

ケネス・デーヴィッツ氏 鑑定 2003年10月

Coffee Review Professional Services for Ataka Trading Company

■ コスタリカ アルタミラ農園

■ 焙煎度: ミディアムロースト (アグトロン 50).

| | |
|----|---|
| 芳香 | 9 |
| 酸味 | 7 |
| コク | 7 |
| 風味 | 7 |
| 後味 | 7 |

総得点 : 87

■ 官能評価 :

ミルクチョコレートとチェリーフルーツがバランスよく混ざり合ったような程よい香りを感じます。中庸なコクと強い酸味がうまく共鳴しあいながら、フルーティーな風味を醸し出しています。後味はさっぱりしていながらも余韻を残します。



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-Basic】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)米国スペシャルティ・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。