

# コロンビア S1 エスメラルダ スプレモ

コロンビアの首都サンタフェデボゴタから南へ約 400km、エクアドルの国境に近いウイラ州 (Huila)。この地区は良質コーヒーの生産地となっています。コロンビアは、コーヒー生産で暮らしを支えている小規模農家が多い国です。コーヒーの栽培・水洗は伝統的な方法で行なわれ、収穫も赤実のみを手摘みにより収穫されます。また、コーヒーの木は、バナナなどのトロピカルフルーツの木の影に植えられ、栽培には化学肥料は使用されず、コーヒーの皮などの有機肥料を利用しています。当地で大切に育てられたエスメラルダ スプレモをご紹介します。



**産地**：ウイラ州 (Huila) 南のGARZON地区及びGIGANTE地区

**標高**：1,500～1,800メートル

**品種**：ティピカ、バリエダコロンビア

**規格**：スクリーン18UPが90%以上。欠点は300g中12～60点

**精選**：栽培・水洗は伝統的な方法で行なわれ、収穫も赤実のみを手摘み収穫

**収穫時期**：4月～7月のメインクロップと11月～1月のフライクロップ

**その他特徴**：収穫後も、ハンドピックをふまえた選別、厳しいカップテストをクリアした厳選された豆がエスメラルダとして輸出されます

**味の特徴**：香ばしい芳香なフレーバーとしっかりした酸を持ち、力強いボディとコクがある味