

2009年カップオブエクセレンス受賞

ボリビア カフェ・フロール

ピーチやカシスを思わせる明るい風味と、キャラメルのような甘みが特長の、
クリーミーで味わい豊かな、世界最高級のコーヒーです。

この珈琲豆は世界最高級の品質認定カップオブエクセレンスを受賞した珈琲豆です。ボリビア最大の都市ラパスから北東に 100km ほど進んだところに農園があります。標高は 1700m、広さは 10 ヘクタールで、そのうち 6 ヘクタールの地域でコーヒーが栽培されています。栽培種はカッター種とティピカ種が半分ずつです。完熟豆のみを丁寧に収穫し、豊かで綺麗な湧水で水洗処理した後、丁寧に広げて乾燥し、精製されます。

農園主のディアス氏は、25 年以上にもわたってコーヒーの栽培を行ってきましたが、初めは右も左もわからず、技術支援もほとんど受けられない状態でした。そんな農園に転機が訪れたのは、2008 年のこと。ディアス氏がたまたまカップオブエクセレンスの話題をラジオで耳にしたのです。どうやったらカップオブエクセレンスに参加できるのか、どのようなコーヒーが求められているのか、質の高いコーヒーはどうやって育てるのかと、分からないことだらけでしたが、ディアス氏は熱心に勉強を続けました。FECAEB や ASOCAFE といった組織から支援も受けながら、仲間たち共に研究を重ねた結果、ついにディアス氏に歓喜の瞬間が訪れます。2 年連続でカップオブエクセレンスを受賞したのです。

ディアス氏のコーヒーに対する情熱はとどまるどころを知りません。いかに良いコーヒーを育てるか、そしてそのコーヒーの良さをどのように分かってもらうか、ディアス氏は研究を続けています。

ピーチやカシスを思わせる明るい風味、キャラメルのような甘みが特長の、クリーミーで味わい豊かな世界最高級のコーヒーを是非ご賞味下さい。



Property Characteristics:	Coffee Characteristics:
<p>Farm: Café Flor de Mayo I</p> <p>Farmer: Felipe Sacaca Diaz</p> <p>Rank: 27</p> <p>City: Caranavi</p> <p>Region: Yungas of La Paz</p> <p>Country: Bolivia</p> <p>Farm Size: 10.00 Hectares</p> <p>Coffee growing area: 6.00 Hectares</p> <p>Altitude: 1700 masl</p> <p>Certification: None</p>	<p>Variety: Caturra 50% and Catuai 50%</p> <p>Processing System: Individual processing, harvesting of ripe cherries, fermentate, washed with clean spring water and s</p> <p>Lot Size: 31 boxes</p> <p>Pounds: 2,357.84</p> <p>International Jury Score: 84.60</p> <p>Cupping Number #: CAR-004</p> <p>Winning Bidder: honuKATOCOFFEE Inc.</p> <p>Top Jury Descriptions: aroma/flavor - peach, geranium, black tea, black currant, berry, cocoa, honey, toffee acidity - lemon, green apple, bright, elegant, orange-like other - peach, creamy</p>