

Sabor Especial BOURBON RESERVA

REGION: CERRADO MINEIRO

PRODUCER: FAMILIA NAKAO

ALTITUDE: 1,100M

PROCESSING: NATURAL

VIRIETY: YELLOW BOURBON

CUP PROFILE: PAPAYA / APRICOT / CRANBERRY

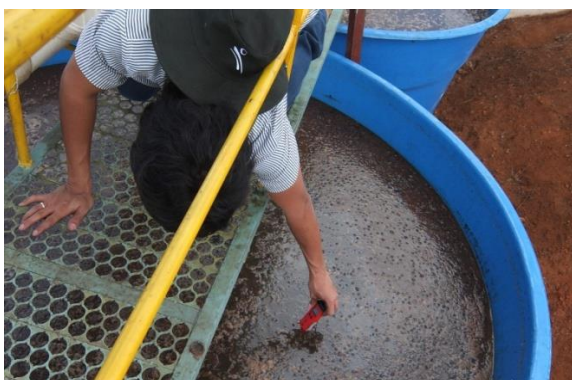


弊社のカフェヴィーニョは2007年度産の生豆より販売が開始されました。ヴィーニョとはポルトガル語であり、日本語でワインです。Natural特有のフルーティーなフレーバーの一部が、スペシャルティコーヒーとして認められ、堂々と販売できるようになり始めた頃です。数年続けると、優良な心地よいナチュラルフレーバーは、どのような農園で生産できるという法則のようなものに気が始めました。今回販売するSabor Especial は、丁度その頃から研究が始まっております。

Sabor Especial は、特別なフレーバーという意味でもあります。その特別なフレーバーを求め、年に1度の収穫には準備をした何通りもの実験を試み繰り返しました。

3年ほど前より安定してフルーティーなフレーバーを、ある程度計画的に作り出すことができるようになり、2017年度産のテスト的に作られたマイクロロットより販売する事となりました。

実験に積極的なアンドレ中尾氏



2017年度産の視察をする
弊社 後藤



製造工程については現在企業秘密として扱っており、お答えできなくてすみません。

以下、若干の事実を交えながらデタラメな話をしますので予めご了承下さい。

最初は香草やジュースと一緒にタンクに入れるなど子供のような発想も試みておりますがフレーバーを変えることは出来ませんでした。また、数種類の酵母を使って何通りかの実験をしました。結果、考えられない香りを放ったパン酵母に的を絞りました。たまたま来社中だった取引先の方に飲んでいただき、「恐ろしい」とまで言われました。例えば酵母培養温度や時間が種類によって異なるようにパン酵母が現地の環境に適した結果だったかもしれません。最終的には特に何を添加するわけでもなく、フレーバーが良くなる環境を作り天然酵母の作用を促しました。どんなに頑張っても偶然出来たパン酵母の時の衝撃が忘れられません！「夢は通常の5倍の香りを放つコーヒーです。」 by Akio