

ニカラグア ポルベニール

COEニカラグア 2024年度 6位



ベース豆農園 : El Porvenir
農園主 : Sergio Noe Orteiz
原産国 : ニカラグア共和国 (Nicaragua)
エリア : Nueva Segovia
標高 : 1700m
品種 : パカマラ (Pacamara)
オークション : Cup of Excellence 2024 第6位
スコア : 89.35
焙煎度 : 通常の焙煎よりやや深めの焙煎度
精選方法 : ウォッシュド(水洗式)
風味コメント : 【アロマ/フレーバー】



☆ラズベリーやカシスを想わせるフレーバーとしっかりした甘さ
☆明るい酸味と洋酒を想わせる芳醇な香り
☆滑らかな飲み口と長く続く甘さの余韻



〈COE受賞豆 印象的な酸味としっかりした甘さの一杯〉

今回使用するポルベニール農園は、3世代にわたる家族経営の農園です。コーヒーの栽培を開始したのは、1940年から1945年にかけて。初代農園主のドン・ポルフィリオ・オルテス氏によってコーヒーが植えられたのが最初であり、このエリアのサン・フェルナンド市内でも最古のコーヒー農園にあたるそうです。この事実はニカラグアのコーヒーの歴史書にも記載されています。現在でも約4ヘクタールの畑を管理しており、2002年からは現農園主のセルヒオ氏が運営を担当しています。

高品質なコーヒー作りを続けてきた結果、COEオークションにも過去6回に渡りノミネートされています。今回使用するCOE2024年6位受賞豆も、印象的な明るい酸味が国際審査員に高く評価され、レモン、フローラル、キャラメル、アップル、チョコレート、ドライデーツ、クランベリー、紅茶、プラムなど 非常に多くのポジティブなフレーバーコメントが寄せられています。

今回は、通常よりやや深めの焙煎度で仕上げることで、印象的な酸味に加えて、熟成したフルーツの甘さをプラス。ラズベリーやカシスを想わせるフレーバーと、しっかりした甘さを感じられるようになります。フレンチプレスでの抽出はもちろんですが、ペーパードリッップにも適しています。

〈ニカラグアのコーヒーエリアについて〉

ニカラグアは中央アメリカの丁度真ん中に位置し、北西はホンジュラス、南はコスタリカと国境を接しています。首都はマナグア。主なコーヒー生産地はヒノテガ、ヌエヴァセゴヴィア、マナグア、マタガルパ、チナテガ、等。その中でも、今回のポルベニールが生産されているヌエヴァ・セゴヴィア (Nueva Segovia) は、スペシャルティコーヒーの産地として有名で、毎年多くのコーヒーがニカラグアのCOEにノミネートしています。

ニカラグアコーヒーの特徴としては、他の中米コーヒーよりも口当たりが柔らかく、豊かな甘味と爽やかな酸味がバランスよく調和しています。そのバランスの良さから、日本人好みのコーヒー、飲みやすいコーヒーと言われています。



FADIE COFFEE

