

ECUADOR GALAPAGOS SANTA CRUZ Arabica

GALAPAGOS



地域：ガラパゴス県
サンタ・クルス島
ハイランド地区
(ベジャビスタ集落・カモテ集落)
面積：415ヘクタール
標高：300m

品種：アラビカ種
(ブルボン・ティピカ・カトゥーラ)
収穫：11月～12月 (メイン)
精選：水洗式 (ウォッシュド)
乾燥：天日乾燥
選別：機械選別後、手選別仕上げ
スクリーンサイズ15以上

”絶海の孤島” ガラパゴス

海底火山活動や噴火等により隆起した溶岩でできた大地は、過去にどの大陸とも一度も陸続きになったことが無い、絶海の孤島。

赤道直下に位置するわりには気温、水温ともに低く、全般に降水量が少なく、海岸低地は乾燥し、内陸の山地斜面は森林に覆われ、乾燥した亜熱帯気候という島独自の気候は「微気候」と言われており、標高300mであっても標高1,000-1,200m相当の環境に匹敵する。

ガラパゴスでは世界遺産に登録されている島として、法律により農薬や化学肥料の持ち込みが禁止されている為、栽培されているコーヒーは全てオーガニックとなる。

スカレシア(ガラパゴス固有種)、バナナ、オレンジ等の植物を利用した日陰栽培の古来以来の製法で育てられ、熟した実のみをハンドピック(手摘み)で収穫。スクリーン15以上の豆は、濃いグリーンで粒ぞろい。上品でフルーティなワインのような香りと野性的なコクが共存する。

法律により輸出量に制限があり、その価値は稀少。日本国内に入ってくる僅かな量の約半分を、NOVO MARK II オーナー様だけの為に仕入れ、ラインナップさせて頂きました。

絶海の孤島 ガラパゴス、世界遺産から届いた数少ないコーヒー豆、是非お試しください。

NOVO