

Papua New Guinea COLBRAN ESTATE AX

COLBRAN

ESTATE

最後の楽園の、伝説のコーヒー

アラビカコーヒーの最高の生産条件にめぐまれ、スペシャルティコーヒーの最後の楽園とも称されるパプアニューギニアで、その存在を一部のマニアの間で知られながらも、日本市場へは直接紹介されることのなかった幻のコーヒー「コルブラン」が初上陸です。

コルブランコーヒーは先ずクリーンさに定評があります。創業1962年、オーストラリアから移住したベン・コルブラン氏が、現在はコルブラン・エステイトの一部であるバイロダ農園となっている土地を買付け、コーヒーの苗を栽培したのが、農園の始まりです。現在は、ベンの孫であるニコールがコーヒー生産を引き継ぎ、自身が農園内に住み、最高品質のアラビカコーヒーを生産しています。農園の面積は230ヘクタールに及び、初期に植えられたティピカ種に加え、ブルボン、アルーシャ、最近ではモンドノボも新たに植えられています。

水洗工程は、昔ながらのゆっくりと丁寧な手法を維持しながら、発酵工程での過発酵などが無いように進められます。天日乾燥は農園内のアフリカンベッドで行われ、農園區画と収穫日別に管理されています。また農園内にカップテスト設備を備え、高度な品質管理を可能としています。

【農園】コルブラン・コーヒー・ランド 【農園區画】バイロダ農園、ウララ農園 【作付面積】約230ヘクタール
【所在地】パプアニューギニア、東ハイランド県、カインツ市の10キロ南方 【標高】1615から1839メートル
【生産】200から300トン 【品種】35%ティピカ、25%ブルボン、20%アルーシャ、20%モンドノボ
【収穫期】5月から8月 【水洗工程】ディスクパルパー、発酵約40時間 【乾燥】アフリカンベッドで5日から21日
【ロasting】脱殻前のパーチメントと脱殻後のグリーンで一定期間寝かせ、品質を安定。

■ AXグレードについて

AXグレードは、Aグレードにスクリーン16以上の豆を50%混ぜたものになります。

AグレードにXグレードの味わいが入り、より複雑な味わいやフレーバーが出るため、カップ評価の高いグレードです。

【プランテーション (PNG)】

AA：スクリーン18以上・欠点数上限10/kg、 AX：スクリーン17以上50%、16以上50%の混合・欠点数上限10/kg

A：スクリーン17以上・欠点数上限10/kg、 X：スクリーン：15以上・欠点数上限15/kg



NOVO