San Agustín

LOS CINCO

Los que nos seguís desde hace tiempo sabéis que cuando llega julio nos emociona profundamente el comienzo del Tour de Francia. Hemos rendido homenaje a algunos de los grandes iconos del ciclismo, como a los integrantes del podio del Tour de 1984 o la inmensa cima del Galibier.

Muchos compartís esta emoción con nosotros. Otros no entendéis muy bien esta extraña fascinación por una prueba deportiva que ocupa horas y horas (y horas) de retransmisión televisiva y que empuja a muchos españoles a practicar el deporte nacional: la siesta.

Sea como sea, tenéis que admitir que entre 1991 y 1995 los meses de julio fueron una auténtica fiesta gracias a un hombre: Miguel Induráin.

Miguelón se ocupó personalmente de que las siestas fueran más cuesta arriba. Cada nariz cada vez más cerca de la tele. En las casas, los bares o los *campings*. En los chiringuitos de la playa o en casa de los suegros. Induráin nos tenía en vilo durante 21 días. Y sus victorias eran nuestras.

Y ganó dejando ganar muchas veces, agrandando la figura de sus rivales: Zulle, Chiappucci, Bugno, Berzin, Ugrumov, Riis, Virenque, Pantani, Rominger, Jaskula...

Big Mig es recordado en todo el mundo por ser un ciclista noble y generoso. Un campeón extraño, con un carisma tranquilo y enigmático.

En este extraño 2020 se cumplen 25 años de su última victoria en los Campos Elíseos, cuando consiguió entrar en el club de "Los Cinco" (solo cuatro ciclistas han conseguido ganar cinco veces seguidas la *Grande Boucle:* Anquetil, Merckx, Hinault y Miguel), y queremos dedicar nuestro *blend* estacional veraniego al hito más grande del ciclismo español.

Nuestros tres elegidos para “Los Cinco”:

El Diamante, de la región colombiana de Tolima, es un viejo conocido. Este año, estamos bebiendo la nueva cosecha de este café que ya nos enamoró el año pasado. Tabi, bourbon y caturra cultivados a 1.900 metros de altitud que aportan complejidad a esta mezcla.

Libertad. Desde el Valle Central de Costa Rica os traemos una de nuestras novedades que estarán disponibles en los próximos días. Caturra y catuai para los amantes de los cafés de Centroamérica: Café con buen cuerpo, con notas a chocolates, fruta roja, flor y con un final a caramelo y dulce de leche.

Desde la región de Santiago Chimaltenango en Guatemala os traemos Río Ocho. Cultivado a 1.815 sobre el nivel del mar este lote de *bourbon* es un café delicado, elegante y sutil. Este café lo hemos comprado exclusivamente para este *blend*.

Con “Los Cinco” pretendemos crear un café equilibrado, con una base de chocolate con leche y caramelo. Sabemos que estas tazas pertenecerán en ocasiones al verano y en ocasiones al otoño.