

# Café Vinho

2007年、マルコス氏の農園で収穫されたコーヒーの中にワインのようなフレーバーを持ったロットがありました。そのコーヒーにカフェ・ヴィーニョ(※ヴィーニョ=ワイン)を名付け限定販売いたしましたところ、リクエストが多かった商品です。

誰にでも分かりやすい特長で、一般消費者の方々にも果実の甘さを伝えやすい商品です。

このコーヒーは商品名の通り、何よりもワインのような味であることが大切であり、品種や標高、スクリーンサイズなどには拘っていません。そのためにセラードコーヒーブラジル事務所では毎年、鑑定士の間でワインフレーバーコンテストといった感じで、特長が顕著に出ているロットを探し出しています。



このコーヒーの精製方法はナチュラル(天日乾燥)であり、力強いボディ感がありながら、後口はクリアでウォッシュド処理されたかのように雑味が残りません。

(口に含んだ瞬間~フレーバーは赤! 後口は白ワイン?)

※一般的にブラジルのナチュラル精製では発酵臭や雑味など処理段階で生まれたフレーバーが出る 경우가有りますが、殆どの場合は欠点であり、後口に雑味を残します。その様なフレーバーに類似した点もありますが、カフェヴィーニョのフレーバーは心地よく、後味に雑味を残しません。

## 味覚特長

口に含んだ瞬間、甘さが際立ち鼻腔からもワインを想わせるフレーバーを感じます。どっしりとしたフレーバーから感じられるのは、スッキリした白やロゼよりもフルボディの赤と表現したくなるのがカフェ・ヴィーニョの特長です。