

El Salvador Santa Maria Estate

Santa Maria

美しさ、情熱、そして愛情が注がれた至高のプルボン 稀少エルサルバドルより

エルサルバドル共和国サンタアナに位置するサンタマリア農園は、1985年からコーヒー栽培を開始した、アルハレス一家が、5世代に渡り経営するエルホルホジョン (elborbollon) に管理されています。このエルホルホジョンは、農園管理は基より種子から収穫、乾燥、出荷までを手掛け「自ら生産するすべてのコーヒーに美しさ、情熱、そして愛情を、それがカップクオリティに」という原理を持つに生産者集団です。その中でもこのサンタマリア農園は、シェードツリーの落ち葉や枯葉、雑草等を放置することで、微生物が分解され、微生物の分解によりできる窒素やリンなどを含む、腐植質な土壌を作りだします。この腐植土壌の特性である保水性、排水性に優れている豊かな土壌でなければこのプルボン種は完成しません。この肥沃な土壌で育ったチェリーは手摘みされ、収穫したチェリーを水に浮かせて未熟豆と取り除き、完熟豆だけを天日乾燥します。乾燥されたコーヒーは、電子選別機を使わず120人の手でハンドピックされ、人の手と目で欠点豆を取り除きます。ロットカップングでAAA (86点〜) を獲得したプルボン100%は、劣化を抑える為にバキュームパックにて梱包され出荷されます。

エルボルボジョンは働く従業員に社会的責任を持ち、従業員に対して働くことの喜びを与えています。従業員の家族と連携し、父親は農場でピッカーやドライミルで働き、母親はハンドピックや清掃、従業員が同じ知識を持つ為の教育的勉強、その子供達が将来より良い生活を送る為の責任として、病院や勉強、そして仕事をサポートしています。その理念はお互いが Win-Win であり、努力する事で良いコーヒーが出来ると確信しているからです。

[品種] プルボン

[グレード] SHG

[生産地] サンタアナ アパネカ イラマテベック マウンテンレンジ

[生産者] F.エドワードアルバレス(elborbollon)

[標高] 1200~1350m

[面積] 約18ha

[精製方法] 手摘み、天日乾燥(アフリカンベット・レンガ乾燥)

[収穫期] 12月から2月

[カップ評価] 甘い果実味と柔らかい酸味

程よいボディ

NO
VO

