



Dominican AA Barahona

ドミニカ AA バラオナ

生産地：ドミニカ共和国

バオルコ山脈東側バラオナ地区

標高：1,000 ~ 1,150m

品種：ティピカ種(70%)、カツーラ種(20%)、
カチモール種(10%)

精製方法：ウォッシュド

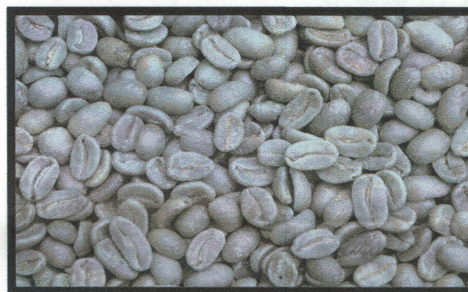
乾燥方法：天日乾燥3 ~ 5日

収穫期：10月 ~ 5月

輸入時包装形態：60kg麻袋

スクリーン：S19・・・3%、S18・・・39%、

S17・・・27%、S16・・・31%



ドミニカの中でも品質が優れていることで有名なのがバラオナ地区で、芳醇なコク、マイルドな酸味、優れたアロマを有し爽やかな後口が特徴です。

ドミニカは、カリブ海系のコーヒー産地の中では生産が比較的安定している事と他の産地と比べ割安なこともあり、人気商品となっています。カリブ海系の産地として、ジャマイカ・キューバ・ハイチが他にありますが、ジャマイカ以外は、数量に限られ、安定的には入荷してきておりません。

ジャマイカは、品質・数量は安定してきておりますが、価格が他よりも割高で取引されていますので特定の販売先に限られる商品となっています。

そうした中では、ドミニカは価格が一番安く、品質も比較的安定しています。

但し、カリブ海系の産地の問題点として、ハリケーンが直撃すると数量が激減するリスクがある事です。

豆の特徴は、中米産のような強い酸味がなく、酸味と苦味のバランスがとれ、煎り上がりもあまり深くせず、中煎りに適しています。ドミニカ産コーヒーは、他のカリブ海系の豆と比べて、ややコクがあります。

味の特徴・チョコレート、ドライフルーツ、バランスが良い、程よいコク、マイルドな酸味