

ブラジルサントスNo,2 Brazil Santos No, 2

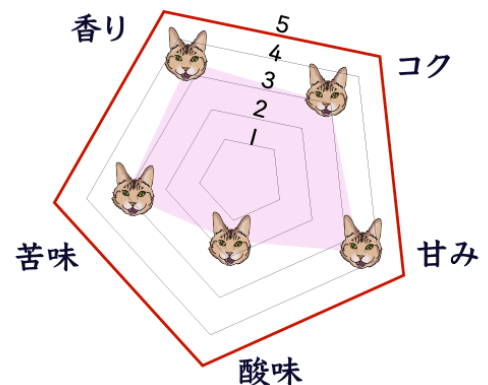


コーヒー豆の等級や評価基準は各国によって定められています。ブラジルでは300 g 中の欠点まめの数、スクリーン(大きさ)、カップping(焙煎直後にお湯を入れた味)で評価します。グレード表記はNo,2～No,8の6種類でNo,2が最高品質になります。No,1が存在しない理由は、欠点豆が1つもない状態があり得ないから、欠点豆が一番少ない最高級品種をNo,2としています。

ポルトガルのフランシスコ・デル・メロ・パリエタ中佐が1727年に、フランス領ギアナから持ち込んだのがブラジルで初めてのコーヒー豆と言われています。現在はミナスジェライス州、エスピリトサント州、サンパウロ州、バイーア州などの地域で栽培されています。サントスはブラジルのサン・パウロにあり、国内で最大の港ではコーヒー豆が輸出されていて、サントス港を出るコーヒー豆の麻袋にはBrazil Santosのスタンプが押されます。

サントスコーヒーは「ほのかに甘く、花のような滑らかで主張しない酸味」と表現されることが多く、癖のないコーヒーとして万人に親しまれています。

焙煎士コメント： 少ない酸味とほろにがさのバランスがとれた味わい



Each country has its own standards for the grade and evaluation of coffee beans. In Brazil, coffee beans are evaluated based on the number of defective beans per 300g, screen, and cupping. There are six grades :

No. 2 to No. 8, with No. 2 being the highest quality. The reason why No. 1 doesn't exist is that it is impossible to have no defective beans, so No. 2 is the highest quality variety with the fewest defective beans.

The first coffee beans in Brazil were brought from French Guiana by Portuguese Lieutenant Colonel Francisco del Mello Parheta in 1727. Currently, it is grown in areas such as Minas Gerais, Espirito Santo, São Paulo, and Bahia.

Santos is located in an hour and half driving from São Paulo, Brazil, and coffee beans are exported from the largest port in the country, and the burlap bags of coffee beans leaving the port of Santos are stamped with the Brazil Santos stamp.

Santos coffee is often described as "slightly sweet, floral, smooth and subdued acidity," and is loved by everyone as a coffee with no particular flavor.