

Papua New Guinea A+18 Sigri

sigri

一日で一年の気候を繰り返すパプアニューギニア。シグリの翡翠、ここに。

赤道の丁度南の熱帯に位置するパプアニューギニア。第二次世界大戦の前にルター派の宣教師によりコーヒーが持ち込まれました。シグリ農園は西部高地地方ワギ・バレーに1950年代末に開発された大農園。海拔1,600mの標高、清涼な気候、十分な降水量、豊かな土壌、「1日で1年の気候を繰り返す」と言われる気象の変化など、コーヒーの生育には理想的な環境です。シグリのおいしさはその様な気候風土に負っていることは言うまでもありません。

しかしながら、それに加えて、完熟チェリーを手摘み、通常より1日多い4日間をかけた手洗発酵工程、たっぷり10日間をかけた天日乾燥、完成豆の二度にわたる卓上手選別などにより、シグリのヒスイに似た蒼色と、最高級の風味、品格が出来上がるのです。

[地域] ウェストハイランド州ワギバレー

[土壌] 火山性砂質土壌

[品種] 主にティピカ

[標高] 1,500メートル以上

[収穫期] 通年(メインは4月～7月)

[精製] ウォッシュド

[年間生産量] 最大300トン

NOVO

