

INDONESIA Mandheling

Blue Batak

グレープフルーツを思わせる柑橘系の酸味、乾いた藁を思わせる、いわゆるドライ・ハーバル。深煎りに適した強いボディと甘味。今やスペシャルティコーヒー市場で不動の人気を誇るリントン・マンデリン。その特有のカップ品質は、世界最大のカルデラ湖であるトバ湖を生んだ古代の地殻活動の影響を強く受けた火山灰質の土壌と、そのトバ湖が生み出す特有の冷涼な気候により生み出されます。また、ギリンバサやスマトラ式と呼ばれる精製方法が、その特徴をさらに際立たせると言われています。

近年の気候変動やハイブリッド品種の繁殖により、上質なリントンマンデリンは、その希少性を増しています。しかし、周辺にすむバタク族により伝統的なコーヒー栽培は地道に受け継がれています。

この本当のリントンマンデリンの安定供給のパイオニアであるボルコピ社のトップブランドであるブルーバタックを今に引き継ぎ、最高級原料の産地を知り尽くしたサプライヤーと緻密な品質管理を可能にする輸出業者と協業し、リントンの最高のテロワールを醸し出すリントンマンデリンを安定供給しています。



地域：インドネシア、スマトラ島北部、
トバ湖南畔ドロクサングル市、リントンニフタ市周辺

標高：1,200～1,450m

土壌：古代の地殻活動の影響を強く受けた火山灰質

収穫期：10月から12月、3月から4月の2回

精製：スマトラ式（ウェットハル、天日乾燥）

品種：シガラルタン、ジャンパー、オナンガンジャン他

