

COSTA RICA

HACIENDA SONORA,  
NATURAL**Cireșe negre \* Citrice \* Rom învechit  
Ienibahar \* Zahăr brun****PRODUCĂTOR**

Hacienda Sonora

**REGIUNE**

Central Valley

**ALTITUDINE**

1200m

**PROCESARE**

Naturală

**SOIURI**

Heirloom

**CULES**

Ianuarie-

Martie 2019

Ferma Hacienda Sonora se află în Central Valley, la poalele renumitului vulcan activ Poas. Suprafața plantată a fermei este de aproximativ 100 de hectare, dintre care 45 de hectare beneficiază de umbră, conferită de numeroși arbori exotici înalți. Pe lângă arbuști de cafea, ferma deține și 35 de hectare de pădure sălbatică și alte 20 de hectare de trestie de zahăr. Cele cinci soiuri de arbuști de cafea sunt plantați la o altitudine medie de 1200 de metri și beneficiază de un sol vulcanic bogat în nutrienți.

Toate utilajele stației de procesare funcționează folosind energie electrică regenerabilă, obținută printr-un flux de apă natural și turbină specială, cunoscută sub numele de Roată Pelton. Energia astfel obținută asigură necesarul stației de procesare, dar și al personalului care locuiește și lucrează la fermă.

Unul dintre numeroasele aspecte care fac Hacienda Sonora diferită de alte ferme este faptul că oferă cazare gratuită tuturor lucrătorilor și familiilor acestora, în cadrul fermei. Pentru fiecare casă, Hacienda Sonora acoperă costurile și o parte din energia electrică consumată. Fiecare angajat se bucură pe deplin de avantajele sistemului de asigurări de sănătate din Costa Rica.

Toată cafeaua este procesată folosind metodele honey și naturală. Ambele metode necesită mult mai multă muncă și îngrijire decât tradiționala metodă, prin spălare, dar are avantajul de a fi mai economică, reușind să reducă volumul de apă consumat la aproximativ 3 litri pentru un kilogram de cafea verde. Experimentând diferite tehnici, ferma a reușit să perfecționeze ambele metode, astfel încât să obțină un profil aromatic variat, de la fructe dulci, la condimente și note lemnoase, fără arome excesive caracteristice procesului de fermentare.