



国: Ethiopia

地域: Yirgacheffe

農園: 小規模農家の集合体

品種: Heirloom (原種)

精製: Washed

収穫: 2018年

標高: 1850メートル

パッケージング: 30kg Grain Pro

味覚: 白桃・メープル・ブルーベリー

Biloyaウォッシングステーションは処理を管理するAbduによって運営されています。

彼らのチェリーやパーチメントは、カップのプロファイルができるだけクリーンで一貫性があることを確実にするために、複数回洗浄されます。また、近くの山では、太陽から部分的に遮蔽されており、時間を掛けてゆっくりと乾燥します。さらに、アフリカンベッドに広げられるパーチメントの量を減らし、クリーンで甘いカップを目指します。

Biloyaウォッシングステーションに持ち込まれるコーヒーは、海拔1700～2000メートルの間で栽培されます。

イルガシェフェ

文字通り「多くの泉の土地」と訳されているYirgacheffeは、例外的なコーヒーを生産し処理する理想的な地形、高さ、水源を持っています。この地域は、エチオピアの南部諸民族州およびオロミア州南部の内部に位置し、45の異なるグループがあります。

Yirgacheffeのコーヒー農家は多世代であり、小規模の土地所有者です。Yirgacheffeのほとんどのコーヒーは、チェリーの状態で販売されています。

Yirgacheffeは多くの方がコーヒーの発祥の地であると考えられており、この地域で栽培されているコーヒーの木は、今でこそ管理された栽培を行うようになっていますが、自然交配によって進化した品種であると言われており、品種については、原種と言われる事が多いようです。

