

ブラジル カップアドキア

～ COEブラジル2025年度 10位 ～

ベース豆農園 : Sítio Capadócia
 農園主 : Augusto B Ferreira
 原産国 : ブラジル連邦共和国
 エリア : ミナスジェライス州
 標高 : 1050m
 品種 : アアラ (Arara)
 オークション : Cup of Excellence 2025 (Washed + Honey) 第10位
 スコア : 87.37
 焙煎度 : 通常の焙煎よりやや深めの焙煎度
 精選方法 : パルプド ナチュラル
 風味コメント : 【アロマ/フレーバー】



☆パイナップルやオレンジを想わせるフレーバー
 ☆キャラメルやミルクチョコレートを想わせる濃厚な甘さ
 ☆シルクのような滑らかな飲み口



＜COE受賞豆 甘さとコク 熟したフルーツのフレーバーの一杯＞

今回使用するカップアドキア農園は、ブラジルのコーヒー名産地ミナスジェライス州で、5代にわたりコーヒー豆を栽培している、歴史ある農園です。2009年からスペシャルティコーヒーの栽培に本格的に取り組み始め、品質と伝統を兼ね備えたコーヒー豆を、世界中のコーヒー愛好家へ届けています。

今回使用するコーヒーも、2025年度のCOEブラジルで10位を受賞するだけあり国際審査員の評価も当然ながら高く、チェリー、爽やか、レモン、オレンジ、余韻の長い風味、ハチミツ、ブラウンシュガー、プラム、アプリコット、チョコレート、ブドウ、キャラメル、柑橘系の酸味 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、パイナップルのような熟したフルーツのフレーバーに加えて、キャラメルやミルクチョコレートのような濃厚な甘さを感じるように仕上げました。フレンチプレスでの抽出はもちろん、ペーパードリップにも適しています。

コーヒー生産量世界一位のブラジルでは、COEブラジルにノミネートされるような高品質なコーヒーの数も多いため、近年のCOEオークションでは、Natural、Washed & Honey、Experimental、の 精選方法ごとの3部門に分けて、それぞれの部門ごとにトップ10を選出する方式が導入されています。今回使用するカップアドキア農園は、Washed & Honey部門で10位を受賞したコーヒー豆です。アアラ (Arara) という品種は2012年頃にブラジルで開発された、比較的新しいハイブリッド種です。イエロー カトゥアイ (Yellow Catuai) とオバタ (Obata) の交配種であり、病虫害に強い、収量が多い、気候変動への耐性が強い 等の特徴を持つため栽培に取り組む農家が増えており、スペシャルティコーヒーの分野でも人気を集めている品種です。

