

2009 世界規格 C Q I 認定 Q グレード スペシャルティ コーヒー

グアテマラ エルファロ

**明るい酸味、程よいコク、繊細でフローラルなアロマが特長の、
世界最高品質のコーヒーです。**

エルファロ農園は、グアテマラ・サンマルコス州のエルタンバドール市に位置しています。サンマルコス州には高い山脈が連なり、国の東西を横切っている火山帯の一部となっています。高度は海拔 1250m です。農園の面積は 181ヘクタールあり、そのうち 165ヘクタールでコーヒーが栽培されています。平均気温は摂氏 15.5度から 32度で、年間降水量は 4000mm です。栄養分が豊富に含まれている土壌で栽培が行われています。

コーヒーは全てシェードツリーの下で栽培されており、カトゥーラ種が 80%、ブルボン種が 20%です。高品質なコーヒーを生み出すため、成熟したチェリーのみを摘み取り、果肉除去を行いません。自然発酵された後、湧水で十分に洗浄され、天日乾燥・機械乾燥を行います。その後、輸出に向けて手作業での精選と選別が行なわれます。収穫期は 12月から3月で、生産量は年間 2000袋です。

エルファロ農園はサンマルコス地方で最も古い農園の一つであり、1800年代後半から運営されています。以前はドイツ移民が運営しており、コーヒーは脱穀された後、農園から直接港に運ばれていました。また、蒸気エンジンが使われていました。今でも、これらの機械は保管されていますが、農園自体は現代の生産方式に移行しています。

また、エルファロ農園は環境に優しい環境作りのため、厳しく管理されています。化学製品の使用は最小限にとどめられ、使用される際も厳正なる分析がなされた後に使用されます。水も再利用され、河川を汚染しないよう処理されています。また、シェードツリーは働く人々の暖を取るためと、精製の際燃料とするために、年2回、剪定が行なわれます。この作業が、コーヒーの木を若く保ち、高品質なコーヒーを生み出すのに一役買っています。

