

DOMINICA CIELO CARIBENO BARAHONA-NATURAL

CIELO CARIBENO

シエロ カリベニョ (カリブ海の空)

ポロはバラオナ州自治体です。バラオナ州はドミニカ共和国の南西に位置し、山と海が恋人のように寄り添って続くバラオナ海岸には、数百本の川が海に注ぎ込んでいます。バラオナは、植民地時代にスペイン人のバラホナ伯爵がここに留まった為にバラオナの由来と言われています。又、サントドミンゴ島のスペイン側領地に初めてコーヒーが持ち込まれたのは、バオルコ山脈のポロ自治体から1735年頃ではないかと言われています。バオルコ山脈は、ドミニカ西南部をカリブ海に沿って走り、海岸から直に切り立った山腹からすぐにコーヒー農園が点在します。この山脈では石灰岩や珪素質の地盤を腐葉土が覆っただけの非常に脆い土壌でコーヒーが栽培されています。このような耕地で栽培を可能にしているのは、カリブ海の風が運んでくる雲です。この年間平均気温は26℃、平均年間降水量は655~2296mmです。この地域には、緯度(ジャマイカブルーマウンテンと同じ)とカリブ海のそよ風の近接性の影響を受け、寒暖差により、果実の熟成が長くなり、非常に独特な風味が得られます。地域農園では化学肥料の低消費、手作業による雑草の防除、シェードツリー光度(日光入力の70%)と有機肥料としての果肉の使用との完全なバランスにより高品質が得られます。バラオナ、バオルコ、インデペンデンシア、ペデルナレス四つの州は海抜-41.9Mtsの塩湖エンリキジョ湖の地域に属し、エンリキジョ湖に棲む野生動植物の島、カブリトス島は貴重な動植物の宝庫である。ワシントン条約附属書、固有種のサイ・イグアナ、アメリカワニ(世界最大の保護地)近絶滅種絶滅寸前のリコルディ・イグアナ等が暮らしている為、生態系保護区域としてこの地域では自然環境保全を厳しく行っております。毎年9月頃から万遍ない降雨により徐々に熟してくるチェリーは、熟したものだけを手摘みする為に5~8回にわたって収穫します。彼らは発酵やカビによって劣化しないよう最新の注意をもって収穫したその日の内に脱肉し、隣接するパティオで天日乾燥し比重選別・色彩選別にかけ、さらに手選別しリーファで出荷致します。

カリブ海に浮かぶ島に降り注ぐ太陽、その青く透き通る空を流れ産地を覆う雲は熱帯の強い日差しからコーヒーを守り、最高品質のコーヒーを作り出します。シエロ カリベニョ (カリブ海の空) は程好いボディと柔らかな酸味、やや果実味のあるナッツの香ばしいアロマで絶妙のコーヒーです。

生産地：ドミニカ南西部 中央山脈 ポロ自治体 (バルオコ山脈)

標高：1100~1350m

樹種：カトゥーラ種

グレード：バラオナ ナチュラル (18UP)

精製方法：12時間程度の発酵後、水洗、仮乾燥後、天日乾燥

収穫期：9月~2月 (船積み期 11月~5月)

