

2009 世界規格 C Q I 認定 Q グレード スペシャルティ コーヒー

コロンビア ポパヤンプラス

このコーヒーは、適度な酸味とフローラルな甘みを兼ね備えた高品質なコーヒーの生産地として名高い、カウカ地域にて生産されています。カウカ地域で最も標高の高い PURACE 火山の恩恵を受けているため、この地域のコーヒーは、南米におけるケニア産コーヒーと言われることも多いです。火山灰ローム土壌は高品質アラビカコーヒーの栽培に適しています。また、標高 1,600-1,800m という高い標高にあるため、甘みが時間をかけてじっくり生豆に浸透し、成熟していきます。

平均 3 ヘクタールという零細農家により栽培されており、完熟したチェリーのみが手摘みされることにより、最高品質が維持されています。この地方で栽培されているコーヒーのうち 70% 程度がティピカ種です。

また零細農家ではあるものの、各農家には水洗設備が整っており、収穫したチェリーをすぐに精製することができます。

Carcafe により厳選され、ベストと認められた農家からの生豆のみを使用して作られたのが、ポパヤンプラスであり、品質は常に安定し、グルメコーヒーロースターの需要を満たす品質となっています。現在 Carcafe がこのタイプのコーヒーを用意するにあたって、約 400 軒もの農家から原料を買い付けています。





QUALITY COFFEE
QUALITY LIFE

Qグレード珈琲豆とは？
Qグレード(Q-Grade)とは高い品質をもつコーヒーに与えられるもので、SCAA(アメリカスペシャルティコーヒー協会)のカッピング採点基準に基づき80点以上の高評価を獲得した最高品質の珈琲ロットにQの称号が与えられます。アメリカスペシャルティコーヒー協会(SCAA)の関連団体であるCQI(Coffee Quality Institute)の認証です。世界規格認定のスペシャルティコーヒーなのです。



about CQI