

PERU SPECIALTY RED CONDOR

RED CONDOR

【生産国】ペルー

【生産地域】カハマルカ県チリノス

【品種】ティピカ、ムンドノーボ、カツーラ等

【スクリーン】15UP

【生産高度】1750m～1900m

【精製方法】フルウォッシュド、天日乾燥

【収穫時期】6月～9月



紀元前から古代文明が栄え、16世紀までインカ帝国の中心地だったペルー。その後スペイン植民地時代にコーヒーが伝来し300年近くたった現在でも伝来当時の品種ティピカが輸出栽培品種の70%以上を占めています。現在ペルーのコーヒー農園は小規模農家が全体の90%となっており、そのほとんどが協同組合に加入しています。レッドコンドルはアルトカ ハマルカ・コーヒー生産者組合の8名の生産者に限定したロットです。コーヒーはバナナやアボカドのシェードツリーのもとで栽培されています。収穫は全て丁寧に手摘みし、天日干しされ、機械選別、電子選別、ハンドピックを行うことで、スペシャルティコーヒー市場向けのポテンシャルの高いコーヒーに仕上げています。その高い品質が評価され、2010年のSCAAでは、栄えあるコーヒー・オブ・ザ・イヤー2010のひとつにも選ばれました。北部の高地での栽培が、おだやかな柑橘系の酸味、チョコレートのような濃厚な甘さ、そしてほどよいコクのあるコーヒーを育みます。