

# Smaken VERSCHILLEN

Elk nummer proeven KTC professionals blind koffie, thee en chocolade. Zij weten in eerste instantie niet wie de leverancier is of wat het merk is. We vertellen hooguit het land van herkomst. Cerianne Bury buigt zich als Q-grader over een koffie. Theeprofessor Richard Schukking beoordeelt een thee en chocoladeconnaisseur Caroline Lubbers buigt zich over een reep.

## TUILA CORDERO ANAEROBIC MOK COFFEE



Cacao, frisse citroen en... kaneel. Een heleboel kaneel. Ik herken het typische profiel van een anaerobische koffie uit Costa Rica meteen. Bij mijn eerste keer wist ik niet wat ik proefde. Overweldigend intens in aroma en smaak, superzoet, en kaneel zo sterk dat het leek alsof het erin zat. Bij een anaerobische fermentatie worden de koffiebonen, meestal na te zijn ontdaan van vruchtvlees, gefermenteerd in een luchtdichte ruimte. Deze methode, geleend van de wijnindustrie, resulteert in een intense, sterke, vaak kruidige (kaneel) of nep-fruitige (bubblegum) smaak met een lange afdronk. Deze bonen kwamen bij mij het beste tot hun recht in een V60, 30 gram op 500 milliliter, 88-90°C, doorgelopen in een kleine drie minuten. Geen kopje koffie voor elke dag, wel een unieke belevenis.

**Prijs € 15 per 250 gram**  
mokcoffee.be

## GOLDEN ZHENGHE KUNGFU MEVROUW CHA



Wanneer je een golden zhenghe kungfu op zijn 'westers' zet met veel water, weinig thee en twee minuten trekken, is het een weinig spannende thee. Zet je deze Chinese zwarte thee op oosterse wijze, dan ondergaat hij een totale gedaanteverwisseling. De prachtig grote bladeren geven complexe, zoete tonen af bij 6 gram thee, 110 milliliter water op 80°C en 45 seconden trektijd. Met deze zetmethode zijn de bladeren tot wel zeven keer op te schenken. Verleng de trektijd dan steeds met tien seconden. De smaak verandert dan steeds. Van bloemen tot perzik en abrikoos tot zelfs sappige pruimen. Toch liever een grote pot thee? Gebruik dan 14 gram thee op een liter water à 80°C en laat twee minuten trekken. Op deze manier kun je hem nog één of twee keer opnieuw beleten.

**Prijs € 6,80 per 25 gram**  
mevrouwcha.nl

## PERU UCAYALI 72% SVENSKA KAKAOBOLAGET



Een glanzende reep met een berglandschap als patroon, prachtig voor het oog. De kleur is roodbruin en warm. Warm zijn ook de eerste geuren, én fruitig, van rozijnen tot abrikoos en een vleugje appel. Wanneer ik een stukje van deze elegante, dunne reep breek, blijft ook de snap stevig. Al wrijvend komt tussen mijn vingers de verfijnde structuur los, die zorgt voor een egaal, rond smeltgevoel. In de mond komen aan het begin wat stevigere aardse tonen los, en in de verte een groene noot. Als in een decor komt de gelaagdheid tevoorschijn en proef je de boventoon van citrus, sinaasappel en abrikoos. Het is een fris einde en heeft een zeer aangename afdronk. Een dansende wals in je mond, dynamisch maar zeer ritmisch en een feestje voor alle zintuigen. Nog een stukje graag!

**Prijs € 7 per 50 gram**  
kakaobolaget.se