

Ethiopia Yirgacheffe G1 Natural LIMITED

BANKO GOTITI

Mokha

Specialty

Ethiopia Yirgacheffe G1 Natural LIMITED BANKO GOTITI

ここ数年は、イルガチェフェの中でも、特に高品質で特徴的なコーヒーを産する特定地区の名前が知られるようになってきました。こちらのコーヒーは、BANKO GOTITI (バンコ・ゴティティ) 組合が、バンコ・ゴティティ村に住んでいるおよそ783名の零細農家から買付けたコーヒーです。ゲディオ地方に位置し、グジと隣接するこの地域で採れたコーヒーは、強いフローラルなアロマとストーンフルーツのような味が特徴的です。

古くは最高級水洗式アラビカの産地として知られていたイルガチェフェでしたが、近年は完熟コーヒーをアフリカンベッドで丁寧に天日乾燥したナチュラル・アラビカがスペシャルティー・コーヒーの世界で定評を得るにいたりました。

品名	エチオピア モカ イルガチェフェG1 ナチュラル LIMITED バンコ ゴティティ村
地域	ゲディオ地方、イルガチェフェ地区、バンコ・ゴティティ村
生産者	零細農家
土壌	赤褐色の粘土質土壌
標高	1900-2300m
収穫	11~1月
水洗場	バンコ ゴティティ
精製	手摘みしたチェリーを、アフリカンベッドで攪拌させながら天日乾燥
CUP 評価	フローラル、柑橘系、フルーティ
平均気温	14-26℃
平均湿度	60-80%
規格	G1
精製	ナチュラル
品種	エチオピア原種

