

2008 年カップオブエクセレンス受賞

ブラジル サン・ジューダス・タデュー

キャラメルやリンゴジャムを思わせる香り、ベルベットのよう舌触り、
エレガントな洗練された甘みの特徴の、世界最高級のコーヒーです。

サン・ジューダス・タデュー農園は、25 年以上に渡ってコーヒーの生産に携わっているアントニオ氏によって運営されています。この地域は非常に特殊な気候で、その気温は冬でも 2 度から 18 度までの広い範囲に及びます。この気候が高品質のコーヒーを生み出す秘訣なのです。彼は、パッケージにリサイクルできる素材を使うなど、非常に環境に優しい方法でコーヒーを栽培しています。また、農園の周りに木を植えることで、地域の住民達に雇用の機会を与えています。

収穫は 1 日に 2 回、主に女性によって手作業で行なわれます。その後、トラクターによってパルプマシンに運ばれます。コーヒー豆は高さおよそ 4 cm の層になるように広げられ、1 日に何度もかき混ぜられながら、乾燥させます。乾燥したコーヒー豆は大きさごとに、最高の環境が整えられている倉庫に運ばれるのです。

この農園のコーヒーがこれだけの注目を集めているのには、秘密があります。それは、豊かな土壌を育てること、種子を適切な方法で植えること、そして、それらの管理がプロフェッショナルな組織によってなされていることです。農園主のアントニオ氏は最高品質のコーヒーを世に送り出すため、今日もパルプマシンやパティオなどの設備に、適切な投資を絶え間なく行なっています。

Property Characteristics:	Coffee Characteristics:
Farm: Fazenda São Judas Tadeu	Variety: Catuaí
Farmer: Antonio Rigno de Oliveira	Processing System: Pulped Natural
Rank: 19	Lot Size: 29 bags
City: Piatã	Pounds: Not Available
Region: Chapada Diamantina	International Jury Score: 85.19
Country: Brazil	Cupping Number #: 644
Farm Size: 35.00 Hectares	Winning Bidder: JuBean Coffee, Coffee LAB and Kato Coffee
Coffee growing area: 15.00 Hectares	Top Jury Descriptions: Aroma-Flavor caramel (10), caramel corn (7), apple butter (6), pineapple (5), Honey (5), floral (4), sugar cane (4), spicy (2). Mouthfeel- velvety (7), syrupy (2). Acidity-sweet citric (9), elegant (7), rounded (4), soft delicate (4)
Altitude: 1300 masl	
Certification: None	