

グアテマラ ラ・クプラ農園 ブルボン フル・ウォッシュ

Guatemala La Cupula Estate Bourbon FW

ラ・クプラ農園はグアテマラの主要産地の一つ、アンティグアにあります。アンティグア市街から車で10分程の所にフィラデルフィア農園があり、ラ・クプラ農園はフィラデルフィア農園内でも一番標高の高い区域になります。コーヒーの栽培は1870年、グアテマラが経済危機に陥った際に現在の農園主ダルトン氏の曾祖父にあたるマヌエル・マシュー・シニバルディ氏がアンティグアでもかなり早い時期にコーヒーの栽培に切り替えました。その後1874年にグアテマラ政府の依頼により100万本のコーヒーを栽培し現農園の基礎を作り上げ、その息子マヌエル・マシュー・アリサ氏がさらに発展させました。革命、地震、1881年と1885年の霜の被害による全滅等の困難を乗り越えて来れたのもアンティグアの火山による肥沃な土壌、豊富な日光、低い湿度、そして標高による朝夕の寒暖差等、コーヒー栽培に適した環境が揃っていたためです。農園名のラ・クプラとはスパニッシュ・コロニアル様式の建築物にみられる屋根の上に作られた通気口です。農園を建物に見立てると一番標高の高い所に来るのがクプラ、すなわち農園で一番高い所がラ・クプラ農園と呼ばれています。

商品名： ラ・クプラ農園 ブルボン フル・ウォッシュ

地域： アンティグア、パンチョイ溪谷

クロップ： 2013/2014

グレード： SHB ヨーロピアン・プレパレーション

欠点規格： 0-6/300g

木の品種： ブルボン

精製方法： フル・ウォッシュ

乾燥方法： 100%天日レンガ干し(レンガの上に直接パーチメントを置く)

開花時期： 4月～5月

収穫時期： 12月～3月

標高： 1650m～2100m

年間降雨量： 約1800mm

年間平均気温： 約19℃

年間平均湿度： 約65%

