

Rwanda Kinini

Kinini

ルワンダコーヒーの極北！

千の丘の国と呼ばれる肥沃な丘陵地で栽培されるルワンダコーヒーは、その品質水準の高さで、近年のスペシャルティコーヒー市場で、ゆるぎない定評を受けています。そのルワンダのコーヒー生産地の中でも、これまであまり注目されることの無かった北部地区には、最高2000メートルを超える、コーヒー生産地としては世界でも珍しい高度で栽培されているブルボン種があります。この最高品質のチェリーを生産する零細農家と協業体制を打ち立てたキニニ水洗工場が、丹精こめてゆっくりと水洗、天日乾燥させて仕上げたルワンダのスペシャルティコーヒーの極北キニニAAを紹介します。



[品名]ルワンダ、キニニ水洗工場、AAグレード

[グレード]フリーウォッシュドAA

[規格]スクリーン15アップ、欠点3%未満

[生産地]ルワンダの首都キガリの北方、ルリンド地方、ンボゴおよびルシंगा地区

[水洗工場所在地]同地区のキニニ村

(マラリアの特効薬キニーネの木が多くあることから名づけられた村名)

[生産者]633軒の零細農家(総計252ヘクタール相当)

[標高]1800から2250メートル(一部2500メートルに達する地区もある)

[収穫期]3月~6月(メインクropp)、9月~11月(セカンドクropp)

[品種]ブルボン系の Bourbon Mayaguez 139

[総生産量]54~120トン程度(AAグレードの生産量31~85トン程度)

[肥料等]牛糞等の有機肥料が中心。有機ピレスリンを農薬として使用し、ポテト臭の原因と疑われるアンテスティア虫等を駆除している。

[水洗工程]自然の湧き水を使い浸水した状態でのウェットファーマンテーション=12~24時間水路を使った手作業の水洗。アフリカンベッドで15から18日天日乾燥。