

Bolivia Rapas Mt. Illimani Micro-lot



Rapas Mt. Illimani Micro-lot

「ボリビア ラパス イリマニマウンテンマイクロロット」は、クリーンな味わいと透明感のある酸味が際立ち、シトラス系の爽やかな香りや、キャラメルのような滑らかな甘さがバランス良く調和しています。

農園主のシクスト・ペレスさんは、29年の経験を持つコーヒー栽培の達人であり、一度洪水で農園を失ったにもかかわらず、その情熱で再建を果たしました。彼の農園はボリビアのカラナビ地方イリマニに位置し、気候や風土を活かしたコーヒー作りに取り組んでいます。品質へのこだわりが徹底されたウォッシュドプロセスは、まず、完熟した果実のみを手摘みで収穫し、現地の山水「ボカデアワ」で洗浄した後、比重選別によって熟度の高い果実だけを選別。果肉をハンドパルパーで除去し、発酵槽に入れて15～17時間かけて自然発酵させます。この発酵の進捗は昔ながらの手法で、豆が手に付く感触を確認して判断します。その後、発酵完了した豆は再度天然水で洗浄され、日陰干しでゆっくり乾燥が始まり、開閉式ビニールハウス内で直射日光を避けながら、豆の水分値を11%に調整します。この間、不良品はすべて手作業で選別され、約15～17日をかけて丁寧に仕上げます。乾燥後の豆は、標高4,040mのラパスにある低温低湿の倉庫に運ばれ、精製工程では脱殻や比重選別、さらにハンドピックによる不純物除去を経て、最終的にグレインプロ袋に詰めて輸出されます。このようなプロセスを経たペレスさんのコーヒーは、幾度となく地域の品評会で高評価を受けてきました。特に、2004～2009年にボリビアで開催された「カップ・オブ・エクセレンス」(COE)では、品質の高さが世界のバイヤーを魅了し、多くのロットが90点を超える評価を獲得しました。COEが資金不足で中止された後、ボリビア政府と輸出業者協会によって創設された「タサデカリダド」大会では、2015年以降、毎年トップ10に入賞し続けており、彼のコーヒーはボリビアのスペシャルティコーヒーの象徴として知られています。ペレスさんの情熱と技術によって生み出されるコーヒーは、世界中のバイヤーや愛好家から絶賛される逸品となり、地域のコーヒー産業を牽引する存在となっています。

農園名：MILAGRO DE DIOS ミラグロ・デ・ディオス

農園主：SIXTO PEREZ シクスト・ペレス

生産国：BOLIVIA

生産地域：ラパス県 カラナビ群 イリマニ地方

栽培標高：1700 m～1800 m

農園面積：4 ha

品種：ティピカ、カトゥーラ

栽培方法：アグロフォレストリー・無農薬

精製方法：ウォッシュド マイクロミル 自然発酵17時間

乾燥方法：アフリカンベッド 水分値11%

保管地域：La Paz El Alto 標高4040m 自社倉庫にて保管

平均気温：18℃～28℃

日照時間：平均8時間

年間総雨量：1800ミリ～2000ミリ

開花時期：11月～3月

収穫時期：8月～12月