



GUATEMALA

Acatenango

Citrus Bowl

グアテマラ アカテナンゴ シトラスボウル



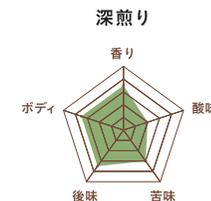
Light Roast



Medium Roast



Dark Roast



ABOUT THE BEANS

>>> アカテナンゴ エルカルメン農園



100年の歴史ある農園に根ざした豆。

グアテマラコーヒー協会 (Anacafe) によって認定された8つの産地のうちの1つ、3つの火山に囲まれているアカテナンゴという歴史ある地域の豆です。エルカルメン農園は1910年に設立。コーヒーの木は、一般的には生産効率を求めて、樹齢20年程度で切ることが多いですが、ここでは80年以上ものティピカ系の古木が生えています。農園内で自家採種して育てているため、この土壤に最適化したコーヒーを受け継いでいるのです。農園内で採取場所まで指定する、希少で高品質なマイクロロットの豆です。

(AREA CULTURE)

国民的ビール「ガヨ」。

グアテマラでビールといえば、ニワトリのマークが印象的な「ガヨ」。このロゴの入ったトラックをいたるところで見ます。ライトな飲み口でどんどん飲んでしまいます。



グアテマラでもビールはキンキンに冷やして。食後酒はラム「サカパ」。

ABOUT THE PROFILE

シトラスの変化を堪能できる。

「シトラスボウル」は、浅煎りから深煎りまで、焙煎の全域にわたってシトラス（柑橘類）やハーブのような爽やかさを感じることができます。焙煎を深くすることによって、そのシトラスの味わいはどう変化していくのか、明確に楽しむことができるのではないのでしょうか。酸味だけでなく、苦味も香りも非常にバランスがよく、その中にグアテマラらしいスッキリとした感覚がある。すべてのチェック項目の平均点が高い、プロポーションがいい豆です。◇Light Roastは、生き生きとした酸が特徴です。柑橘類で言えば、スイートレモン。ハーブで言えば、ミントでしょうか。とてもクリーンで明るい、爽やかな印象です。◇Medium Roastは、柑橘類で言えばグレープフルーツのよう。爽やかさの中に少しずつ苦味を感じます。ハーブで言えば、バジル。しっかりとしたボディ

の芳醇さに加えて、ミルクチョコのようなマイルドさもあります。◇Dark Roastでは、ミルキーで滑らかな質感になってきます。心地よいビターの中にピリッとしたベルガモットを感じます。あるいはライムのような、グリーンな柑橘類の独特の苦味が魅力です。◇どの焙煎度合でローストしても非常にバランスがよく、この豆はこの焙煎だという明確な答はないのですが、あえて選ぶとすればLight Roastです。なぜならば、一番グアテマラらしいスッキリとした感覚が味わえるから。浅煎りでシトラスを明確に感じて、中煎りでグレープフルーツの苦味を感じて、深煎りでよりビターなベルガモットを堪能する。これほど酸味の変化を楽しめるのは、豆のクオリティが高いからに他なりません。まるで大人の女性のような、あらゆる面でエレガントさを兼ね備えた豆だと思います。



爽やかなシトラスの魅力。

ボウルに盛った3種類のシトラス。同じように酸味を持ちながら、それぞれ全く違う味。その違いを焙煎の深度によって堪能できます。