



# COLOMBIA

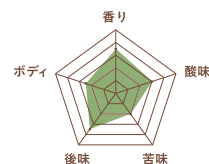
Huila  
Glamorous Moment

コロンビア ウイラ グラマラスモーメント



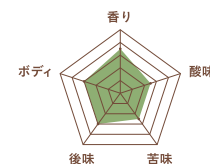
Light Roast

浅煎り



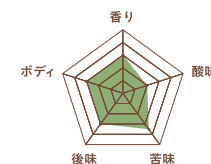
Medium Dark Roast

中深煎り



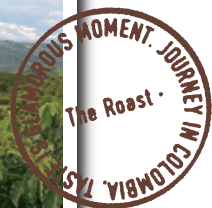
Dark Roast

深煎り



## ABOUT THE BEANS

>>> ウイラ



## 酸味豊かで個性的なカスティージョ。

コロンビアの中南部で、国内コーヒーの約2割を産出するウイラは、アンデス山脈を貫くマグダレナ川に沿った地域。標高約1,500~2,000mの高地で、約7,200戸の小農家が生産しています。中でも「グラマラスモーメント」は主にカスティージョというコロンビアのハイブリッドで、斜面に整然と植樹されて育ちます。乾燥はアフリカンベッドにビニールハウスを載せた"パラボリック"方式で、コロンビアコーヒー生産者連合会(FNC)が農業指導から輸出までコントロール。酸味が豊かで、特徴ある味が楽しめます。

## AREA CULTURE

### 小農家のランチが最高。

買い付けに訪れる小農家では、美味しいランチが振る舞われます。昼間からアグアルディエンテという蒸留酒と一緒に、トウモロコシのパンと肉や魚、芋のスープなどを食します。



典型的な農家のランチ。アボカドや長粒種の米もプレートに盛られている。

## ABOUT THE PROFILE

### 南米産では屈指のリッチな風味。

「グラマラスモーメント」はLight RoastからDark Roastまで、焙煎の度合いにかかわらず甘い印象があり、たっぷりしたボディとふくよかな質感が楽しめる豆です。とにかく風味がリッチで、甘い香り・酸味ともに豊かなボリューム感。◇Light Roastはナッツの香ばしさやレーズンの風味に加えて、ネーブルのように"明るい"酸味が際立つ1杯をお楽しみいただけます。◇Medium Dark Roastになると、明るい酸味の果実を凝縮したリキュールのイメージが現れます。酸味を抑えて甘味を凝縮した感じは、同じフルーツでもドライフルーツのよう。甘いアロマが長く残ります。◇Dark Roastもリッチな印象が変わりません。ただ苦いだけでなく、後味にフルーティーな印象が残ります。まるで、ドライフ

ルーツを練り込んだビターチョコのようです。◇どのプロファイルも「グラマラスモーメント」の魅力を引き出しますが、中でもおすすめなのは奥深さが全開になるMedium Dark Roast。リッチな凝縮感が楽しめ、甘いアロマが長く続きます。◇この豆のイメージを言葉にすると、"ふくよかで力強くリッチ"。線が太く分厚いコーヒーの質感・味わいは男性的ですが、まろやかな感じもあるので、あえて表現すれば"ふくよかなコロンビア女性"といったところでしょうか。標高の高さからコーヒーの実に凝縮感が生まれ、なめらかさも相まって完熟したフルーツのような味わいになっています。ほかの南米産と比べると、とてもリッチな風味に驚くことでしょう。ぜひ違いを楽しんでください。



### しっかりしたチョコ菓子と。

「グラマラスモーメント」の凝縮感は、濃厚なお菓子にも最適。クーフリボールのようなチョコレートケーキに合わせても互いの美味しさを引き立てながら楽しめます。