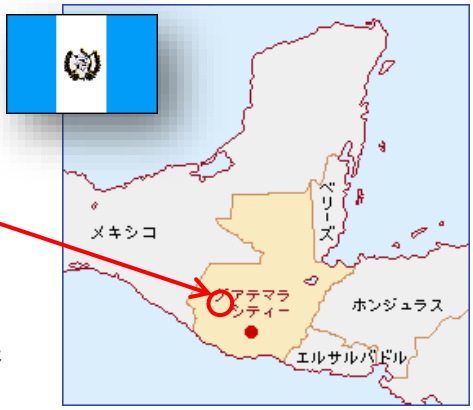
グアテマラ
ガルディニア

Guatemala Finca Gardenia

農園名	：	Finca Gardenia（ガルディニア）
生産者	：	Eddy Lopez & Paola Meridaa （エディ・ロペス & パオラ・メリーダ）
原産国	：	Guatemala（グアテマラ共和国）
生産エリア	：	Huehuetenango, Malacatancito （ウエウエテナンゴ県、マラカタンシト地区）
標高	：	2,000−2,100 M
品種	：	複数のMix（ Bourbon、Catuai、Pacamara、等）
精選方法	：	Fully Washed（フリィ ウォッシュド＝水洗式）
風味コメント		【アロマ・フレーバー】 レッドグレープ、プルーン、アメリカンチェリーの風味 【甘味・酸味】 マリック（Malic）･･･リンゴ系の丸みのある甘さ 【口に含んだ質感】 ジューシー（瑞々しい）、ロングアフタースイート（甘さの余韻が長い）



【グアテマラガルディニアについて】

グアテマラ・ウエウエテナンゴのマラカタンシト地区に位置する「フィンカ・ガルディニア」。標高2,000～2,100mという高地で、Eddy Lopez氏とPaola Merida氏が大切に育てるコーヒーです。

2012年に、２人は前オーナーから農園を引き継ぎました。農園周辺は非常に乾燥した気候で、土壌も保水性が低く、コーヒー栽培にとって決して容易な環境ではありません。そこで、樹の状態を丁寧に確認しながら年2～3回の施肥を行い、必要な養分を補うことで、健全なコーヒーの木を育てています。

収穫シーズンは1～4月。完熟したチェリーだけを選び、ハンドピッキング（手摘み）で丁寧に収穫します。平均で4回ほどに分けて収穫することで、熟度の揃ったチェリーを選別しています。

ガルデニアでは、今回のFully Washed をはじめ、Honey、Natural、Anaerobic Process など、さまざまな精選方法にも取り組んでいます。品種もBourbon、Catuai、Pacamara、Villa Sarchi、Gesha など多彩で、標高の高い環境と生産者の丁寧な仕事から生まれる、個性豊かなコーヒーが強みです。

また、Eddy氏はウエウエテナンゴ地区のコーヒー豆を買い付ける、バイヤー事業にも携わっています。地域のコーヒーを、「売る側」と「買う側」の両方から知る立場だからこそ、農園単体だけでなく、産地全体の品質向上にも目を向けています。

その取り組みの一つとして、ウエウエテナンゴ県内の小規模生産者が地域ごとにコミュニティをつくり、互いに協力しながらコーヒーの品質向上を目指すプロジェクトを運営しています。プロジェクトを率いるのは、グアテマラのCOEを受賞したこともある「ロスマ農園」。その農園を指揮するMorales Family とともに、個々の農園だけではなく、「ウエウエテナンゴ」という産地全体から世界へ高品質なコーヒーを届けることを目指しています。

FADIE COFFEE