

Peru, North Chontali, Delgado Brothers

Delgado Brothers

高地産伝統品種独特のマイルドで複雑な香味

ペルーを南北に走るアンデス山脈の最北部、エクアドルとの国境に近い高原地方は、近年アンデス山脈の産地の中でも最高級レベルのコーヒーを産することが知られてきています。廉価な汎用品として認知されていたペルーのアラビカのイメージを覆すトップ・スペシャリティーが発掘されていますが、その中でも隠れた名産地ともいえるのが、ハエン市の西、チュンチュカス川流域の産地です。デルガド家の人々は、1950年この産地の中心部であるチョンタリの町の郊外に、移住しコーヒー生産を開始します。当初はティピカを中心に栽培していましたが、その後ブルボンとカツーラ、パチェを導入し、今でもこれらの伝統品種を大事に守っています。2010年からは、ボルカフェ・グループのプロデルスル社のサステナビリティ・プログラムに参加し、農業技術の指導を受けながら、地道に品質の向上を目指してきました。現在は、その努力が実り、高地産伝統品種独特のマイルドで複雑な香味を持つコーヒーが出来るようになりました。



[農園名] デルガド・ブラザーズ農園

[所在地] ペルー北部、カハマルカ州、チョタ県、チュンチュカス川源流域、チョンタリ地区

[標高] 1500から1950メートル

[平均気温] 16.5℃~24℃

[年間降雨量] 928ミリ

[品種] ブルボン、カツーラ、ティピカ

[収穫期] 6月から8年間

[生産量] 計30トン程度

[精製] ウェットプロセス：完熟豆の手摘み、脱肉後12時間の発酵を経て水洗。

グリーンハウス内の天日乾燥棚でゆっくりと乾燥

ドライプロセス：パーチメントは、リマ郊外のプロデルスル社の工場に運ばれ、

スペシャリティーコーヒー専用の選別ラインで精選。