

COLOMBIA PINK BOURBON FINCA JUAN MARTIN ANAEROBIC

Colombia

Pink Bourbon

Anaerobic

FINCA JUAN MARTIN

コロンビア南西部に位置するカウカ県ソタラは、ナリーニョやウイラ等と並びコロンビアを代表するスペシャルティコーヒーの産地です。標高の高い山ならではの気候と火山灰による肥沃な土壌を活かし、コーヒーの輸出業者であるBANEXPORT社がコーヒーの栽培しているのが、ファン・マルティン農園です。

ファンマルティン農園で行っている加工処理は100%環境配慮型で、環境にコミットしています。技術を持った彼らの適切な仕事によって、品質の良いコーヒーチェリーが育っています。気候に合わせた発酵工程を用い、各品種に適切なプロセスを施し、世界の顧客に高品質のコーヒーを届けます。

ピンクブルボンは、通常は熟すと赤くなるコーヒーチェリーがピンク色に熟すブルボン種です。人工的なものではなく、自然界でブルボン種の変異によって現れたもので、さび病に強い耐性を持っており、大変珍しい品種です。

収穫後、密閉タンク内でチェリーを7日間発酵させます。このプロセスにより微生物が増加し、フレーバーが発達します。発酵期間中には発酵が均一になるように定期的にかき混ぜています。

発酵後には、24-28日間かけて乾燥します。1日4回攪拌して、均一な乾燥をしています。透明の屋根付きの乾燥場には、温度計、湿度計があり、チェリーを乾燥させるのに適切な環境を維持し、湿度コントロールのためにサーキュレーターを使用し、ピンクブルボン特有の華やかな香りとうるやかな甘みが最大限に引き出されています。

品名：コロンビア ピンクブルボンファン・マルティン農園 アナエアロビコ

地域：カウカ県ソタラ / 標高：2050m

生産者：BANEXPORT社 / 農園名：Juan Martin農園

品種：アラビカピンクブルボン / 精製：ナチュラル
(アナエアロビコ)

