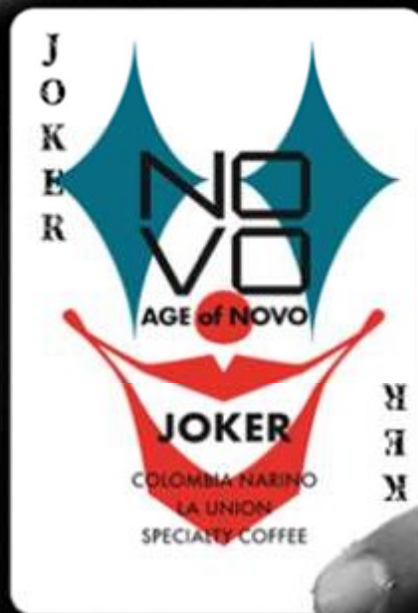


COLOMBIA Narino La Union micro lot

JOKER



コーヒー産地としては世界で3位と有名なコロンビアも、場所により実は様々。コーヒーよりもオレンジに力をいれている場所もあれば、山奥で麻薬をつくっているところもある。しかし、このナリーニョは、そんなコロンビアの中でも最高品質のコーヒーを生産する名産地。そして、そのナリーニョの中でも特にカップ品質に優れたラ・ウニオン地区よりお届けするマイクロロット。非常に傾斜の厳しい斜面と肥沃な火山灰土壌、溪流が日中は山麓まで温かい空気を運び、その暖気は夜に山頂に上昇し、最大標高 2300m の耕地で最高品質のコーヒーを生産。その地形的特徴も重なり農園面積 1ha 未満の零細農家が一粒一粒完熟豆を丁寧に収穫し、手動のパーラーで果肉処理を行い、小さなタンクで水洗・発酵され、パティオやアフリカンベッドで天日乾燥。ここで栽培されたコーヒーは大手が9割おさえ、残りの1割も奪い合い、そんな噂も飛び交うほどの逸品。我々もスイスの専門商社ボルカフェからマイクロロットを毎年苦労してGETする。それがコロンビアナリーニョ ラ・ウニオン。そしてその、マイクロロットにつけた名前は、JOKER。

苛烈な環境のコロンビアから生まれたラ・ウニオン地区独特の、深くマイルドな酸味と芳香なボディ、ナッツ系の滑かな後味、JOKERの持つテロワールが、深く貴方の胸を打つことでしょう。

地域：ナリーニョ、ラ・ウニオン地区

土壌：北部火山帯性火山灰土壌標高：1800~2300m

各農家平均面積：1ha 未満

全体の約65%がカソーラ種、ティピカ種は凡そ5%、残り30%がカスティージョ（El Tambo）種が生産されています。

