromam.

- LEŠNIK
- ČOKOLADA + POMARANČA
- IRISH CREAM
- CIMET + LEŠNIK
- ČILI + ČOKOLADA
- SLIVA + CIMET

VANILIJA ORGANIC

Ker je vanilja ena redkih arom, ki je kot čista dovolj obstojna za aromatiziranje kave, smo ji dodali tudi čisto kavo. Santo Domingo Organic.

BREZKOFEINSKA KAVA

Colombia supremo in swiss-water-process. Kombinacija odlične kave in edinega, popolnoma čistega postopka dekofeinacije. Samo voda. Čista. Prehajanje kofeina iz višje koncentracije v nižjo. Dolgotrajen in precej drag postopek. Rezultat pa je najboljša in najbolj čista brezkofeinska kava doslej, ki ohrani vse razen kofeina.

— O KAVI —

Etiopsko višavje pred približno 1500 leti. Koze so bile prve, ki so začele smukati češnjam podobne, bleščeče rdeče plodove nizkih dreves. Njihove neobičajne živahnosti pastirji niso prezrli. Sledili so kozam, si sami nabrali plodov in dolgo časa z njimi počeli vse mogoče. Dogajalo se je v etiopski pokrajini Kaffa.

S kultiviranjem kave so najprej začeli v današnjem Jemnu in stoletja ljubosumno skrivali postopek pridelave in predelave.

Najprej je osvojila Islam, premagovala spanec med molitvami, družila može v prvih turških kavarnah

pa tudi Mohamed je s pomočjo kave razorožil 40 jezdecev in zadovoljil 40 žena.

V Evropi so kavo najprej prodajali kot zdravilo v lekarnah in nato na uličnih stojnicah. Leta 1683 so Turki zadnjič zbežali izpred Dunaja. Za sabo so med drugim pustili tudi ogromne količine surove kave. Avstrijski vohun poljskega rodu, ki je odločilno pripomogel k zmagi Avstrijcev, je kot plačilo sprejel vreče kave, v dar pa je dobil tudi hišo, kjer je odprl prvo kavarno na Dunaju in hkrati v Evropi.

Po skromnem začetku se danes na svetovnih borzah samo nafte proda več kot kave.

Cafetino

Stari trg 5 • Ljubljana • office@cafetino.si • www.cafetino.si



— KAVE SVETA —

Cafetino
COFFEES OF THE WORLD

BRASIL SANTOS

Nežna, lahka kava z rahlim okusom po lešnikih. Ker ima malo kisline, je precej primerna tudi za espresso. Brazilija je največja pridelovalka kave na svetu. Najboljše brazilske kave prihajajo z juga, kjer gojijo sorto Arabica Bourbon. Edinstvena lastnost te kave je, da kavovec z leti spreminja karakter in s tem tudi okus in aromo kave. Nekaj let stara drevesa obrodijo kavo, ki se imenuje Santos.

COLOMBIA KACHALU ORGANIC

Na severu Kolumbije so kmetje ustanovili združenje Kachalu. Ime so prevedli v upanje. Zavedajo se pomena deževnega pragozda in pozitivnega vpliva, ki ga ima gozd na pridelavo kave. V povezavi z državnimi ustanovami in organizacijami za ohranitev pragozda jim uspeva zagotoviti primerne pogoje tako za rastline kot živali, okolje ohranjajo čisto, vode neonesnažene, obenem pa pridelajo odlično kavo. In to organsko. Med 1500 in 1900 metri nad morjem. In ker so količine majhne, kava pa vrhunska, lahko zanjo zahtevajo tudi pošteno plačilo. To pa pomeni boljše življenjske pogoje za njih, njihove družine in celotno okolico. Napredek. V pravo smer. To kavo lahko pripravimo na kakršenkoli način. Turška je sveža, čista, z mehкими, sadnimi kislinami, brez vsakršnega grenkega pookusa. Espresso pa vse njene adute še poudari.

COLOMBIA SUPREMO

Med ameriškimi kavami je najbolj polnega okusa, temnejše barve in močnejše arome pa vendar čista in bistra kava. Nekaj srednjega po kofeinu s prepoznavno in prijetno kislino. Supremo zrnje je največje in najbolj enakomerne velikosti, kar omogoča kvalitetnejše, lažje in enakomernije praženje. Boljše kavne mešanice vsebujejo največ kave prav iz Kolumbije, zato nam je kolumbijska aroma najbolj domača.

GUATEMALA ANTIGUA

Fina, mehka, rahlo začinjena aroma, z nežnim čokoladnim okusom. Najboljša Antigua prihaja s centralnega gorovja, kjer na višini nad 1500 metrov še vedno gojijo stare, kvalitetne sorte kave, ki so manj odporne in zahtevnejše za vzgajanje, zato država kmetom izdatno pomaga in s tem ohranja kvaliteto.

MEXICO MARAGOGYPE ORGANIC

Mehika se je dolgo ukvarjala s precej povprečno kavo. Zadnja leta pa se vse bolj usmerja v biološko pridelavo kave. Postala je vodilna pridelovalka organic kave. Takoj zatem je prišla tudi kvaliteta in če prištejemo še sorto z največjim zrnjem – Maragogype, dobimo nežno, lahko, zelo pitno kavo vrhunske kakovosti.

CUBA TURQUINO

Ker Kubancem na komaj 300 do 500 metrov nadmorske višine uspeva vzgojiti kvalitetno kavo, je resnično prava škoda, da njihovi griči niso višji. Država kontrolira proizvodnjo in najboljšo kavo izvozi, za domače potrebe pa celo uvaža cenejšo kavo. Nekoč je skoraj vso kubansko kavo kupil vzhodni blok, danes pa je večino pokupijo Japonci, ki so prepričani, da je podobna sorti Blue Mountain z Jamajke. Srednja po kofeinu, temnejša, slajša, z zelo malo kisline.

JAMAICA BLUE MOUNTAIN

S pridelavo kave na Jamajki so po odpravi suženjstva v gorah Blue Mountains, začeli prav bivši sužnji. Tu je na dobrih 1500 metrih nad morjem kava našla idealno prst, temperaturo, vlago in količino padavin. Najboljši pogoji pa dajo ob skrbni predelavi tudi najboljši rezultat. Najbolj iskano in najslavnejšo med kavami. Prav plantaža Wallenford Estate pa je med vsemi najbolj priznana. Kava s pravim razmerjem med sladkim, kislim in grenkim, ničesar preveč ali premalo. Skratka, razen cene, popolna kava.

SANTO DOMINGO ORGANIC

Kave iz Dominikanske republike, se običajno imenujejo Santo Domingo, po starem imenu države. Kupci smo se mu privadili pa še več romantike je v starem imenu. Zaradi hladnih vetrov, vlažnega in oblačnega vremena nad nasadi, kava zori počasi. Zato je lepo zaokrožena, z bogatim sadnim okusom pa vendar precej lahka kava. Državi je v zadnjem obdobju uspelo ustvariti primerne pogoje in zagotoviti tudi organski certifikat.

YEMEN MOCHA

Kava izvira iz Etiopije. Jugu arabskega polotoka, današnjemu Jemnu, pa se moramo vendarle zahvaliti, ne samo za to dišeče zadovoljstvo, pač pa tudi za dobrino, ki poganja precejšen kos sveta. V Jemnu so prepoznali njen potencial. V Jemnu so jo začeli negovati in gojiti. V Jemnu so jo skrivali in varovali. V Jemnu se je začela zgodba o uspehu. V Jemnu ... Tudi današnja mocha je neposredni potomec najstarejših semen kave. Še vedno je gojena tako kot pred stoletji. Rastline se morajo še vedno boriti za preživetje v surovih podnebnih razmerah, na nadmorski višini vse do 3000 metrov. Tudi mali pridelovalci še vedno uporabljajo stare, čiste recepte za gnojila. In čeprav organskega certificiranja nimajo urejenega, je večina njihove »high grown« kave dejansko pridelane organsko. In zrna so še vedno sušena na soncu. Prav sonce pa okus še oplemeniti. Ima polno in močno telo, kompleksno sestavljene arome, kjer temna čokolada, rdeče vino in tropsko sadje kar tekmujejo med sabo. In še najboljše. Sladka, grenka, z mlekom ali brez, turška, espresso ali filter, povsod se izkaže.

ETHIOPIA MOCHA

Etiopija je domovina kave, zato imajo seveda kvalitetne etioopske kave najbolj pristen, najstarejši, najoriginalnejši okus po kavi. Idilična pokrajina Sidamo, od koder prihaja verjetno najkvalitetnejša etioopska kava, na gozdnatih tleh še vedno ekološko prideluje kavo. Izrazito aromatična kava, ki rahlo spominja na med in marelice pa vendar lahka, elegantna, z malo kofeina. Skoraj četrtina Etiopijcev se preživlja s pridelavo ali predelavo kave. Ogromno kave, ki jo Etiopijci obirajo, še vedno raste divje, brez vsakršnih pesticidov, herbicidov in umetnih gnojil. Nedostopna, draga pa tudi nepotrebna so. Na višji nadmorski višini ko kava raste, ostrejša je klima, zato je manj škodljivcev in bolezni. Zaradi vsega tega je velik del kvalitetne etioopske kave, organsko oziroma ekološko pridelan, vendar je zaradi visokih stroškov brez certifikatov.

ETHIOPIA HARRAR

V Etiopiji so pridelovalci kave mali kmetje, ki zemljo najamejo od države. Veliki veleposestniki niso dovoljeni. Predpis, ki velja za celotno področje Harrar, dovoljuje izključno takoimenovano suho pridelavo kave. Brez namakanj in izpiranj v velikih bazenih. Samo sonce. Kot nekoč. In taka kot nekoč sta tudi okus in aroma. Polna, težka in divja. Sladko tropsko sadje in začimbe. Vrhunska kava.

KENYA AA

Kenya Coffee Board že leta spodbuja manjše pridelovalce k boljši kakovosti. Rezultat je, po mnenju poznavalcev, najvišja in najbolj konstantna kakovost plantažne kave. Najbolj napredna pridelovalka, ki uporablja vso najnovejšo tehnologijo. Polna, močna, jutranja kava. Okus po rdečem vinu in črnem ribezu.

INDIA MONSOONED MALABAR

Baba Budan je kavo leta 1600 sicer pretihotapil iz Meke v Indijo, vendar pa je prava proizvodnja čakala na Angleže, ki so sredi 19. stoletja organizirali plantažno pridelavo. Kavo Malabar je nekoč med transportom ujel monsun. Surova, zelena zrna so se obarvala zlatorumeno, pražena pa je dobila značilen poln in težji karakter. Posrečena nezgoda, zaradi katere danes surovo kavo izpostavljajo topli vlagi. Gosta temna kava, ki s svojim okusom hitro spomni na začinjeno indijsko hrano.

SUMATRA LINTONG

Skoraj vso Sumatro Lintong pokupijo Japonci, kar je danes veliko priznanje in dokaz kakovosti. Po kofeinu spada med močnejše kave, sicer pa je mehka, nežna in sladka kava z malo kisline, ki polno aromo razvije šele, ko jo sladkamo.