

ケネス・デーヴィズ氏 鑑定 2002 年 8 月



Coffee Review Professional Services for Tomen Corporation

- 品名：パナマ・ハートマン・オホデアグーナ **ICO lot number 29 / 17 / 35**
- 焙煎度：ミディアム・ダークロースト (アグトロン 45)
- 講評：

アロマ	7
アシディティ	8
ボディ	7
フレーバー	8
後味	8

総得点：91

■ 官能評価:

アロマは甘味がありバランスの取れたシンプルさを持ちます。しかしその力強さと、豊かさ、フルーティさ、フローラルな微妙なアシディティとそれらの影響力は驚きを与えます。後味はクリーンで長く豊かな余韻を残します。パナマという産地の持っている特徴が期待以上に感じられます。カップが熱い時にはアシディティが強すぎる印象を残しますが、冷えていくごとに、アシディティは和らぎ丸みのある美しさが表れます。

Signature by Kenneth Davids

評価基準のポイント

採点項目 各々の採点項目は(アロマ, アシディティ等) 1 点から 10 点までが割り当てられます。その判定は各々の項目での強さの度合、品質、その産地での適応性に基いて決定されます。総得点は 50 点から 100 点の範囲です。

各項目の基礎点	総得点	判定内容	焙煎度合	
9 – 10 点	95 – 100 点	極めて優秀	ロースト	アグトロン
8 – 9 点	90 – 94 点	優秀	ライト	> 70
7 – 8 点	85 – 89 点	非常に良好	ミディアム・ライト	61-69
6 – 7 点	80 – 84 点	良好	ミディアム	50-60
5 – 6 点	75 – 79 点	標準	ミディアム・ダーク	45-49
3 – 5 点	70 – 74 点	劣っている	ダーク	35-44
1 – 3 点	<70 点	不良	ベリーダーク	25-34
			エクストリーム・ダーク	< 25

焙煎度合 夫々の項目の採点と講評は冒頭の焙煎度合に基づいて判定されます。官能評価に異なった焙煎度合でのコメントを併記する場合があります。アグトロン(Agron)の度合は測定器【Agron M-Basc】で焙煎豆の色彩を測定しています。焙煎度合の名称は(ミディアムやダーク等)米国スペシャリティー・コーヒー協会が M-Basic 方式または”Gourmet” Agron 方式で定めた正式名称に拠っております。