

BANKO GOTITI

CHARMER

エチオピア

TASTE: White peach,
syrupey, earl grey tea
白桃、シロップの質感、
アールグレイ

ORIGIN 生産地:
Gedeb,
Yirgacheffe

VARIETY 品種:
Heirloom

PRODUCER 生産者:
Banko Gotiti
Coop

PROCESS 精製方法:
Washed

ALTITUDE 標高:
1900-2200m

SINGLE O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLEO.JP

ONE MORE THING: 標高2,000m以上におよぶイルガチェフェ地域で、コーヒー栽培は生活の術であり、ほぼ全ての家庭の庭にはコーヒーの木があり、収穫期になるとそれらを売り生活の糧にしています。このなかのBanko Gotiti村の600ほどの小規模農家が村の名前を冠して農協(Coop)を設立しました。この農協は熟度を完璧に見極めるコーヒーチェリーの収穫と丁寧なプロセスを行うことにフォーカスし、やがてイルガチェフェでも指折りのスペシャルティ生産者として知られるようになります。このウォッシュト・ロットも甘いピーチとジャスミンといったイルガチェフェ特有のプロファイルで私たちを楽しませてくれます。

In the high elevations of Yirgacheffe coffee farming is a way of life and almost every family has coffee trees that they pick and sell during the harvest. About 600 families established the small Banko Gotiti Cooperative in their village of the same name and the coop has become famous for being one of the highest quality coffee producers in the region focusing on perfectly ripe cherry selection and meticulous processing. This washed lot has charmed us with it's classic Yirgacheffe profile of sweet peach, and jasmine.