



コスタリカ・タラス ホット・スプリング 温泉水発酵コーヒー

中米のスイスとも称される美しい小国コスタリカは、近年スペシャルティコーヒーの生産国としての存在感を強くしています。コーヒー水洗工場の節水を国としていち早く法制化したパイオニアでもあり、そこからハニープロセス等の新しい精製方を開発してきた歴史があります。タラス・ホットスプリング・コーヒーは、数あるユニークな精製方法の中でも、特にユニークな、温泉水を発酵過程に使って生産されるコーヒーです。コスタリカ随一のコーヒー産地、タラス地方で生産される完熟チェリーは、ボルカフェ社の「古くて新しい」サンディエゴ工場の最先端の設備でパルピングされたあと、近隣の温泉地から輸送された温泉水の中で発酵されます。温泉水が発酵工程を促進しつつ、そのミネラル分がコーヒー豆に吸収されることで、ベリー系のフルーティーさと柑橘系の柔らかい酸味、そして黒コショウのようなスパイシーなニュアンスを併せ持つユニークなカップ品質を生み出します。ポアス山などの火山が多く、温泉も多く点在するコスタリカのテロワールが生み出す逸品です。



TARRAZU HOT SPRING
Fermentation

生産地域について

| | |
|-----|----------------------------|
| 地域 | コスタリカ中南部、タラス地方 |
| 生産者 | 零細農家 |
| 標高 | 1,200～1750m |
| 収穫 | 1月～3月 |
| 品種 | カツーラ、カツアイ等 |
| 精製 | 温泉水での発酵、水洗 グリーンハウスで天日乾燥 |





タラスからサンディエゴ工場へ輸送される完熟チェリー



サンディエゴ工場へ輸送される温泉水による発酵



グリーンハウスでのパーチメントの乾燥

