

COLOMBIA JAVA

Huila, Las Flores Farm Fruit Forward Berry Ensemble

competition Lot

ウィラ県のアセヴェド地区はピンクブルボンの生産で有名な地区。そこで2代目農園主として活動する若きJhoan(ヨハン)は主にピンクブルボンを中心に様々な新しい品種、精製方法を試みています。先代の父の畑はカスティージョとコロンビアがメインでしたが、ヨハンが農地の一部にピンクブルボンを植え始めて以後、ゲイシャやチロソ、タビ、レッドブルボンなど新しい品種のエリアを増やしています。地元のコーヒーアカデミーを卒業し栽培と発酵の基本や仕組みを学び、その後もアカデミー（研究機関）と共同して様々な品種の栽培と発酵方法を積極的に取り組んでおり、その成果が着実に積み上がっています。「新しいものに取り組むときは必ず基本に立ち返ります。まずどのような品種の特徴があるのか、どのような発酵方法が向いているのか試験していき、その品種や農園環境にあった栽培と精選を心がけています」とヨハンは語ります。少し人見知りで恥ずかしがり屋な彼ですが、農園の取り組みを語る彼は終始笑顔で自信に溢れています。そして自信作のコーヒーを自らの手で淹れて、農園の訪問者をもてなしてくれます。彼のコーヒーは現在、海外のトップバリスタからの引き合いも多く、世界へと順調に羽ばたいています。

商品名：コロンビア JAVA ウィラ ラス フローレス農園 ダブルファーマンテーション コンペティション限定ロット

農園名：Las Flores

生産者：Jhoan Vergara

生産地：Colombia, Huila Acevedo地区

標高：約1,650～1,800m

気温：約17℃～25℃

収穫：10月～1月/ 5月～8月

精製：好気性、嫌気性発酵を伴うNatural

乾燥：メカニカルドライ

規格：EP10 欠点数：8/35

【精選工程詳細】

- 1 完熟チェリーを選別（糖度24-26度ブリックス）
- 2 不完全果実や夾雑物を取り除き、アルコール5%濃度の水で消毒
- 3 チェリーの状態で55℃の温水でサーマルショック処理（チェリーのもつ糖分を活性化させる）
- 4 水をきり、密閉し嫌気発酵を60時間行う
- 5 タンクの蓋を開け、酸化発酵（好気性発酵）を12時間行う
- 6 水を投入し、浸漬嫌気発酵を12時間行う
- 7 密閉式ステンレス除湿機で18%まで乾燥
- 8 レスティングさせて再び11.5%まで乾燥（水分活性0.6以下）
- 9 袋に入れ、最低2週間レスティングさせる

【FRUIT FORWARD BERRY ENSEMBLE】

フルーティーで特に多様なベリー系の香味を増長させた発酵工程が特徴。香り、甘さ、コクを多層的に感じさせながらもクリーンな後味です。*インフュージョンではなく、発酵時の温度、湿度、糖度、pHを調整し、酸化や嫌気発酵、酵母の発酵などを用いた精製によって品種の持つ香味の特徴を増長させています。

【JAVA】

JAVAはインドネシアジャワ島で育まれたエチオピア原生種で、当時植民地支配をしていたオランダ人が持ち込んで植えさせたことで広まりました。炭疽病（CBD）やサビ病に耐性があることが確認されています。