



New variety from Ethiopia

ウィラ県のアセヴェド地区はピンクブルボンの生産で有名な地区。そこで2代目農園主として活動する若きJhoan(ヨハン)は主にピンクブルボンを中心に様々な新しい品種、精製方法を試みています。先代の父の畑はカスティージョとコロンビアがメインでしたが、ヨハンが農地の一部にピンクブルボンを植え始めて以後、ゲイシャやチロソ、タビ、レッドブルボンなど新しい品種のエリアを増やしています。地元のコーヒー研究機関と共同してチェリー酵母による発酵の勉強や試験製造に積極的に取り組んでおり、その成果が着実に積み上がっている昨今は海外のトップバリスタからの引き合いも多く、彼のコーヒーは世界へと順調に羽ばたいています。

商品名：コロンビア チロソ ウィラ ラス フローレス農園 ダブルファーメンテーション

農園名：Las Flores

農園主：Jhoan Vergara

生産地：Colombia, Huila Acevedo地区

標高：約1,650~1,800m

気温：約17°C~25°C

収穫：メイン：10月~1月/サブ：5月~8月

当該品種：Chirosa (チロソ：エチオピア原生種)

精製：Natural Double Fermented

乾燥：温室アフリカンベッド、

ナチュラルサンドライ、

またはメカニカルドライ

荷姿：24kg/箱 (バキュームBOX)

【Double Fermentation 工程詳細】

① 完熟したチェリーを注意深く選別し、浸水してフローターや夾雑物を取り除き洗浄する ② 水から出して48時間好気発酵 ③ タンクにチェリーを投入し水を入れ、温度を15°C (常温) から50°Cになるまでタンク内の温度をあげていく ④ チェリー由来の酵母 (サッカロマイセス) を添加し、水中の微生物とチェリーがアルコール発酵するのを更に促す ⑤ 嫌気発酵 (=チェリーの糖と微生物による炭水化物の無酸素分解現象) で48時間 ⑥ 脱水し、機械乾燥で24時間ゆっくりと少しずつ乾燥させる ⑦ その後2週間前後屋外で天日乾燥 ⑧ 水分値が11%以下になったところで、バッグに入れて4週間ほどレストイング