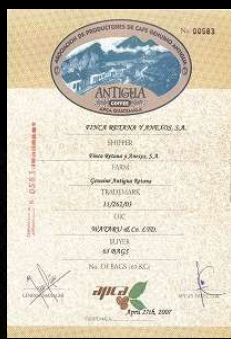


FINCA Retana

【生産国】 グアテマラ
【生産地域】 アンティグア
【農園名】 レタナ農園
【生産者】 フェルナンド・コフィーニョ
【品種】 レッドブルボン100%
【生産高度】 1550m
【精製方法】 ウォッシュド
【認証】 APCA認証
【カップ評価】 レッドアップル
ハニー、オレンジ etc



グアテマラ・アンティグアは3つの火山に囲まれた盆地で、火山灰質の豊かな土壌が広がり、山から吹き付ける冷涼な空気が昼夜の寒暖の差を生み出します。最高品質のコーヒーを作る自然条件が揃ったアンティグアは、グアテマラで最初にコーヒー栽培の始まった伝統に加え、また古くから最高品質コーヒーの代名詞です。また、コーヒーの名とともに、古都アンティグアは町全体が世界遺産となっており、中米の一大観光地です。元来、レタナ農園はカトリックの修道士たちの手により運営されていました。農園名はその当時の代表・レタナ神父の名前に由来しています。その頃のレタナ農園はコーヒー栽培をしておらず、ラパデュラというグアテマラの砂糖菓子を作るためのサトウキビが栽培されていました。その後、オーナーはコフィーニョ氏となり、彼はこのレタナ農園で当初はコーンやアボカド等様々な農作物を試験的に栽培し、最終的にコーヒー栽培へととり着きました。今やレタナ農園はアンティグアコーヒー品評会入賞の常連となり、2011年にはカップオブエクセレンスにも入賞を果たすに至りました。レッドブルボンは、ほのかに残るフルーティーな味わいと黒砂糖のような甘さの特徴としたコーヒーです。その洗練されたフレーバーはアンティグア産コーヒーの特徴を鮮やかに表現しています。Retana・Redbourbonが醸し出すクラシックアンティグアのフレーバーをどうぞご賞味くださいませ。

<アンティグア・コーヒー生産者協会 (APCA)>

アンティグア産コーヒーはその知名度と人気の高さから、従来から多くの偽物が出回っていました。アンティグアのコーヒー生産者たちは2000年にAPCAを設立し、アンティグアエリアの農園で収穫・精選されたコーヒーだけに証明書を発行しています。