

# MEXICO ORGANIC

***Káva příjemně ovocitě ořechovo čokoládové vůně, sladké chuti čokolády a středního těla, která je podpořena kořenitými tóny s dochutí kajenského pepře.***

<b>Země původu:</b>	Mexiko
<b>Farma:</b>	farma Santa Fé
<b>Oblast:</b>	Sierra Madre de Chiapas
<b>Odrůda:</b>	Catimor, Catuai
<b>Nadmořská výška:</b>	800 m.n.m.

*Farma Santa Fé byla založena roku 1855 na části území Chiapas (před rokem 1824 Guatemala, dnešní Mexiko). Roku 1920 farmu získali němečtí přistěhovalci a přejmenovali farmu na Finca La Esperanza. V roce 1990 bylo panství koupeno Mexičany, kteří se rozhodli vrátit k originálnímu jménu, které platí dodnes - Santa Fe de Motozintla. Santa Fe Coffee koexistuje s přírodou, stromy pocházející z regionu poskytují stabilně půdě stín a klima napomáhá dotvořit celkově kvalitní výnos. V zimě je zde minimální teplota 18 st.C, v létě maximální 27 st.C.*

Organic Association Crop Improvement (OCIA) International je jedním z nejstarších, největších a nejdůvěryhodnějších leadrů v ekologické certifikaci průmyslu na světě. Nezisková zemědělské organizace se věnuje poskytování nejvyšší kvality organické certifikační služby a přístupu k celosvětovým organickým trhům. Velké plantáže dnes v Mexiku nehledejte. Ty už jsou téměř minulostí. Většina kávy totiž pochází od drobných farmářů. Rozlehlé plantáže, kdysi dominující místnímu kávovému průmyslu, jsou už dnes minulostí. Další zajímavostí z Mexika je to, že Mexičané už několik desítek let úspěšně zpracovávají biologicky pěstovaná kávová zrna. Káva se pěstuje v nadmořské výšce 800 – 2000m na mexických vysočinách.

Biologicky vypěstovaná kávová zrna mají obvykle označení Demeter a Pluma

Coixtepec. Mexická zrna jsou většinou velkozrná. Kávovníková zrna označovaná jako maragogipe jsou obří a podlouhlá. Ze nejlepších jsou považovány Luquidambar MS. Pro svou měkkost se však nehodí k dlouhodobému skladování, protože ztrácí na barvě, vlhkosti, ale také na jakosti.

K hlavním druhům kávovníkových zrn v Mexiku patří coatepec, který se používá hlavně do dražších druhů směsí. Dále jsou to například hurusca, orizaba nebo cordoba.

Zrna jsou označována podle nadmořské výšky, ve které se pěstují. To znamená: G.W. je v 600 až 750 metrů nad mořem, P.W. rostou v 700 až 1000 metrů nad mořem, H.G. se pěstují v 1000 až 1600 m.n.m. a nakonec S.H.G., která se pěstují nejvýše, a sice v 1700 metrech.

<b>Cupping score:</b>	82
<b>Klasifikace:</b>	Premium SCREEN 16/18
<b>Doporučený způsob přípravy:</b>	Perkolátor, espresso
<b>Zpracování:</b>	Promytá

<b>Aroma:</b>	hladké, ovocné, oříšky, čokoláda	<b>Aroma:</b>	8
<b>Příchuť:</b>	velmi sladká, s čokoládovými tóny	<b>Sladkost:</b>	8,5
<b>Tělo:</b>	střední	<b>Příchuť:</b>	8
<b>Dochuť:</b>	mírná	<b>Acidita:</b>	8
		<b>Dochuť:</b>	8
		<b>Tělo:</b>	8,5
		<b>Celkový dojem:</b>	8,5
		<b>Celistvost:</b>	8,5
		<b>Vyváženost:</b>	8
		<b>Clean cup:</b>	8

<b>Certifikace:</b>	Organic Bio Latina OCIA
---------------------	----------------------------