



GUATEMALA

Santa Rosa

Silent Song

グアテマラ サンタロッサ サイレントソング



ABOUT THE BEANS

>>> サンタロッサ



美しく整備された農園は、情熱の証し。

グアテマラ南部サンタロッサ県にあるカルデラ湖、アヤルサ湖を見下す崖の上。「サイレントソング」は、標高約1,600~1,700mに位置するリンダ・ビスタ農園グループの中でも特に標高の高い4農園で栽培されたもの。農園グループを所有するパブロ・チュイ氏は、情熱と知識を併せもった農園主で、朝から晩まで農園の中を歩き回っています。完熟果実のみを手摘みし、生豆まで一貫して管理することの重要性を深く理解している農園では、真っ直ぐに道が通され、美しく区画整理されていました。

(AREA CULTURE)

貴重なカッピングラボ。

栽培から精選まで、一貫して管理しているリンダ・ビスタ農園グループ。その精選所内には、水分値チェックや欠点チェックを行うために、カッピングラボまであるという。



グアテマラの農園では珍しいカッピングラボ。コーヒーの品質に対する情熱の高さが窺える。

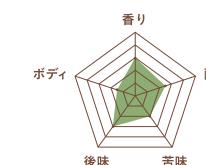
Light Roast

浅煎り



Medium Roast

中煎り



Dark Roast

深煎り



ABOUT THE PROFILE

穏やかでジェントルな、日常の味。

"ソフトで穏やかな豆"というのが「サイレントソング」の第一印象です。分かりやすい酸味、シンプルな味わい、それからキレがいい。非常に飲みやすいコーヒーだと思います。◇Light Roastは、サラサラとした口当たりでスルッと喉の奥へと消えていきます。浅煎りですが、酸はそれほど強くなく、薄いレモン水のような優しさです。苦味もないでの、ナツののようなシンプルな甘さと爽やかさを楽しめます。◇Medium Roastでは、ミルクチョコやチェリーのような甘さが出てきます。その優しい甘さのバランスがちょうどよい。そしてスッキリとした嫌味のない酸のおかげで、後口に残ることなくスッと消えていきます。余韻が残ることがよいコーヒーのように思いがちですが、余韻をひかないコー

ヒーもまたいいものです。◇Dark Roastでは、少しスモーキーなオーク樽のような苦味が出てきます。本来ならば中深煎りあたりがもっとも味のバランスがよいかかもしれません、あえて深めに焙煎してあります。なぜなら、後味がきれいでジェントルだから。他のコーヒーでは嫌に感じてしまう雑味が出てくる深さでも、上質な「サイレントソング」ならば、とても飲みやすい。素材のよさを感じさせてくれるDark Roastが、おすすめのプロファイルです。◇ソフトで優しいコーヒーには、ほんのり甘味を足すハチミツや、酸味を足すレモンなどを加えてもらおしいと思います。さらには、ダージリンなどの紅茶と混ぜても、それぞれの味が引き立って、爽やかさを楽しむことができるかもしれません。



桃源郷のような穏やかさ。

心が落ち着く水墨画のような、静寂の世界が霞の向こうの遠い世界を見てくれる。力強さばかりが、よいコーヒーの条件ではない。