

2009 年カップオブエクセレンス受賞

ブラジル グランヤ・サン・フランシスコ

スパイシーな風味と、バニラを思わせる香りが特長的。
甘い後味に幸せを感じる、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。リオのカーニバルで有名なブラジル最大の港湾都市、リオ・デ・ジャネイロから西北西に約200km 進んだところに農園があります。標高は1150m、農園の広さは378ヘクタールで、そのうち57ヘクタールの地域でコーヒーが栽培されています。栽培種はイエローブルボン。6月から7月にかけて完熟豆のみを丁寧に手摘みし、シートの上に広げます。乾燥後、コーヒー豆は木造の倉庫の中で60日ほど寝かされます。

グランヤ・サン・フランシスコ農園の歴史は古く、1937年までさかのぼります。当時のオーナーで現農園主リベイロさんの祖父にあたるロペス氏は、コーヒーの輸出に関する敏腕マネージャーとしてその名を馳せていました。ロペス氏はその企業家精神と飽くなき探究心で、自らの会社を通じ、ミナス・ジェライス（グランヤ・サン・フランシスコ農園がある州）特有のコーヒー栽培文化を確立させました。カルモ・デ・ミナスという小さな地域で最高品質のコーヒーが栽培されるようになったのはこの頃からです。

現農園主のリベイロさんは1974年にリオ・デ・ジャネイロからカルモ・デ・ミナスに移り、家族を養っていくことになりました。それからまもなく、リベイロさんは先祖代々受け継いだマネジメントの才能を如何なく発揮し始めます。この地域の特性を活かしたコーヒーを栽培するために、既存の農園の大幅なリニューアルや、新しい品種の栽培に取りかかったのです。

目覚しい発展を続ける中でも、リベイロさんは環境への配慮も忘れませんでした。マンチケラ山脈一帯の豊かな生態系を守るように最大限の注意を払っています。そのため、とめどなく流れる綺麗な水の確保に困ることはありません。

このような取り組みによって成功を収めた農園内には、住み込みで働く家族も出始め、今では医療・教育面でのサポートも充実しています。収穫期には他の都市から出稼ぎに来る労働者もあり、農園は活気にあふれています。

栽培されたコーヒーの実績も申し分ありません。2007年、グランヤ・サン・フランシスコ農園はミナス・ジェライス州のコンテストで3位に入賞しました。そして、2008年には世界最高級の品質認定である、ブラジルのカップオブエクセレンスを受賞しました。

数多くのコンテストで入賞を果たしてきたリベイロさんと農園ですが、その進化を止めることはありません。コーヒー豆の品質を極限まで高めるため、多少の生産性には目をつむり、COCARIVE の技術支援も受けながら今日も研究・栽培を続けています。そしてもう1つ。この地特有の豊かな生態系を守りつづけるというルールが決して破られることはないのです。

スパイシーな風味と、バニラを思わせる香りが特長的。甘い後味に幸せを感じる世界最高級のコーヒーを心ゆくまでお楽しみください。



Property Characteristics:	Coffee Characteristics:
Farm: Granja São Francisco	Variety: Yellow Bourbon
Farmer: Otaviano Ribeiro Ceglia	Processing System: Pulped Natural
Rank: 26	Lot Size: 60 boxes
City: Carmo de Minas	Pounds: 3,960.00
Region: MG	International Jury Score: 84.02
Country: Brazil	Cupping Number #: 549
Farm Size: 378.70 Hectares	Winning Bidder: honuKATOCOFFEE Inc.
Coffee growing area: 57.00 Hectares	Top Jury Descriptions: Aroma/Flavor- spice, herbal, passion fruit, pecan, floral, cedar, tobacco, peanut butter peach, black tea, vanilla, fragrant, Acidity- orange, winy green grapes, Creamy mouthfeel, long finish, sweet aftertaste
Altitude: 1150 masl	
Certification: None	