

# ブラジル ブルボン Qグレード Brazil Bourbon Q grade



この珈琲は陰干し乾燥されますが、詳細ははブラジルブルボン・陰干しをご覧ください。ブラジルで栽培される珈琲チェリーには、ブルボン種、アカイア種、ムンド・ノーボ種、カツアイ種、などがありこれらは全てアラビカ種です。その中でもイエロー・ブルボン種はカップング品質の評価が高い品種です。一方で栽培がとても難しく、3メートル近くにまで成長する木々は海拔1,000メートル以上で栽培されると最高品質の果実になります。

イエロー・ブルボンはブラジルのサン・パウロ州のモジアナ地方で栽培されており、収穫数が少ないためあまり多くは栽培されませんがこれまでのどのブラジル産のコーヒーよりもワンランク上の味わいです。モジアナ地方にある Fazenda Cachoeira da Grama(カシヨエイラ農園)は海拔1,000メートルを超え、2000年に入ってからその品質はさらに良くなっていきました。経営者は環境的に持続可能な農園を目指し、在来種を植えるプログラムを開発し、労働者のために学校やサッカー場を造り、地下水が汚染されないよう排水処理システムがあります。また労働者とその家族のための家が47軒あります。

フルーツのようなしっかりとした酸味にチョコレートのような風味と甘みがあり、様々な味を感じられるコク深い珈琲で、エスプレッソで楽しめる方もいらっしゃいます。



Coffee cherries grown in Brazil include Bourbon, Acaia, Mundo Novo, and Catuai, all of which are Arabica. Among them, Yellow Bourbon is a variety that is highly rated for its cupping quality. However, it is very difficult to cultivate, and the trees that grow nearly 3 meters produce the highest quality fruit when grown at an altitude of 1,000 meters or more above sea level.

Yellow Bourbon is grown in the Mogiana region of the state of São Paulo in Brazil, and although it is not grown in large quantities due to the low yield, it has a higher taste than any other Brazilian coffee to date. The Fazenda Cachoeira da Grama (Farm) in the Mogiana region is over 1,000 meters above sea level, and its quality has improved even further since the year 2000. The owners aim to make environmentally sustainable, developing a program to plant native species, building a school and soccer field for the workers, and having a wastewater system to prevent groundwater contamination. There are also 47 homes for the workers and their families.

The coffee has a rich flavor with a fruity acidity and chocolatey flavor and sweetness, and some people enjoy it as an espresso.

\*For information on drying in the shade, please see the page on Brazilian Bourbon Samba.