



Caffè del DogeTM
www.caffedeldoge.com venezia

ZIMBABWE KOWA CHIPINGE

Über den grünen Hügeln des Chipinge im Südosten von Zimbabwe, bauten englische Kolonien Ende des 18. Jahrhunderts Kaffee an. Mit den Stammpflanzen dieses Kaffees, bereichert mit Veredelungen aus Kenya, baute die Familie Scott diese Arabica von seltenem Charakter seit 4 Generationen an.

In der Nähe ihrer Rösterei, die an der Südgrenze der Wachstumszone des Kaffees, neben dem Wendekreis des Steinbockes und auf einer Höhe von 1200m liegt, wird der Kaffee in sehr sonnigen Plantagen angebaut. Diese fördern besonders die Tätigkeit der Photo-synthese dieser Pflanze. Der nahegelegene Fluss Kowa (von dem der Namen des Kaffees stammt), versorgt die roterdigen Böden während der verlängerten, trockenen Jahreszeit mit Wasser, das zur Bewässerung dieser dient, aber auch für die Kaffeewaschung während der Reinigungsphase benützt wird.

Der Kaffeeernte, die handgepflückt (hand-picking) zwischen Mai und September in auserwählter Weise vorkommt, folgt die traditionelle Bearbeitungsmethode dieser Kaffeeplantagen in den Fermentierungswannen. Die außergewöhnlichen Klimaverhältnisse ermöglichen eine perfekte Trocknung, ausschließlich in der Sonne und ohne sich den verbundenen Risiken der Mechanik, durch starken Heißluftstrahlen aussetzen zu müssen. Eine weitere Auswahl erfolgt durch eine Siebung, aus dieser man eine sehr beschränkte Menge von „Peaberry“, die sogenannte Perlenbohne und eine ebenso geringe Menge von „Maragotype“ (Siebung 20/22) erhält.

In beiden Vorgängen zeigt der betonte, helle Schnitt, typisch bei den hochwertigen Arabica aus Ostafrika, schon bei den gerösteten Bohnen, dass es sich um einen Kaffee von großer Klasse handelt.

In der Tasse ergibt er sich cremig und dickflüssig, und unmittelbar präsentiert er sich mit einem außergewöhnlichen Blütenaroma. Kräftig im Geschmack äußert sich dieser Kaffee am Gaumen anfangs durch einem leichten säuerlichen Abgang, der aber im Vergleich zum Cousine „Keniota“ ziemlich gering ist, und wandelt sich dann in einem leicht bitteren, zarten Honiggeschmack um, der einen Aroma von Kastanien ähnelt. Die Kaffeesorte „Peaberry“ wird von uns gemahlen angewendet, also unter Vakuum mit frisch gemahlene Mokka- oder Espressobohnen, die uns sehr vage an die Pappa Reale mit frischen Sensationen von Blütenstaub der Akazie und der Hundsrose erinnern lässt.

Im langen und anhaltenden Abgang entwickelt diese Kaffeesorte das beste aus ihrem Charakter, sodass sie das Recht erhält, unter den wenigen Arabica, die sich für eine pure Kaffeeverkostung eignen, beizutreten.

Einmalig und völlig verschieden von den anderen Jahreszeitenkaffees, ist diese Kaffee-sorte etwas Originelles und Köstliches für die raffinierten Kenner und Kaffeeliebhaber.

Die Kaffeeernte 2001-2002 ist durch die andauernden Aufstände, die den kleinen afrikanischen Staat blutüberströmt haben, sehr stark beeinträchtigt worden. Aus diesem Grunde haben wir nur eine sehr geringe Menge von dieser Kaffeesorte zur Verfügung.