

WEN- AGO

UNUSUAL
VITALITY!

エチオピア

TASTE: Blackcurrant
& wine gums
ブラックカラント、ワインガム

VARIETY 品種:
Wild Heirloom

PROCESS 精製方法:
Natural

ORIGIN 生産地:
Gedeo Zone

PRODUCER 生産者:
Wenago
Washing Station

ALTITUDE 標高:
1750-2000m

SINGLE O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLEO.JP

ONE MORE THING: 今から何世紀も前に、エチオピア南部の高地では、飛び回るヤギや並外れた生命力を持つ鳥の話など、赤い果物がなる目新しい植物にまつわるさまざまな物語が生まれました。それ以来、人類はコーヒーという魅惑的な飲み物をよりおいしく楽しむために、多くの時間とエネルギーを費やしてきました。しかし、イルガチェフェからほど近くのウェナゴで育ったこのコーヒーは、人類で初めてコーヒーを飲んだ人たちが体験したものに近い特徴を持っています。高品質かつ完熟したチェリーとシンプルなナチュラル精製のおかげで、コーヒーの発見にまつわる物語と同じくらい複雑な風味を楽しめます。

Going back centuries in this southern highlands area in Ethiopia, various colourful stories sprung around the discovery of a new, special red-cherry plant. Stories of frolicking goats to “birds of unusual vitality”. Since, humans have put much time and energy into perfecting this captivating beverage known as coffee. But for all the effort and development, a coffee like this one from Wenago, close to Yirgacheffe, is still much like what the first coffee drinkers would have experienced. Wenago’s quality, ripe cherries and simple natural process yields flavours as complex as the stories this beverage has generated.