

Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info>
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>
in de bonen

8 september 2017 10:38

8 bijlagen, 528 KB



Beste wijnliefhebbers,

een nieuwsbrief van een wijnimporteur die uitsluitend over koffie gaat? Dan moet je wel een beetje in de war zijn, van het padje af geraakt, in de koffiebonen zo u wilt.

Ja, het klopt, deze tekstrijke nieuwsbrief gaat uitsluitend over koffie en met mij gaat het goed, dank u.

Koffie en wijn hebben veel met elkaar gemeen, veel meer dan je in eerste instantie zou denken. Daar kwam ik tamelijk recent achter. Die overeenkomst is natuurlijk leuk, maar waarom wijd ik er een hele nieuwsbrief aan?

de aanleiding

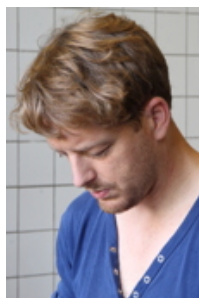
Geruime tijd geleden haalde een zeer gedreven wijnliefhebber een bestelling bij me af en raakten we aan de praat. Over producenten, wijnjaren, wijnmaken, druiverassen, prijzen, reputaties. Kortom over van alles, ook over de handel en over gelijkgestemde mensen die, gedreven door hun passie, compromisloos bezig zijn met kwaliteit en diversiteit. Vaak kleine bedrijfjes met één of twee personen. Fietsenbouwers, cateraars, bakkers, u kent ze wel. Deze klant had een microbranderij in Groningen bezocht en was daarvan danig onder de indruk geraakt. De naam: "Koffiestation"

verval

Bij toeval kwam ik ze kort geleden tegen. In hun microbranderij, gehuisvest in een rafelig gebouw op een verlopen en door kunstenaars en kleine zelfstandigen bevolkt bedrijfsterrein. Panden in de laatste fase van hun bestaan, rotte kozijnen, opgelapte deuren en hobbelig klinkerstraatwerk. De laatste adem van een bedrijvige periode in een voor stadsvernieuwing bestemd gebied. In deze setting gaat het om de inhoud, niet de buitenkant, geen strakke pakken, geen lease auto's, maar onafhankelijke mensen die hun eigen ding doen. De lage huur biedt de mogelijkheid tot experimenteren, autonoom te groeien, het zoveel mogelijk op eigen kracht te doen.



Douwe



Emiel

ontmoeting

Ik stapte het gebouw binnen en trof daar de twee zwagers Douwe Stelpstra en Emiel Driesten. Rustige en slimme dertigers, open, vriendelijk en blij met elke interesse voor hun vak, alle tijd om over koffie te praten. Ietwat rommelige werkruimte met stellingen langs de zijwanden gevuld met koffie artikelen (molens, potten, filters, etc.). Langs de achterwand op de vloer, pallets met daarop zakken ongebrande koffiebonen en in een hoek een hypermoderne koffiebrandinstallatie. Verder allerlei onmisbare attributen als een laptop, talloze koppen, kannen, filters, espressomachines, een weegschaal en een werktafel met rvs blad. Hier was overduidelijk serieus geïnvesteerd in de essentiële dingen, alles functioneel, niets op uiterlijk of uitstraling. Vergeet ik bijna de talloze grote, luchtdicht afsluitbare, glimmende blikken te noemen. De indruk was positief, hier wordt hard gewerkt, deze luitjes weten waar ze mee bezig zijn, weer eens wat anders dan een Douwe Egberts of een andere grote jongen.



zelf branden

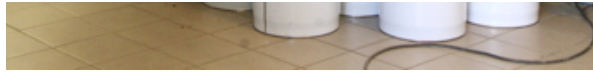
Het gesprek leidde natuurlijk naar de verschillende typen koffie die ze inkopen en vervolgens zelf branden. Uitsluitend bijzondere koffies worden gekocht, uit meerdere landen en van afzonderlijke plantages, koffies met een herkomst dus. Koffies die naast hun grote kwaliteit ook heel divers zijn. Brazil, Guatemala, Indonesië, Ethiopië, Rwanda, Honduras, Colombia bijvoorbeeld. Melanges maken ze niet, ze verkopen uitsluitend unieke plantage-koffie's, in deze branche "specialties" genoemd. Allemaal boeiend en interessant deze informatie en werkwijze, maar het gaat uiteindelijk toch om het resultaat. Een paar blikken werden van de grond getild en op een roestvrijstalen werkblad gezet. Eén voor één gingen de deksels er af, en toen ging er een wereld voor me open.



lieve help

Wat een onvoorstelbaar mooie en indrukwekkende aroma's kwamen uit die blikken, en zo ontzettend divers! Van de romige, zoet-zwoele, caramellige, chocolade-kruidigheid van de Brazil naar de haast fruitige en bloemige Ethiopië, via de aardse, kruidiger en animale Indonesië naar de Rwanda die een beetje tussen de Brazil en Ethiopië in zat. Wow. Zo'n intensiteit aan koffiearoma was ik in m'n hele leven nog niet tegengekomen. Ja, geregeld heb je als je een vers pak koffie open maakt dat het heerlijk ruikt, maar deze orde van genot had ik nog niet mogen meemaken. Je neus in het blik is teveel van het goede, maar op enige afstand, ronduit goddelijk.





waarom wist ik dit niet?

Waarom wist ik dit niet als geur en smaak-fanaat? Omdat ik het nog niet in deze mate was tegengekomen. Ja, één keer dat ik diep onder de indruk was van de complexe en onweerstaanbare aroma's van een Cappuccino weet ik nog heel goed. Dat was jaaaaaaren geleden in Ludwigsburg, de stad vlak bij Stuttgart, genaamd naar de gekke keizer Ludwig die zich een complex van kastelen en parken liet aanleggen en daarvoor talloze Italiaanse vaklieden liet over komen. Een deel hiervan is in Ludwigsburg blijven hangen. Eén van de nazaten baatte in een modern winkelcentrum een koffie etablissement uit. Hier, op zijn terras dronk ik die Cappuccino, de zaak was net open, alles was fris, het terras nog leeg, bingo.



aan de slag + luikjes-moment

Meteen twee typen koffiebonen aangeschaft, van de Brazil en de Rwanda beide een half pondje. Thuis aan de slag met de cafetière en "Ludwigsburg" kreeg eindelijk gezelschap.

Ja, en toen was het hek van de dam. Het was als met wijn. Eigenlijk hield ik niet zo van wijn, totdat ik een bijzonder glas kreeg ingeschonken. Er ging een luikje open, ik stak mijn hoofd erdoor naar buiten en zag een geheel nieuw en prachtig landschap, geweldige vergezichten met een enorme diversiteit. Dat moest verkend worden. Ook de koffie-ruiksessie bij Koffiestation was een luikjes moment. Ik zocht informatie op internet over koffiezet-wijzen (geen geleerden, maar manieren) en schafte bij Koffiestation (ze zijn er uiterst goedkoop mee!) een [Aeropress koffiezetter](#) aan (houdt het midden tussen espresso en snelfilter). Toen begon het feest pas echt. Elke avond zet ik koffie van bonen, gemalen met een Porlex mini (handmolentje) in de Aeropress, fijnste maalgraad, opschenken met water van 80-90 graden, resulteert in pittige espressosterkte (1/3) en vervolgens aangevuld met 2/3 geklopte hete melk en een half schepje suiker (want ik ben gevoelig voor bitters). En dan genieten van het aroma dat steeds sterker en complexer wordt naarmate de koffie afkoelt. Ik heb onderhand vele koffies van Koffiestation geprobeerd, ze zijn allemaal prachtig en vooral boeiend, de een past me beter dan de andere, maar de ontdekkingsreis is in volle gang.

leerzaam + parallelen

Alle keren dat ik bonen ging halen leerde ik meer over koffie, de bewerking van de bonen na de oogst: wel of niet gewassen, honey-processed, de invloed van de bodem, de neerslag en de temperatuur op de zuurgraad en aroma's die in de ongebrande koffiebonen in potentie aanwezig zijn, het branden van de koffie, de maillard reactie (bindingsreactie onder hoge temperaturen van suikers met aminozuren net als tijdens het braden van vlees en bakken van brood), de verschillende fasen (aanloop, first crack, second crack, exotherme fase, etc.) het temperatuurverloop, de duur van de verschillende fasen en de invloed hiervan op de geur en smaak. De verschillen in brandwijzen voor de verschillende type bonen, een Brazil heeft een ander optimaal brandprofiel dan een Ethiopië. Allemaal volstrekt herkenbare factoren die je ook bij wijn tegenkomt. De complexiteit van alle factoren en invloeden in de keten die uiteindelijk tot het eindproduct leiden, de enorme verscheidenheid aan geur en smaakindrukken in het eindproduct.

Ja, in de bonen en ook van het padje af, maar dan wel op een parallelweg, er zijn meer overeenkomsten dan verschillen tussen wijn en koffie, althans voor mij op de wijze waarop ik met wijn bezig ben.

versproduct

Een belangrijk verschil met wijn is dat koffie eigenlijk een versproduct is, een beetje vergelijkbaar met brood, de koffiebrander als warme bakker. Pas na drie tot vijf dagen na het branden is de koffie optimaal op aroma, tot een week of drie blijft dit aroma op niveau om vervolgens af te zakken. Onder invloed van zuurstof breken de aroma's af, vandaar dat luchtdicht bewaren van koffie cruciaal is. Koffie van een paar maanden oud is prima drinkbaar, maar de sjeu is er dan wel af. Regelmatig en niet teveel in één keer kopen is dus dé manier om optimaal te kunnen genieten. Op elke verpakking van Koffiestation staat de branddatum vermeld.

doel

Waarom val ik u hiermee lastig? Om twee redenen, de eerste is dat ik vermoed dat mensen die van wijn houden en kwaliteit en complexiteit weten te waarderen vast ook van mooie koffie houden. U lijkt me een gelijke doelgroep. Bovendien vind ik (en dat is de eigenlijke reden) dat mensen zoals Douwe en Emiel een duwtje in de rug verdienen. Mensen die zo oprecht en gedreven met hun vak bezig zijn en iets bijzonders toevoegen aan wat er te koop is verdienen waardering.

Eigenlijk doen zij met koffie wat ik met wijn doe. In feite is wat zij doen nog moeilijker dan mijn werk: zij kopen een halfproduct, ongebrande koffie, waaruit ze met veel kennis, maar vooral gevoel en inzicht het geur- en smaakpotentieel van de bonen door het branden optimaal tot uitdrukking brengen. Ze zijn dus ook nog eens wijnmaker om het naar het wijnvak te vertalen.

proberen

Natuurlijk is een verhaal niet voldoende om te overtuigen. Ik wil u de koffie graag laten proeven. In samenwerking met Douwe en Emiel krijgt u bij een bestelling van minimaal 12 flessen wijn 250 gram koffiebonen of vers gemalen koffie ter uitprobering gratis. De koffie doe ik bovenop de flessen in de verzenddoos, bij afhaling krijgt u hem gewoon mee. Ik koos voor [Brazil Cerrado Lilith](#) een mooi beginpunt van een ontdekkingsreis. In wintertermen: de Chileen onder de koffies, vol, zacht, zeer expressief, gemakkelijk en "inpakkend" van stijl. De Brazil is de (erg fraaie) basis, van hieruit kunt u ook de andere koffies van Koffiestation ontdekken, koffies met meer verfijning, levendigheid of karakter. Douwe en Emiel adviseren u graag.

* U krijgt (hele) bonen geleverd, tenzij u aangeeft dat u liever gemalen koffie krijgt voor: Cafetière (grof), Snelfilter (middel), Mokka-kook-potje (middelfijn) of Espresso (fijn).

* Douwe en Emiel versturen af en toe nieuwsbrieven, ze stellen het op prijs om uw e-mailadres te mogen ontvangen, deze beslissing is aan u, het is géén voorwaarde voor het verkrijgen van de koffie. Geef u bij een bestelling even aan of u uw e-mailadres wél of liever niet afgeeft?

Conditie:

maximaal 1 probeer-hoeveelheid koffie per klant en per adres bij een bestelling van minimaal 12 flessen wijn.
Deze kennismakingsactie is geldig tot en met 23 september 2017.

Bent u nog niet toe aan wijn en wel aan koffie, of wilt meer/andere koffie, accessoires zoals Aeropress, filters, molens, etc. dan verwijst ik u graag naar koffiestation.nl Bestellingen kunnen worden gehaald of verzonden door het hele land.



De volgende nieuwsbrief gaat weer gewoon over wijn.

* achtergrondinformatie: klik op de links

Zit "uw wijn" er niet bij? kijk dan op: [degoedewijnen.html](#)

Volg de ontwikkelingen op [nieuws.html](#)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
www.goedewijn.info
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliefhebbende kennissen, vrienden of familie? stuur dan dit bericht dan naar ze door. Grote kans dat u ze er een groot plezier mee doet! (mij natuurlijk ook)

Ik ben zo vrij geweest om u dit nieuws via e-mail te melden, in de toekomst zal ik ook andere nieuwe ontwikkelingen via deze weg versturen. Het is beslist niet mijn bedoeling om wie dan ook op te schepen met ongewenste post. Mocht u toekomstige mail niet op prijs stellen, stuur dan even een afmelding via onderstaande link (u hoeft verder niets in te vullen): [stop mail](#) dan haal ik onmiddellijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.