

「こだわりのシングルビーンズ」

産地や農園の風を感じながら、ネドドリップ自動煎り機の香りを味わってみてはいかがでしょうか。

12
Dec



コロンビア
Columbia

ウイラ サンアグスティン

530円(税込)

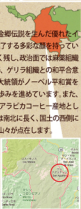


PRODUCING AREA

生産国情報

コロンビアは変化に富んだ美しい自然と黄金郷伝説を生んだ優れたインディヘナ(先住民)文化を持ち、旅人を魅了する多彩な歴史を持っています。文化的には今もスペインの影響を色濃く残し、政治面では産業組織やゲリラ組織のテロ活動に混乱もありましたが、ゲリラ組織との和平合意にこぎ着けたフアン・マヌエル・サントス大統領がノーベル平和賞を受賞するなど、平和な社会の実現に向けて歩みを進めています。また、コーヒーではブラジルに次ぐ世界第2位のアラビカコーヒー産地として世界のコーヒー産業を支えています。同国は南北に長く、国土の西部にはアンデス山脈が南北に縦断し、5,000m級の山々が点在します。

アンデス山脈の広大な山岳高原地帯では、そのほぼ全域でコーヒーが栽培されており、コーヒー栽培に必要な雨量、温暖な気候、水はけの良い弱酸性土壌などに恵まれ、同国の中でも優良産地が連なっています。



COFFEE FARM

「コロンビアウイラ サンアグスティン」情報

- 産地：ウイラサンアグスティンアソガード組合
標高：1,750～1,900m
- 栽培品種：Excelso(エクセルソ)
- 精選方法：Fully Washed(水洗式)
- 生豆輸出規格：イエローブルボン、カツーラ他

ウイラ県はコロンビアアンデス山系の南西に位置し、太平洋から吹き込む暖かい風の影響で高地でのコーヒー栽培が可能です。寒暖の差が激しいことから、しっかりとした酸味と豊かで甘い香りが特徴です。また、ミネラルを豊富に含んだ火山灰土壌であるため、北部産地に比べ収穫時のコーヒーチェリー糖度が高く、芳醇なコーヒーが生産されます。中でもサンアグスティンは高品質なコーヒーが取れる地域として有名ですが、今回お届けするのは同エリアで森林保護活動を行っている「ASOGLIARD(アソガード)組合」に所属する農家が生産し、特別に仕上げた「Sweet&Flowers」という限定ロットになります。

AROMA&FLAVOR

香り味わい

香り：フローラル、オレンジ、ブラウンシュガーのような芳醇な香り
味わい：シトラス系を想わせる酸味となめらかな質感が特徴
アフターテイスト：ブラウンシュガーのような甘みが長く持続



▲ 完熟果実のみを一粒ずつ手摘み



▲ 限定品の「Sweet & Flowers」

TASTING COFFEE GRAPH

