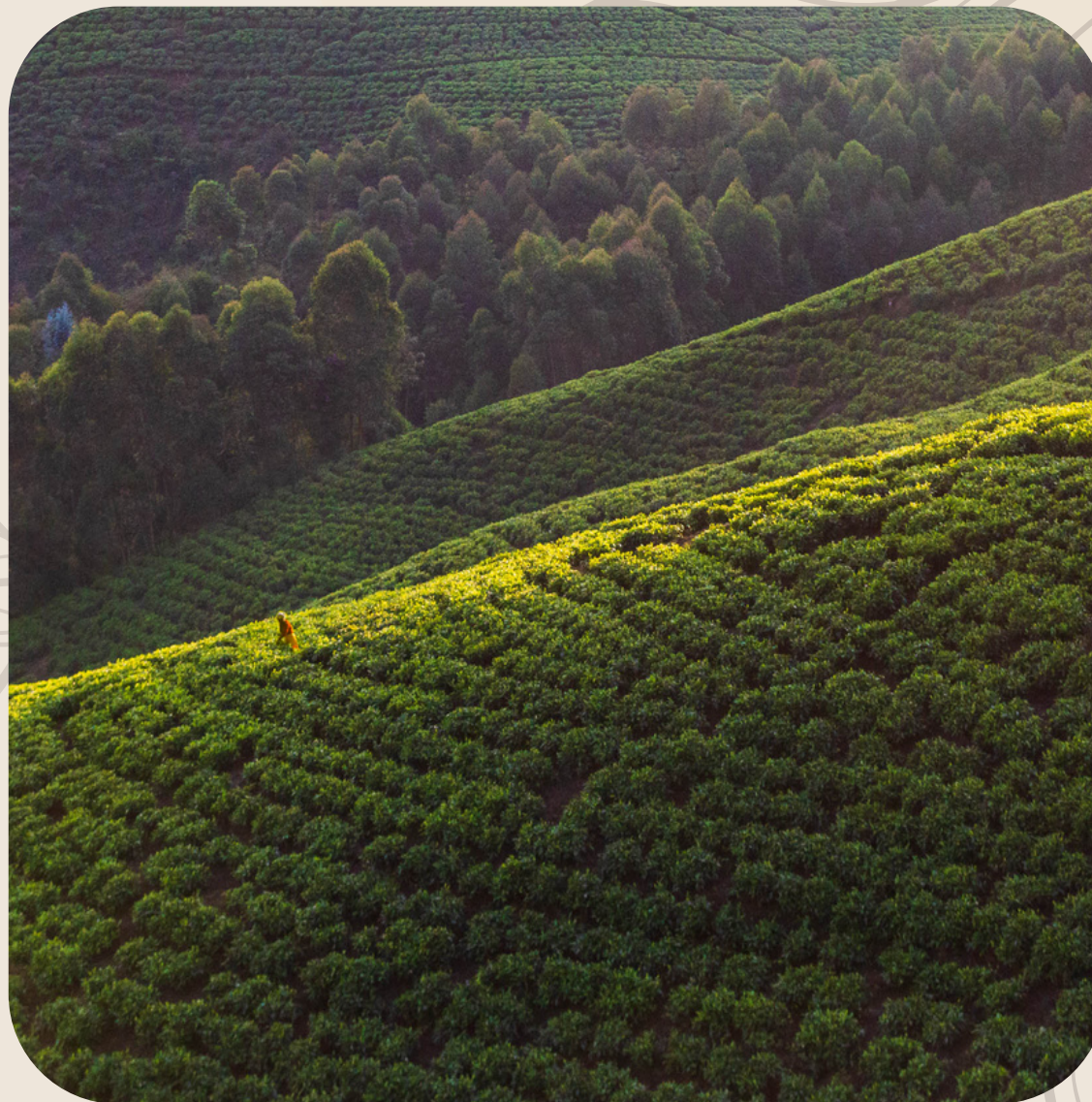


Ś W I E Ż O P A L O N A



Podróże z kawą:
RWANDA

Cześć!
Dzisiaj rozpoczynamy serię
mailingów dotyczących
regionów kawowych.
Chciałabym Wam
przybliżyć pochodzenie
naszych ziaren i ich
charakterystykę. Mam
nadzieję, że nowy temat
Was zaciekaWi :)



**OMINĘŁY CIĘ POPRZEDNIE
MATERIAŁY?**

NIC STRACONEGO!

**KLIKNIJ I ZOBACZ NASZE
MATERIAŁY EDUKACYJNE**



Rwanda. To kraj tysiąca wzgórz, ale też miejsce znane z burzliwej historii (bardzo delikatnie powiedziane). W ostatnim czasie kawa z Rwandy bardzo zyskała na popularności, a ma to prostą przyczynę – z roku na rok wzrasta jej **jakość**. Dlaczego tak się dzieje? Zacznijmy od początku.

TROCHĘ HISTORII

Historia uprawy kawy w Rwandzie jest krótka, ale pomimo tego całkiem bogata. Roślinę do kraju sprowadzili **Belgowie** ok. 1933 roku (czyli niecałe 100 lat temu!). Na początku wszystkie plantacje podlegały ścisłym regułom nałożonym przez Belgię – przykładowo kawowce musiały zajmować 25% powierzchni gospodarstwa.

Ruanda-Urundi, jak nazywało się zależne od Belgów państwo-kolonia, skupowało kawę od rolników. Jednocześnie nałożyło na nich **podatek eksportowy**. Jak można się domyślić, zyski nie były więc wcale takie duże.



Po ogłoszeniu przez **Republikę Rwandy** niepodległości w 1961 roku, jedyną zmianą było przejęcie tego systemu produkcji przez nowych, lokalnych administratorów.

Dopiero pod koniec lat 90. zniesiono monopol państwowy, zezwolono na **bezpośredni handel** między producentami a nabywcami.

Niepotrzebnym pośrednikom odmówiono dostępu do rynku. Dopiero wtedy uprawa kawy ruszyła z kopyta.

Te radykalne zmiany doprowadziły **Rwandę** do stabilnego wzrostu jakości i ceny kawy. Efektem tego była większa **stabilności** całego społeczeństwa, którego dobrobyt w dużym stopniu opiera się właśnie na **produkcji kawy**.

Dzięki temu w ciągu ostatnich dziesięcioleci

Rwanda trafiła na listę **czołowych producentów kawy na całym świecie**.

Kraj eksportuje obecnie ok. 20-22 tyś. ton kawy rocznie, z czego największy odsetek pochodzi z **małych gospodarstw** (jest ich około pół miliona), a nie dużych plantacji.



Co ciekawe, w 2000 roku kawa **speciality** stanowiła... **0% upraw w Rwandzie**, jednak do 2017 roku procent ten wzrósł do 52%, a obecnie jest to już **ponad 80%**.

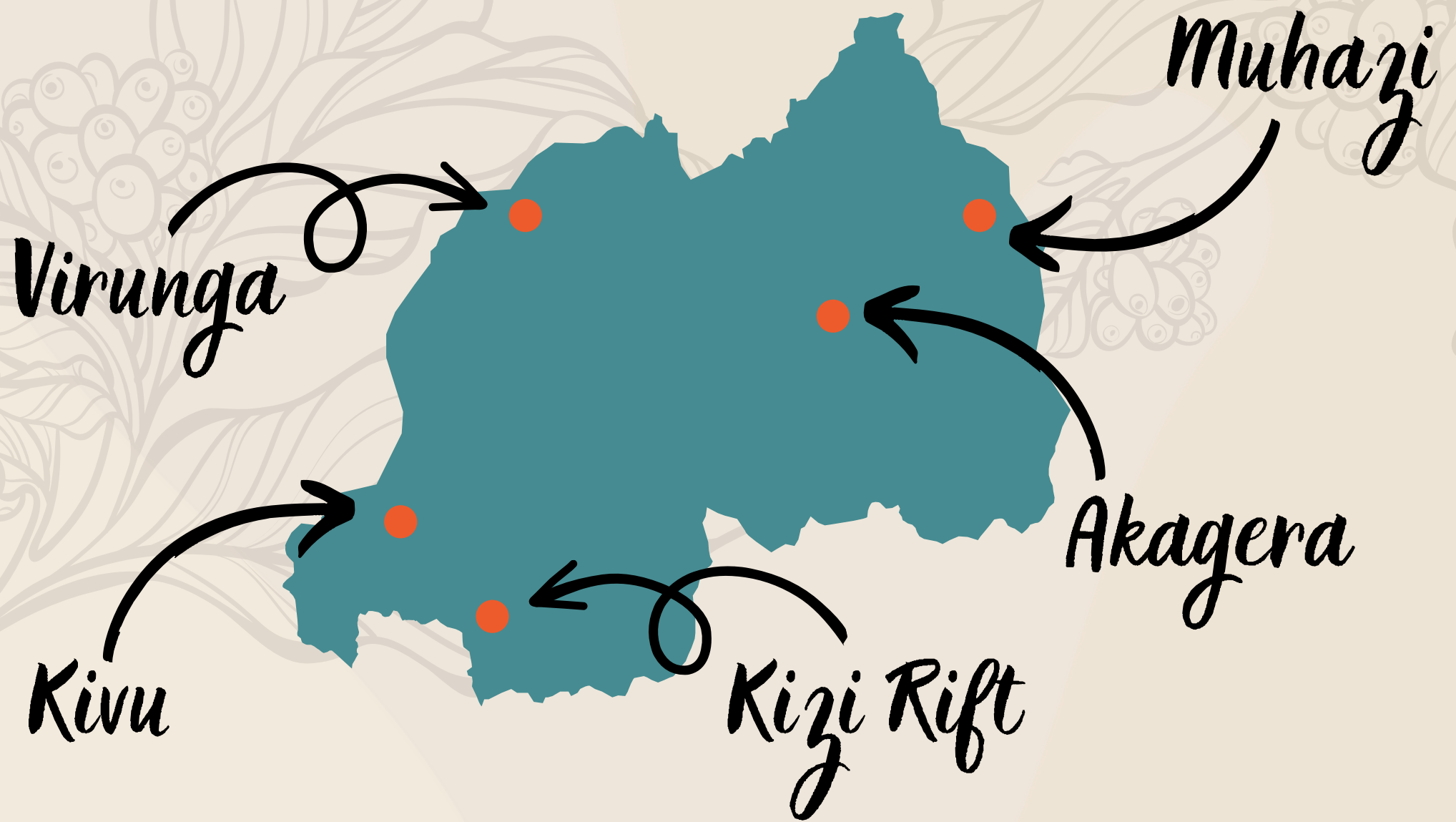
To oznacza nie tylko **wzrost jakości** (choć to przede wszystkim), ale także **wzrost świadomości** tego, jak kawowce należy pielęgnować i jak właściwie zadbać o cały cykl produkcyjny.

REGIONY KAWOWE W RWANDZIE

Rwanda jest obszarem idealnym do uprawy **arabiki** na większości swojego terytorium. Wszystko za sprawą położenia na dużej wysokości nad poziomem morza, obfitych opadów, łagodnego klimatu i wulkanicznych gleb. Idealne combo dla jak najlepszych zbiorów!

W Rwandzie wyodrębniamy **pięć głównych regionów produkujących kawę**.

Na północnym zachodzie leży wulkaniczny region **Virunga**, na zachodzie region **Kivu** nad jeziorem Kivu, w centrum region **Kizi Rift**. Dalej na południe leży **Akagera**, znana ze stosunkowo niewielkiej wysokości (1300 m n.p.m.). Wreszcie na wschodzie znajduje się region **Muhazi**.



VIRUNGA

Góra Virunga to długa wulkaniczna góra usytuowana na północy Rwandy, na granicy z Kongo i Ugandą. Ten obszar ma wysokość nawet powyżej 2000 m n.p.m. Z ciekawostek – jest to także miejsce, w którym żyją górskie **goryle Silverback**. Z tego miejsca, zresztą jak sama nazwa wskazuje, pochodzi jeden z bardziej znanych producentów kawy – „**Virunga Coffee Company**”. To najwyżej położony obszar uprawy wysokiej jakości kawy z Rwandy. Ziarna stąd mają delikatne smaki cytrusów z intensywnymi kwiatowymi aromatami.



AKAGERA

Położona we wschodniej Rwandzie **Akagera**, znajduje się na granicy z Tanzanią. Charakteryzuje się stosunkowo (jak na Rwandę) niskimi górami i **żyzną glebą**. Oprócz uprawy kawy, region ten ten znany jest także z dobrze zarządzanych i przygotowujących świetną kawę **stacji mycia/myjących - Washing Stations**.

KIVU

W regionie tym znajduje się popularne jezioro **Kivu**, które leży na granicy Rwandy i Demokratycznej Republiki Konga. Kawa jest uprawiana tutaj na wulkanicznych zboczach, na wysokości do **1800 m n.p.m.**

MUHAZI

Muhazi leży kilka kilometrów na wschód od Kigali, stolicy Rwandy. W tym regionie, położonym około 1500 m n.p.m. znajduje się płytkie jezioro **Muhazi**, które ułatwia odpowiednie naturalne nawodnienie dla kawowych plantacji. Uprawia się tutaj zwłaszcza **odmianę Bourbon**.

KIZI RIFT

Dolina Kizi, położona na wysokości ok. 2000 m n.p.m., znajduje się w środkowej Rwandzie. W tym regionie rosną piękne **krzewy Arabiki** o średniej wielkości ziarnach. Region ten jest znany z **kawy** o wyczuwalnych aromatach **cytrusów i czekolady**.



ODMIANY KAWOWE W RWANDZIE

W Rwandzie uprawia się prawie wyłącznie **Arabikę**. **Robusta** jest rzadka i bardzo trudna w uprawie ze względu na wysokie położenie kraju. Jednak dzięki temu zbiory robusty w Rwandzie są **wyjątkowe** – maleńkie ziarna mają **niesamowitą słodycz**, a nawet (o dziwo) **nuty kwasowości** niespotykanej w przypadku robusty.

Główną odmianą, którą spotyka się na plantacjach w Rwandzie, jest **Red Bourbon**. Słynie ona z pełnego body i owocowości, znacznej kwasowości i jednocześnie dużej słodyczy.

Jej walory smakowe przewyższają wiele innych odmian i są znacznie mniej **podatne na choroby**.

Odmiana Red Bourbon została sprowadzona do Rwandy z **wyspy Reunion** (w czasach kolonijnych znanej bardziej jako Bourbon), do której dotarła przez Jemen z ojczyzny kawy tj. Etiopii. Kawowce potrafią przystosować się do **lokalnego klimatu**, stąd odmiany Red Bourbon w różnych częściach globu będą dawać nieco inne owoce.

Wśród innych odmian zdarzają się także **Caturra** czy **Catuai**, ale jest ich niewiele.

UPRAWA I OBRÓBKA

Kawowce w Rwandzie kwitną we **wrzeźniu**
i październiku, a zbiory odbywają się
od marca do lipca.

W Rwandzie dominuje obróbka na **mokro**.
Najczęściej stosowana jest tzw. **metoda**
podwójnego mycia, co oznacza, że owoce są
moczone w wodzie źródlanej przez około
24 godziny po rozdrobnieniu. Pozostały śluz
pęcznieje i rozkłada się, co ułatwia jego usunięcie,
a powstałe ziarna są mogą być **lepiej umyte**.



Można też znaleźć ziarna obrabiane na **sucho**,
metodą honey, a nawet zdarzają się
eksperymenty z **fermentacją**. Metody te są
jednak bardziej wymagające, zarówno jeśli chodzi
o czas, przestrzeń, jak i wiedzę. Nie zmienia to
faktu, że kawy przygotowane w taki sposób
osiągają wyższą jakość.

Głównymi importerami kawy z Rwandy są
Stany Zjednoczone, Europa (Szwajcaria, Wielka
Brytania, Belgia) i Azja.





Dziękujemy, że jesteście z nami!



@swiezopalonapl



@swiezopalona