

2017年度産

一番摘み

ブルボン・ピーベリー・クラシコ

味覚特長:カカオフレーバーを中心にキャラメルやキャンディ又はシロップを感じます。特に収穫して数ヶ月間の新鮮な時期には蜂蜜の香りが出る事もあります。今までの実績から見てもブルボン種は毎年安定的に優れた味を出しています。一番摘みは鮮度が非常に高いので、香り・味、ともに強く出ます。深煎りでも特長は残ります。

お米に新米・古米があるようにコーヒーにも新豆(ニュークropp)・古豆(オールドクropp)があります。

ニュークroppはオールドクroppに比べて香りや味などで力強さを持っており、スペシャルティコーヒーとして、とても人気があります。

通常、市場に出回るのが収穫し、その年の年末から年明けになるブラジル産コーヒーを新鮮な状態でどこよりも早くお届けいたします。



【農園一般情報】

生産者	ラザーロ・リベイロ
地域・地区	ブラジル ミナスジェライス州 パトロシーニョ市
農園名	クラウジオ・コンゴニーヤス農園
標高	940m
品種	ブルボン
平均気温	24℃
開花時期	9月上旬～10月上旬
収穫時期	

【精製方法】

精選方法	Eco-Washed
乾燥方法	コンクリート乾燥場
収穫方法	手摘み及び機械収穫
スクリーン	ピーベリー

生産者:ラザーロ氏

LázaroはAgalグループの共同発起人で有り、3所のガソリンスタンドを経営し又セラードコーヒー生産共同組合監事長を務めるかたわら、パトロシーニョ市慈善病院運営監事を15年間つとめているのを始めとして、多くの慈善団体に協力している。彼の生活の半分以上は社会奉仕についやしていると言っても過言ではない。趣味はミナス州内のプロサッカークラブの熱狂的なファンであり時間の許す限り応援に駆けつけている。その他には、魚釣りも同様に、趣味以上に入り込んでいる。

家族を愛し、常に人生を前向きに捉え、仕事熱心なる人物である。

息子のグスターボ(右)

