



# グアテマラ アンティグア フィラデルフィア農園 ラ・クプラ

## 【味わい】

クリーン・バランス・ボディ。この3拍子が揃う素材を探すにはなかなか苦勞します。そんな中、出会ったのがこの「ラ・クプラ」。このアイテムは、見事なまでにこの3拍子が揃った稀有な素材だと思えます。まず、『ふかいり』に使用する素材に欠かせないのはボディです。これがないとただの焦げた深煎りコーヒーになってしまい、そこにおいしさは感じ得ません。私たちの作る『ふかいり』の味わいは、「程よい濃さとしっかりした甘苦さ」「濃縮感のある甘さ」など。豊かなボディのある素材が生み出す「甘さ」に特徴を感じてもらえます。クリーンでバランスが良い味わいをベースに、様々な「甘さ」を感じて楽しめるのがニフコーヒーの『ふかいり』の魅力です。そしてこの「ラ・クプラ」は、それを見事に表現させてくれる素材です。



## 【名産地アンティグア】

グアテマラには「ANACAFE:グアテマラコーヒー協会」が定めた8つの産地があります。この中でもアンティグアは高品質なコーヒー産地として名高く、多くの優良農園が存在するエリアでもあります。コーヒー産地としてのアンティグアは、高標高による十分な寒暖差・3つの火山に囲まれて肥沃な土壌・豊富な水源という、良質なコーヒーが出来る可能性を十分に秘めた地域なのです。そこに丁寧で適切な精製技術が加わり、高品質なコーヒーが出来上がるのです。

引用元：<https://www.guatemalancoffees.com/>

## 【世界遺産アンティグア】

歴史的な建造物の温かみある色合いと透き通るような青空、雄大な火山とのコントラスト、夕焼けに映し出される石畳、ライトアップされた幻想的な街並みが一日中楽しめる古都・アンティグア。



1700年代に2度の大きな地震で大きな被害を被っていますが、今もその爪痕を感じる建物があり、歴史的価値の高い街です。また、世界遺産にも登録されており、欧米では人気の観光地のひとつです。



1736年建造  
カプチナス協会・修道院  
文化遺産にも登録されている



ロマンチックな  
気分になるのも  
仕方なし、です。



## 【農園について】

今回『ふかいり』に使用する「ラ・クプラ」は、アンティグアで150年以上続く老舗農園のフィラデルフィア農園の中の区画のひとつです。クプラ (cupula) とは丸屋根の塔頂の意味で、広大なこの農園の一番標高の高い区画、まさに天辺を象徴しています。初代マヌエル・シニバルディ氏がフィラデルフィア農園を始めてから、現在は4代目のオーナー、ロベルト・ダルトン氏が農園を運営しています。さらには6代目のダニエル氏も農園運営を受け継ぐべく勉強中。(青シャツがダニエル氏)

将来も安泰なダルトン家は、総面積115ha (東京ドームの約25個分) の規模の大きさに安ずることなく良質なコーヒーを作り続けています。温暖化の影響もあるのでしょうか、標高2000メートルでのコーヒー栽培を拡張し、ブルボンだけでなく、カツーラ、ゲイシャ、マラカツーラ、パカマラ、タビ、ピジャサルチといった品種の栽培も始めているようです。今後が楽しみです。

ちなみに、この農園の麓はリゾート地になっていて、宿泊しながらコーヒー農園の見学ツアーにも参加出来るそう。将来の6代目ダニエル曰く、リゾート地の建物は彼の曾祖母が使っていたもので昔から変わらないとの事。アンティグアの街とともに、一族の歴史を感じる施設です。行ってみたいですね。



## <商品の詳細情報>

農園主：ダルトン・ファミリー  
地域：サカテペケス県アンティグア北部

標高：1,960~2,050m  
精製：ウォッシュト  
品種：ブルボン