

2010 年カップオブエクセレンス受賞

ブラジル グレバ・セラ・デ・ファティマ

キャラメルのような甘い風味と、クルミを思わせるコクが特長的。
バニラのようなほのかな香りも感じる、世界最高級のコーヒーです。

グレバ・セラ・デ・ファティマ農園は、ミナスジェライス州南部のカルモデミナス自治区にある農園です。豊かな湧水、山の綺麗な空気、そして地上に広がる壮大な景観と、ここには豊かな自然が非常に多く残っています。

この自然豊かな農園は、5 世代に渡って引き継がれてきました。現在では精製施設も併設されるほどの充実したコーヒー農園となっています。農園の運営は主に、ダニエル氏と彼の父であるカルロス氏、そして彼の一番下の弟、ルシアーノ氏によって行われています。

世界最高級の珈琲が産み出される過程をご紹介します。まずコーヒーはハンドピックによって収穫されます。そして、収穫されたその日に水洗処理がなされます、さらにその後すぐにパルパーにかけられます。ここでは熟したコーヒーチェリーとまだ熟していないチェリーとが分けられていきます。最後にパティオに運ばれ、丁寧に乾燥処理させられます。

パティオではコーヒーを綺麗にかきならします。そして、乾燥途中でサイロに運び、十分に寝かせます。珈琲豆はその後もう 1 度パティオに広げ、理想の状態になるまで乾かします。湿度は 11-15% です。その後この地区のコーヒー協同組合の倉庫に保管した後、さらに分類されます。

この農園では他にも世界最高級の珈琲を作り出すために、絶え間ない努力を行っています。収穫から、消費者が口にするコーヒーカップの中までの全ての過程において、環境面などに配慮しながら、極上の一杯を提供するための素晴らしい努力が重ねられています。

また、この農園で働く人々は、講習などを受けることによって絶えず最新の栽培や精製技術を身につけています。また、この地区のコーヒー協同組合の信頼の置ける機関からの技術的支援も受けながら、農園の運営を行っています。

このような様々な努力および工夫が、消費者の期待を上回る質の高いコーヒー豆を生産し続けることを可能としているのです。

キャラメルのような甘い風味と、クルミを思わせるコクが特長的。バニラのようなほのかな香りも感じる、世界最高級のコーヒーです。



Property Characteristics:	Coffee Characteristics:
Farm: Gleba Serra de Fátima Farmer: Daniel Carvalho de Castro Rank: 27 City: Carmo de Minas Region: MG Country: Brazil Farm Size: 50.00 Hectares Coffee growing area: 10.00 Hectares Altitude: 1200 masl Certification: None	Variety: Acaiá and Yellow Catuaí Processing System: Pulped Natural Lot Size: 58 boxes Pounds: 3,836.04 (1,740.00 kgs) International Jury Score: 85.07 Cupping Number #: 541 Winning Bidder: honuKATOCOFFEE Inc. Top Jury Descriptions: Caramel, sugar cane, honey, vanilla, walnut, chocolate, balanced, soft acidity, malic acidity, mineral, herbal, good body