

Coffea – Coffee – Koffie - Cafe

De hoofdsoorten: excelsa, liberica, arabica en robusta.

Slechts de laatste twee zijn internationaal belangrijk.

De "betere" en duurdere is de coffea arabica, de wat "mindere" maar goedkopere is de coffea canephora, de robusta. Er zijn ongeveer 100 soorten van de stam coffea.

Koffie wordt verbouwd in het gebied tussen de twee Keerkringen, rond de evenaar dus.

Hieronder een kleine opsomming van verschillende botanische variëteiten: (meerendeel in het Engels)

Arabica: meer dan 20 belangrijke kwekelingen

Robusta: minder dan 10 kwekelingen

Groep Typica: inheems in Ethiopia

Blue Mountain (Jamaica)

Kona (Hawaii)

Harrar, Agaro, Yrgacheffe (Ethiopia)

Typica (Mexico, Cent. America)

Kents (India)

San Bernardo (Guatemala)

Groep Bourbon: uit Reunion Island

Bourbon (Worldwide; mutation of Typica from Reunion)

SL28 (Kenya)

Caturra (Latin America; short tree mutation of Bourbon)

Pacas (El Salvador; short tree mutation of Bourbon)

Mundo Novo (Brasil; tall tree cross of Bourbon & Sumatra)

Catuai (Latin America; short tree cross of MN & Caturra)

Pacamara (El Salvador; cross of Pacas & Maragogype)

Timor hybrid group: found in Timor in 1940s; natural cross of arabica & robusta; robusta genes can give metallic taste in cup

Catimor (cross of Timor hybrid & Caturra)

Sarchimor (cross of Timor hybrid & Vila Sarchi)

Costa Rica 95, IH Cafe 90

Colombia (Timor hybrid 1343 derivative)

Ruiru 11 (Kenya; cross of TH 1343 & SL28)

Tupi, Obata (Brazil; Sarchimor)

Ababuna (Ethiopia)
Cauvery (India)

Interspecific hybrids

ICATU (Brazil; cross of Bourbon/MN & robusta)

S2828 (India; cross of arabica & liberica)

Arabusta (Ivory Coast; cross of arabica & robusta)

Belangrijke verschillen tussen robusta en arabica zijn:

groeicondities - ziekte resistentie - bladvorm - bonenvorm - coffeinegehalte -
smaak!

