

gustav / August 27, 2009 04:53PM

[\[溫州街咖啡館\] 雪可屋薇薇特南果](#)

今日在臺大忙了一陣，下午偷閒到雪可屋坐，點了杯瓜地馬拉薇薇特南果，坐在街邊，看著對面Bastille這棟舊房子的斑駁牆面以及它樹木綠葉後的掉字招牌寫著「國民大會 XX

校會」，猜著猜著，好像時空回到沒有鋪柏油的溫州街，並由我坐著的這張漏餡的破椅子印證著時空交錯。

上回喝過雪可屋的Espresso，記得味道也挺獨特，有苦味作基底、有酸味懸在上面，但兩者的比例與關係不是挺高桿就是，不是平行線，像是兩道起伏的波浪，不很穩定，似乎還在培養某種風格，但到底來說，是有個性的味道。今天點的薇薇特南果，一送上來，撲鼻的厚重咖啡香便混著發酵後的果香，想必這杯薇薇特南果不會騙人，必定有薇薇特南果的形狀，雖然感覺起來苦味似乎會太重。啜飲一口，果然很苦，但是該有的果酸味沒有不見，原本期待那在舌尖一點一點的清亮果香閃閃地爆開，但是酸味就只像是飄在漆黑湖面上模模糊糊的薄霧，雖然算是有品質的酸味，等咖啡稍涼了點也沒有變質，不過大抵這生豆本身品質不好，初嚐時澀口的口感以及蘊含在喉頭的雜味都太重，這應該就是薇薇特南果酸味表現打折扣的原因。

瓜地馬拉莊園級薇薇特南果是我很喜歡的豆種，不管是熟豆、也不管是手沖或賽風，香味真的很迷人，濃郁的咖啡香混著類似酒味的果香，口感也還算滑順，不會太酸，苦味也足以滿足喜歡曼特寧的人，但是後勁有時挺強的，要小心，曾經連把熟豆擺在房間裡就讓我失眠了...

今天有看到雪可屋還有哥斯大黎加塔拉珠，下回再來嚐嚐。也推薦各位路過溫州街時來品嚐雪可屋的精品咖啡！

Edited 1 time(s). Last edit at 08/27/2009 05:04PM by gustav.

---