



グアテマラスペシャルティ

ラス・ローサス デ・オークランド農園 Guatemala Las Rosas de Oakland



タフムルコ火山の清流に育まれた柔らかな酸味と
スイートな香り、フローラルなフレーバーが女性に人気の
サンマルコス県の最高級品です。

2009年3月に念願のラスローサス・デ・オークランドに行ってきました。

この農園を訪問するにはそれなりの覚悟が必要です。

今なお未舗装道路の終点から獣道を延々と徒歩で急斜面をかけ下りたその先
にあり、グアテマラでも稀にみる奥地にあります。

数年前までは舗装道路から2時間以上も歩かないと辿り着けない状況でした。

農園の母屋兼Wet-Mill&乾燥場(標高1,500m)から正面(南側)に晴れた日
には太平洋まで見渡せる絶景には目を見張ります。裏側にはコーヒー栽培の
急斜面を越えると、すぐそこにはグアテマラ最高峰のタフムルコ火山(4220
m)がそびえ立つ、秘境中の秘境です。1870年代後半、オークランド出身の米
国人夫婦が初めてサンマルコス県のこの地に入植したのが始まりと言われて
おり、その後、現農園主エルシーラおぼさんの長男アジェンデ氏により栽培さ
れています。コーヒーが栽培される急斜面の標高差は350m。タフムルコ火山
の清流によって育まれた柔らかな酸味とスイートな香り、それにまして、フロ
ーラルなフレーバーが女性に人気を得ています。サンマルコス県の最高級品
です。

Guatemala Las Rosas de Oakland ラスローサス・デ・オークランド農園

農園主 Mrs.Elsira Godinez de Bautista エルシーラ・ゴディーネス・デ・バウティスタ女史(72歳)

農園名 Las Rosas de Oakland農園 (オークランドの薔薇を意味する)

農園面積 225Ha (内)栽培面積: 56Ha (2009年3月現在)

栽培品種 ブルボン(70%)ティピカ(10%)カツーラ(20%)

標高 1,250~1,600m 年間降雨量 4,000mm前後

収穫量 75~250袋(69Kgs) 2008/09クropp予想: 75袋(69Kgs)

精製方法 水洗式 醗酵時間: 36~48時間 100%天日乾燥

収穫時期 12月~3月 商品規格 Screen 15UP

精選工程 手摘みによる収穫⇒完熟チェリーだけを手作業で選別⇒果肉除去⇒醗酵(36~48時間)
⇒清流による水洗⇒農園内のPatioで100%天日乾燥(5~7日)⇒乾燥パーチメントで45~60日保管

選別工程 脱穀⇒風力選別⇒スクリーン選別⇒比重選別⇒ハンドピッキング選別⇒麻袋詰め