

Santa Fe

馬でしか行けない秘境 サンタフェのマイクロロット

コロンビア最高品質を誇りながら、その生産量の大半が大手ロースターにより買い付けられ、市場流通量が比較的少ないナリーニョ・コーヒー。またナリーニョ県には、FNCと商社 Volcafe の二社しか大手輸出業者の事務所が無い独特の地域でもあります。商社は4年前から現地農家を1軒ずつ訪問し、コロンビア最高品質のナリーニョを越えるナリーニョとして農家単位で一つ一つの工程(収穫・精製・乾燥)精度向上に意欲的な農家と協力し、そのままマイクロロットとして調達するプロジェクトを開始しました。そのため、農家によって、また年によって、数量は限定数となってしまいますが、農家毎に特徴を持ったコロンビア最高峰の品質をお届けしています。

標高 2000m にて 100% Caturra を栽培。農園面積は 7 ha(耕作面積 6ha)。Santa Fe 地域は幹線道路が無く、Premavera 農園には Pasto から車で 4 時間、馬で 1 時間とアクセスが非常に困難なため Jose 氏をエージェント兼農園指導員として提携しており、アクセスが困難なだけでなく農園主の写真も諸事情から撮影 NG。丁寧に手摘み収穫された完熟豆は、農園内にて果肉除去を行い、馬にて運搬後、乾燥が行われています。Santa Fe 自体がアクセス困難であり、コロンビアの生産者組合の FNC も指導できていない地域です。アクセスは非常に困難ですが、それゆえ未だ陽の目を浴びていなかった未開の地のコーヒーです。

[地域] コロンビア ブエサコ東部 サンタフェ

[標高] 2000m

[農園] Primavera 農園(Javier Gomez 氏)

[面積] 7 ha(耕作面積 6ha)

[精製] 水洗式

[品種] カツーラ

