

HAITI Voodoo Blue

Haitian
Coffee

Voodoo Blue

Caribbean treasure Haitian coffee

カリブ海の秘宝 ハイチ・コーヒー

カリブ海に浮かぶイスパニョーラ島、スペインはじめ欧州の列強諸国が大航海時代に植民地支配で名を馳せた中米及びカリブ海地域で、フランスの苛烈な植民地支配の中、その黒人奴隷の反乱から唯一、独立を勝ち取った国がハイチです。しかし独立後も苦難の連続。その後200年間で33回のクーデター、無政府状態、銃を携えて闊歩するギャング団に家を追われる人々は、わずかばかりの所持品を握りしめ、路上で弾丸をよけています。大地震やコレラの流行、ハリケーンの大被害も記憶に新しい。

果たしてこんな状況でコーヒーができるのでしょうか、日本への流通もとうに途切れたそれが、再びやって来ました。ギャングの脅迫をはじめ、さまざまな苦難に負けずに、かつ品質にも妥協せず、一所懸命、文字通り命をかけて作られたそのコーヒー、名前はブードゥーブルー。

ブードゥーブルーはハイチの中央高原に位置する零細農家から厳選されたロットです。ハイチでは珍しいシェード栽培を採用しており、コーヒーの品質だけでなく、森林保全の役割も兼ねています。2014年から取り組み始め、現在では登録農家数も680名となり収穫から精製、乾燥におけるまで毎年改善を繰り返し品質を底上げしています。680名の登録農家等の努力が身を結び、今期はCoffee Reviewにて89点の評価を得て、名実ともにハイチ最高峰のコーヒーを生産し続けています。一度は市場から消えた「幻のコーヒー」、正にカリブ海の秘宝コーヒーと呼ぶにふさわしい品質を是非ご賞味ください。

※Coffee Review…1997年に設立されたアメリカの老舗コーヒーレビュー誌

89点「非常においしいコーヒーで、飲みやすく、かなりの特徴と面白さがある」と評価されています。

ロット：Voodoo Blue

地域：中央高地

農家数：680名

平均農地：1ヘクタール

標高：1600m

品種：ブルーマウンテン種、ティビカ、ブルボン

栽培：シェード栽培

収穫：2月～4月

精製：伝統的な水洗発酵式

乾燥：天日乾燥

選別：3度の手選別

Haitian
Coffee

NOVO