



# JAMAICA

## Blue Mountain

Ända sedan guvernör Sir Nicholas Lawes importerade arabicaplantor från ön Martinique till Jamaica 1725 så har kaffe odlats på ön. Produktionen satte igång på allvar efter 1838 då slavhandeln avskaffades. Då började före detta slavar odla kaffe på sina jordlotter uppe i de höga bergstrakterna kring Blue Mountainedjan, som sträcker sig från Kingston i söder till Port Maria i norr. Här är förhållandena för kaffeodling extremt bra; svalt, bördig jordmån, fuktigt och rikligt med sol.

Kaffet odlas idag på cirka 6000 hektar av över 20 000 odlare, de flesta väldigt små. Höjden är oftast hög, med högsta odlingspunkt 2200 meter. Eftersom kaffet är extremt eftertraktat och betingar höga summor, så är produktionen strikt reglerat av Jamaica Coffee Board.

I över 100 år har Jamaica varit ohotat som världens mest exklusiva kaffe. Om det är de fina tunnorna som det välsorterade kaffet transporteras i, den milda smaken, eller själva ursprunget som gett kaffet dess status är svårt att säga. Men sant är att konnässörer världen över, främst från Japan, njuter i fulla av balansen mellan den milda syran och den mjuka fylligheten.

**Jamaica Blue Mountain** 100 g ..... KU17  
**Jamaica Blue Mountain** 1000 g ..... KU170

