

Panama Specialty Coffee

Mama Cata Estate

パナマ ママ カタ農園

農園名 : MamaCata Estate
所有者 : Cafe Garrido Highland Coffee Growers Corp
住所 : Alto Quiel Boquete, Panama
標高 : 1650 メートル
気候 : 温暖 (年間平均気温 17 度 C, 降水量 : 2200 ミリ)
品種 : Typica
生産処理方法 : Fully Washed
Flavor Profile : Caramel, Grape, Chocolate, Milk, Cocoa, Blackberry

Mama Cata Estate のある Boquete 地区は、Baru 火山のすそ野の標高 1000 から 2000 メートルのなだらかな丘陵地帯に位置します。ミネラル分を含んだ火山性土壌と、太平洋から吹く穏やかな風と、太陽が創り出すコーヒーチェリーは、明確な Acidity と Body を生み出し、Specialty Coffee の優等生として、世界の専門家から高い評価を得ています。Mama Cata Estate は国立環境保全エリアに隣接しています。多くの植物原種、野鳥、野生動物の宝庫で、自然環境とコーヒーの生産がほぼ完全に融合している模範的コーヒー生産エリアとしても世界的に知られています。

Boquete 地区のコーヒー栽培の歴史は、1903 年以前、パナマがコロンビア領だったころにさかのぼります。永い歴史の中で、Mama Cata Estate はコーヒーチェリーのピッカーの支払いのために、農園独自の通貨を発行したことがありました。

収穫は 11 月から 4 月の間にインディオコミュニティの手により適度に熟したチェリーのみを、代々伝えられた収穫技術により、注意深く手摘みされます。自然環境に配慮して、農園管理のための農薬や化学肥料はまったく使われておりません。

生産処理方法は、代々伝えられてきた手法に、近代技術を加味し、Baru 火山からの自然の湧き水を利用して、Fully Washed を行なっています。

2002 年の Best of Panama のコンペティションでは、一位になっています。



岡崎市上和田町切戸7-2 TEL/FAX 0564-73-3722
ホームページ <http://www.nanacoffee.com>
営業時間 毎週土曜日のみ AM10:00~PM6:00