

2010 年カップオブエクセレンス受賞

ルワンダ エムワサエステート

花のような香りとベリーのような明るい酸味が特長的。
ジューシーな後味が心地よい、世界最高級のコーヒーです。

2010 年ルワンダカップオブエクセレンスを受賞した、この世界最高級の珈琲「ジラネザ・クラスト」は、ルワンダ西部のニャマシェケ地区内のマクバ自治区で栽培されています。2005 年以來、フルウォッシュの精製設備を備えた、民間の会社がその運営を行っています。このコーヒーは品評会で 84.5 点という高スコアを叩き出し、見事入賞を果たしました。

「ジラネザ・クラスト」の水洗施設は高度 1636m に存在し、そのジューシーなコーヒーは高度 1600～1900m 付近で栽培されています。品種はブルボン種で土壌の pH は 4.6、降水量は年間 1100～1300mm、年間平均気温は 19-20 度です。

この世界最高級の珈琲が栽培されている農園のオーナーは、カイジュカ・アルフォンソさん。1 年間に産み出されるコーヒーの量はおよそ 500 トンです。水洗式の精製工程を経て、花のような上品な香りのコーヒーが産み出されていきます。また、珈琲豆を乾燥する工程もしっかりとした管理が行われており、48 のコーヒーテーブルが並んだ珈琲豆乾燥施設の湿度は 12%に保たれています。さらに、風通しの良い貯蔵倉庫も完備されています。山から湧き出る自然水を利用して栽培及び精製を行うなど、自然の恩恵を十分に受けて育った珈琲はベリーのような明るい酸味を持った絶品に仕上げられていくのです。

花のような香りとベリーのような明るい酸味が特長的。ジューシーな後味が心地よい、ルワンダの最高傑作コーヒーを、是非ご賞味下さい。

Property Characteristics:	Coffee Characteristics:
Farm: Mwasa CWS	Variety: Bourbon
Farmer: Giraneza Clasto	Processing System: Wet processing
Rank: 20	Lot Size: 47 boxes
City: Nyamasheke	Pounds: 3,086.47 (1,400.00 kgs)
Region: Western	International Jury Score: 84.48
Country: Rwanda	Cupping Number #: 488
Farm Size: Not Available	Winning Bidder: honuKATOCOFFEE Inc.
Coffee growing area: Not Available	Top Jury Descriptions: Aroma/Flavor-
Altitude: 1750 masl	soft, chocolate, spice, dry roasted
Certification: None	hazelnut, caramelized orange, lemon,

	blackberry Acidity- complex fruit, malic, Noteworthy- complex texture, sweet acidity, balanced, long finish, syrupy body, round, long lasting flavors
--	--

