

2009 年カップオブエクセレンス受賞

ホンジュラス ラス・カスカダス

カaramelのような甘い香り、ダークチョコレートやアーモンドを思わせる風味、ミルクのような優しい味わい、世界最高級のコーヒーです。

この農園では1年に1度、定期的に有機肥料を与えることで豊かな土壌を維持しています。また、年に3回、雑草の除去を行なっています。害虫の除去には必要最小限の農薬しか使用していません。

栽培されているのはカトゥアイ種。農園をクリーンに保つ為、草木の刈り込みやシェードツリーの管理を欠かさずに行なっています。

収穫は12月から2月にかけて行なわれます。一家総出で、しっかりと熟したものだけを収穫しているのです。動力付のパルプマシンを使用して、粘液質を除去し、その後水槽の中で豆の選別を行ないます。こうして栽培されたコーヒーは農協の助けを受け、流通していきます。

この農園にはオークや、マツなどの植物、ウサギ、ハトなどの動物が生息しています。



Property Characteristics:	Coffee Characteristics:
Farm: Las Cascadas	Variety: Catuai
Farmer: Wilmer Arturo Maldonado Lote 1	Processing System: Wet mill and sun dried in patios
Rank: 33	Lot Size: 49 boxes
City: Cangal	Pounds: 3,727.00
Region: Intibucá	International Jury Score: 85.23
Country: Honduras	Cupping Number #: 946
Farm Size: 20.00 Hectares	Winning Bidder: honuKATOCOFFEE Inc.
Coffee growing area: 16.00 Hectares	Top Jury Descriptions: aroma/flavor: floral, caramelized sugar, dark chocolate, almond, coconut, coffee blossom, vanilla, chive; acidity: mellow lactic, peach-like, delicate citrus
Altitude: 1805 masl	
Certification: None	

