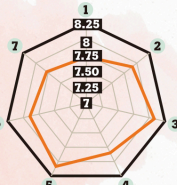


Discover Guatemalan Coffees Cup Profiles



Marked acidity, fragrant aroma, balanced body, and clean lingering finish.

Acatenango Valley 咖啡生長於高度6,500英尺(2,000公尺)的濃密樹蔭中，這片樹林乃是生態學上的恩賜。加上附近的Fuego火山持續爆發，使得粗糙多沙的土壤富含礦物質。受到大西洋溫和海風吹撫及顯著的氣候差異，使得所產的咖啡豆較適合以太陽風乾這種傳統家族方式來處理。

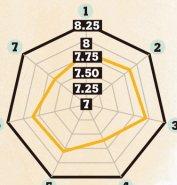


SCAA 杯測協定



Elegant and well balanced with a rich aroma and very sweet taste.

肥沃的火山土壤、溼度低、日照充足及微涼夜晚皆造就**Antigua Coffee**產區咖啡的特色。此山谷被三座火山環繞著：Agua、Fuego與Acatenango。每當Fuego火山—瓜地馬拉的一座活火山之一—噴發時，富含礦物質的火山灰即與Antigua區的土壤混和。火山石會讓土壤變的濕潤，以藉此彌補Antigua當地降雨量不足的問題。在Antigua，高密度的林蔭可以保護此區咖啡作物免於受到該區域偶發的霜害。

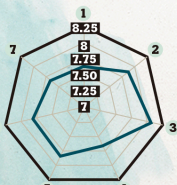


SCAA 杯測協定



Delightfully aromatic with a bright citrus acidity and full body.

瓜地馬拉五大火山咖啡產區之一中，Atitlán區的土壤最富含有機物質。百分之九十的**Traditional Atitlán**咖啡沿著極陡之火山斜坡栽種，這些火山則雄偉地矗立在Atitlán湖岸旁。每天從Atitlán冰涼湖面吹過的風(稱為Xocomil)大大地影響了當地的微型氣候。當地高超的傳統文化匠工傳統反映在咖啡小農的種植與處理技術上。

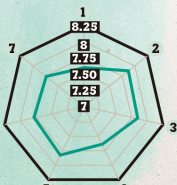


SCAA 杯測協定



Distinct fresh fruit notes. Fine, well-balanced body and pleasant aroma.

Cobán全年雲霧繚繞、雨量充沛且氣候涼爽。大部分**Rainforest Cobán**地區的咖啡都種植在綿延起伏的山丘上，同時受到大西洋盆地熱帶氣候的影響，栽種土壤多為於石灰岩與泥土。Cobán主要可分為兩個季節：雨季和多雨季，Cobán著名的chipchipi常年環繞，造成此地氣候經常是細雨且雲霧繚繞。



SCAA 杯測協定

1 香味/香氣 2 風味 3 酸度 4 平衡度

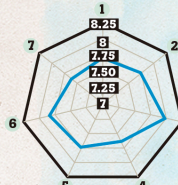
所有瓜地馬拉的高緯度咖啡都具有令人愉悅的香氣、舒緩的酸度、醇厚質感與細緻的甜度；上述特點凝聚成一杯風味均衡又滿溢的咖啡。在每一個瓜地馬拉八大咖啡產區裡，這些咖啡特點催化了獨特的深度並產生了八種不同風味的咖啡。

美國精緻咖啡協會(SCAA)所制定的杯測方式乃為業界評鑑精緻咖啡特質之最正確指南。倘若每一特點所被評鑑的分數均達7分以上，該受杯測的咖啡品質則被評為“優良”或“突出”。

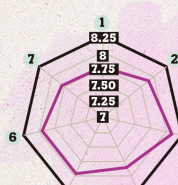


Bright and persistent acidity. Aromatic with a defined body.

此區域的特色包含了火山浮石土壤、高緯度地形、雨水豐沛、濕度多變及活火山活動。Pacaya火山為瓜地馬拉境內三大活火山中噴發最活躍的，常態性地供應該區域微積的火山灰，是促成土壤肥沃且富含礦物質主要原因。該地區乾季時享有充足的日照，縱使清晨時分經常雲霧繚繞、露水充沛，但日頭一出很快就撥雲天晴，讓**Frajanes Plateau**整區咖啡都可使用日曬方式烘乾咖啡豆。



SCAA 杯測協定



SCAA 杯測協定

Fine, intense acidity with a full body and pleasant wine notes.

在三個非火山地區中，Huehuetenango則是地勢最高且氣候最乾燥的咖啡栽種區域。得利於來自墨西哥Tehuantepec平原的乾熱風吹進山區，使得**Highland Huehue**此區作物不會受到低溫霜害，因此得以在高達6,500英尺高(2,000公尺)的地方栽種咖啡。極度偏遠的高山地形，讓該地區的咖啡生產者只能獨力自己處理咖啡豆作業。幸運的是，該區域擁有無數條河川細流，讓當地種植者幾乎在任何地方都可設置咖啡磨坊。



SCAA 杯測協定

Well balanced and full-bodied with a chocolaty flavor.

本區自1950以來，栽培咖啡作物的幾乎僅限小型的咖啡農。直至今日，山上的每個莊園都變成單一的咖啡生產單位，使得此一原是瓜地馬拉最貧窮偏遠的區域，如今則變得活躍發達。當地氣候多雨且雲霧繚繞，**Oriente**座落於已歇息之火山地帶。變質岩形成的土壤混合之前火山作用後的礦物質平衡當地咖啡作物栽種土壤成分，其土壤成份與其他火山活動頻繁地區的土壤兩者間有很大不同。



Delicate floral notes present in aroma and taste, pronounced acidity, and good body.

Volcanic San Marcos為八大咖啡產區中最溫暖的區域，擁有最豐沛的降雨量，最高可達200英寸(5,000厘米)。季節性降雨較其他區域來得早，也因此本區咖啡樹開花是八大區域中最早的。因**Volcanic San Marcos**位處偏遠，故當地大部分咖啡農皆擁有自己的咖啡處理磨坊。因豐收季節時常有無法預期的降雨，因此許多種植者都會預先以日曬咖啡豆後再以Guardiola機器進行乾燥。



5 整體印象 6 醇厚感 7 後味