

COLOMBIA

POPAYAN GSP

リッチでフルーティーな風味を是非ご賞味ください

[生産国] コロンビア

[地域] ポパヤン地区など

[品種] ティピカ, カツーラ

[高度] 1,600m

[精製] ウォッシュド

[カップ評価] Nuts, Caramel, Balanced fruits, Chocolate



南アメリカ大陸を南北に走るアンデス山脈、数々のインカ文明を残すこの山脈は北のコロンビアから始まります。3,000m級の山脈群によって国土が分断され、その山々の急斜面でコーヒーは栽培されています。厳しい地形ですが気候は温暖で豊かな雨、肥沃な土地、コーヒー栽培には絶好の条件を備えています。地形から小規模農園が大部分で地区ごと味に特徴があり、これがかえってコロンビアコーヒーが世界に冠たる品質を保ち続けている秘訣でもあります。GSP(GENUINE SUPREMO POPAYAN)は、主にコロンビア南西部のカウカ州にある、コロンビアの「古都」といわれるポパヤン地区から収穫したコーヒーから作られています。

この地区はコロンビアの中でも山深く自然の恵み豊かな所で、品種改良されていない良質のコーヒーを産出する所として広く知られています。人にとっては厳しい自然もコーヒーにとっては最高の環境となります。力強く甘い香りとまろやかな味は厳しい自然が生み出した傑作です。

