

Ethiopia Yirgacheffe

Chelelektu
Natural

ALEXANDER

国: Ethiopia

地域: Yirgacheffe

農園: 小規模農家の集合体

品種: Heirloom (原種)

精製: Natural

収穫: 2017年11月～2018年3月

標高: 1800メートル

パッケージング: 30kg Grain Pro

味覚: クリーミー・ブルーベリー・シトラス系

ChelelektuコーヒーはYirgacheffeの中心にある家族所有のウォッシングステーションからのものです。

Chelelektuの農家は、収穫された熟したチェリーをChelelektuのウォッシングステーションに持ち込んで処理する小規模農家の集まりです。Chelelektu周辺の農民は、海拔1300～2200メートルの高さにコーヒー栽培地があり、Yirgacheffeで最も高地の洗浄ステーションの1つになっています。

この地域の精製・精選に利用される小さな泉や川は、7.8のpHを持ち、発酵槽利用時にはチェリーは約37時間で完全に発酵します。Chelelektuの水とそこで栽培されたHeirloom品種との反応は、発酵させる際に、限られた地域の特徴である鮮やかな赤色を残す。

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は多くの人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。

