



ウガンダ ルウェンゾリ アフリカン・スノー “ドンキー”

アフリカの数少ない冠雪山であり、世界自然遺産にも登録されている通称「月の山」ルウェンゾリ山脈。かつて内戦等の紛争が絶えなかったこの地方は、低級品のアンウォッシュドアラビカの産地でした。しかし、元来ここで栽培されているコーヒーの樹はケニア由来の品質の良いアラビカ種でチェリーの資質は非常に高く、品質低下の原因は流通経路で混入されるロブスタや近隣国からの密輸によるオールドクロップだったのです。

名前の由来にもなっている“ドンキー (=ロバ)”の力を借りて純粋なルウェンゾリ産のアラビカの品質に注目したチャガラニ社は、地元の生産者に赤い熟した実の収穫アドバイスをし、その収穫された完熟チェリーを、ルウェンゾリ山麓の自社水洗工場で丁寧に水洗処理と天日乾燥を施し、ウガンダでも最高級のアラビカを生産することに成功しました。同国最東部のマウント・エルゴン産のアラビカと対照的に、柔らかい酸味と、軽やかな柑橘系アロマ、そしてぽってりとした甘みのある、親しみやすい味わいのコーヒーです。



生産地域について

地域	ウガンダ西部ルウェンゾリ山脈の国立公園周辺
生産者	ブコンズ族等の零細生産者
標高	1,200-1,800m
収穫	10-12月(メイン)、3-4月(フライ)

コーヒーについて

規格	フルウォッシュドアラビカ、Aグレード
精製	ルウェンゾリの農家から買い集めた完熟チェリーを工場で水洗処理し、アフリカンベッドで天日乾燥後、機械乾燥。そして、カンパラのドライミルで精選・輸出処理
品種	SL14、SL28

