



## ブラジル

☆カフェ・ヴィーニョ

100g 700円

ヴィーニョの名の通り、赤ワインのようなフレーバーの豆。ミナスジェライス州東部マニユアス地方の農園で生産される豆の中で、ワインのような香りの強い豆を厳選し、非水洗式で精製した豆。品種はムンドノーボやカツアイ等。豆を挽いた時に一番強く感じる甘いワイン香はイエメンモカにも似ています。淹れたコーヒーでもブラジルらしいボディの強さにカカオ、ナッツの香味に加え、全体を支配する赤ワインフレーバーがとても印象的です。おすすめはハイ～シティロースト。

### 焙煎度合い

- ☆ミディアム：浅煎り。苦みは少ないが酸が強くやや洗みも出やすいのでお好みで。
- ☆ハイ・・・中煎り。当店ではこれでカップング。香りは最高。苦み少なめ、やや酸味あり。
- ☆シティ・・・中深煎り。一般的でバランス最良。こちら以降の深さはアイスでも美味しい。
- ☆フルシティ・・・深煎り。酸味がほぼ完全消え飲み応えあり。苦みがでるが甘さも強まる。
- ☆フレンチ・・・極深煎り。ラテやアイス向け。一部の豆以外は個性も控えめに。

### 挽き方

- 〔粗挽き〕：パーコレーター向けの粗い挽き。非常にあっさり、粉っぽさを嫌う抽出に。
- 〔中挽き〕：ややあっさりめのドリップ向き。
- 〔中細挽き〕：ドリップ向けの標準。サイフォン、プレス、コーヒーマーカー等いろいろ使用可。
- 〔細挽き〕：濃いめのドリップ向き。水出し、アイス用もこちらで。
- 〔極細挽き〕：エスプレッソ専用の挽き方。細かい調節はご相談下さい。