

COLOMBIA Huila La Natura Farm -Wush Wush- Dynamic Fermentation

# COLOMBIA Huila Wush Wush Dynamic Fermentation

商品名：コロンビア ウイラ ラ ナチュラ 農園 Wush Wush ダイナミック ファーメンテーション

農園名：La Natura 農園 | 産地：コロンビア南西部 ウイラ県 サンアグスティン

標高：2150m | 規格：ナチュラル | 品種：Wush Wush (ウシュウシュ)

製法：ダイナミック ファーメンテーション

## ■ラ ナチュラ 農園について

La Natura農園は、コロンビアの生産者コミュニティが生産したエキゾチックなコーヒーの研究や販売に熱心に取り組むスペシャルティコーヒー会社 Colors of Nature の代表、フェリペ・オスピナ氏が所有する、世界中のエキゾチックなコーヒー品種を栽培する実験的なコーヒー研究農園です。標高約2150mの原産林が手つかずのまま残っている有機農地で、森林の生物多様性を保護しながら優れたコーヒーを生産できる、環境に優しい本物のコーヒー農園を作ることを夢見て、2015年に立ち上げられました。

## ■品種 Wush Wushについて

Wush Wushは、エチオピアのカフファ州のWush Wush地域で生まれたコーヒーの品種であり、エチオピアの農業省によって品種として認定されています。Wush Wushエリアは、Geshaエリアからわずか50kmと近く、ゲイシャとWushWushの品種のステータスは非常に近いものがあります。ジャスミンのようなフローラルさや、レモングラスやライム、マンダリンといった柑橘系の特徴など、ゲイシャと共通の特徴をいくつか有していますが、Wush Wushはより複雑な特徴を有しているように思われ、また、長時間発酵を行ったWush Wushにはゲイシャよりもはるかに優れたフルーティーな風味が現れます。唯一の問題は、ゲイシャよりもコーヒーの生産量が少ないことです。ある意味ではゲイシャより希少性が高く高級と言えるかもしれません。

## ■精製 ダイナミック ファーメンテーション について

ダイナミックファーメンテーションは、Colors of NatureがLa Cereza研究センターで開発した、独自の精選方法です。6年以上かけて開発した今も日々改良を続けており、いくつかのバリエーションがありますが、基本的には、発酵の工程をコントロールできる環境下で行い、地場の自然界に存在する酵母や微生物を使用することがポイントです。厳密で注意深いステップで構成されていますが、再現性が高く、同じカップングプロファイルを高確率で再現でき、この精選処理技術を用いることで、複雑でエキゾチックなフレーバーを高めながら、クリーンカップで程よいボディをもつコーヒーを生産することが出来ています。酵母の添加とさらなる発酵は、滅菌された容器内の管理された環境で行われ、発酵時間は使用する酵母の種類に応じて36時間から72時間の間で調整します。また、乾燥工程も精選において非常に重要な部分で、チェリーの乾燥は日陰で行い、ナチュラルの場合は全ての工程を62日もかけて行います。この発酵技術は、自然界の発酵と同じように時間を追うごとにダイナミックな変化がある為、“Dynamic Fermentation”とフェリペ氏は呼ぶことにしました。風味が素晴らしいだけでなく、他の発酵方法と比較してコーヒーの寿命を大幅に改善するのに役立つため、最良の選択肢としてこのプロセスが用いられています。

COLORS OF NATURE

