

Les tablettes de cette semaine #32

アランデュカス3週目です。今日は、アランデュカスのペルー関連のタブレットだけを食べ比べるという、少しマニアックなテイस्टイング会をしましたので、その様子をお伝えしようと思います。

まずは、「PORCERANA DU PEROU CRIOLLO」と「PEROU TRINITARIO」のふたつを比較。

ポルセラナといえばヴェネズエラだと思っていたのですが、ペルーでも同じものが栽培されているのでしょうか。ちょっとまだ勉強不足なので、引き続き調べていこうと思います。確か、BONNATでもペルーのポルセラナのタブレットが販売されていたと思います。こちらは、白っぽい花の香り。カカオの花のような、小さくてとても繊細なイメージです。ずっと根底にすっきりとした苦味がありながら、ナッツの香り、バターのようななめらかさ、そして酸味が少しずつでてきます。途中で、紫いろの生のカカオ豆そのものの味も思い出させるような渋みも。とても複雑で繊細なタブレットでした。

トリニタリオは、スパイス感が強く、熟成されたバルサミコのような甘酸っぱい香りも。焙炒による違いなのかもしれませんが、焦げ臭もしました。

そして先週に引き続き、ノンコンチングシリーズ、75%です。こちらは、酸味そのままダイレクトにきて、そしてその後またダイレクトにカカオの味、最後はお砂糖の味になります。こちらも先週ご紹介したマダガスカルとのノンコンチングと同じく、カソナードが使われています。なぜか後を引くんですよ、ノンコンチングシリーズ。気づくと1枚食べ終わっているタイプの危ないチョコレートです。

最後は、「PEROU TRINITARIO 100%」です。これはもう、少量で口の中の収斂感が…。酸味も苦味もすごくはっきりでてますが、かなり玄人向けなタブレットです。なぜか、100%のタブレットを食べるより、焙炒したカカオ豆をそのまま食べたほうが美味しい気がします。なぜでしょう…。

3週にわたり、アランデュカスシリーズにお付き合い頂きありがとうございました！！

