

Finca Los Castaños

Finca Los Castaños, im Agaete-Tal, ist ein Zeugnis von 150 Jahren Geschichte, Tradition und Leidenschaft für die Erde. Ihr fruchtbarer Boden und das privilegierte Klima beherbergen über 500 Kaffeepflanzen außergewöhnlicher Sorten (Gesha, Typica, Robusta, Laurina – Bourbon Pointu und Caturra Amarillo), die Bohnen mit einzigartigen Geschmacksprofilen hervorbringen. Darüber hinaus spiegelt sich die Biodiversität der Finca in einem Paradies tropischer Früchte wider – darunter Mangos, Guaven, Papayas, Zitrusfrüchte, Bananen und Granatäpfel –, was jede Ernte zu einem einzigartigen sinnlichen Erlebnis macht.



Finca Los Castaños
Valle de Agaete



1

Trocknungsprozess

- **Ausbreitung der Kaffeebohnen:** Die Bohnen werden auf afrikanischen Trockenbetten oder belüfteten Patios verteilt.
- **Feuchtigkeitsreduzierung:** Der Feuchtigkeitsgehalt wird von 60 % auf 10-12 % gesenkt.
- **Ständiges Wenden:** Verhindert Fermentation und sorgt für eine gleichmäßige Trocknung.
- **Dauer:** Zwischen 7 und 30 Tagen oder länger, je nach Klima und Methode.

2

Anbau von Arabica Gesha

Eine hochwertige Kaffeesorte, ursprünglich aus Äthiopien, bekannt für ihr einzigartiges Aromaprofil. Sie zeichnet sich durch blumige, fruchtige und zitrische Noten aus, mit einer lebendigen Säure und einem leichten Körper. Sehr geschätzt bei Kaffeewettbewerben und meist in höheren Lagen angebaut, um die komplexen Geschmacksnuancen zu verstärken.
Weitere Anbaupflanzen: Avocado, Banane, Grapefruit.

3

Anbau von Arabica Typica

Eine der ältesten Kaffeesorten und die genetische Basis vieler anderer Sorten. Sie zeichnet sich durch einen milden, ausgewogenen Geschmack mit süßen Noten, moderater Säure und mittlerem Körper aus. Sie wird für ihre Qualität in der Tasse geschätzt, hat jedoch einen niedrigen Ertrag und ist anfällig für Krankheiten. Sie wird in hohen Lagen angebaut, um ihr **Aromaprofil zu intensivieren**.
Weitere Anbaupflanzen: Kaki, Acerola.

4

Landwirtschaftliche Vielfalt

- **Avocado:** Cremige und nährstoffreiche Frucht, reich an gesunden Fetten.
- **Arabica Gesha:** Hochwertiger Kaffee mit blumigen und fruchtigen Noten.
- **Banane:** Süß und energiereich, ideal für den Frischverzehr oder die Weiterverarbeitung.
- **Guave:** Tropische Frucht mit aromatischem Fruchtfleisch und süßem Geschmack.
- **Mandarine:** Süß, saftig und leicht zu schälen.
- **Orange:** Ausgewogen zwischen Süße und Säure, reich an Vitamin C.

5

Anbau von Arabica Typica & Landwirtschaftliche Vielfalt

8

Exotische Plantagen

- **Mango:** Süße und saftige tropische Frucht mit intensivem Aroma und hohem Vitamingehalt.
- **Arabica Typica:** Milde und ausgewogene Kaffeesorte mit süßen Noten und moderater Säure.
- **Robusta (2 Pflanzen):** Kaffee mit mehr Körper, intensivem Geschmack und einem höheren Koffeingehalt als Arabica.

7

Vielfältige Plantagen

- **Avocado:** Cremige und nährstoffreiche Frucht, reich an gesunden Fetten und Vitaminen.
- **Mango:** Süße und saftige tropische Frucht mit intensivem Aroma und hohem Vitamingehalt.
- **Arabica Typica:** Milde und ausgewogene Kaffeesorte mit süßen Noten und moderater Säure.

6

Arabica Typica & Granatapfel

- **Arabica Typica:** Milde und ausgewogene Kaffeesorte mit süßen Noten und moderater Säure.
- **Granatapfel:** Frucht mit saftigen, süßen Kernen, reich an Antioxidantien und Vitamin C.

9

Entspelzungsmaschine & Rösterei Trillado (Entfernung der Pergamentschicht)

Nach dem Trocknen wird das Pergament – die feine Hülle, die den Bohnen umgibt – in einer **Trilladora** schonend entfernt, ohne die Bohnen zu beschädigen. Anschließend werden sie nach Größe und Qualität sortiert.
Röstung (Kaffeeröstprozess)
In der **Rösterei** werden die grünen Bohnen hohen Temperaturen ausgesetzt, wodurch sie ihre charakteristische Farbe erhalten und aromatische Verbindungen freisetzen. Je nach Röstgrad ergeben sich folgende Geschmacksprofile:

- **Helle Röstung:** Betont die Säure und fruchtige Noten.
- **Mittlere Röstung:** Bietet ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure und Körper, mit süßeren Nuancen.
- **Dunkle Röstung:** Führt zu einem intensiven Geschmack, stärkerer Bitterkeit und einem vollmundigen Körper.

Nach dem Rösten werden die Bohnen rasch abgekühlt und entweder als ganze Bohnen oder gemahlen vermarktet.